

Hélianthème
PARIS - SACLAY

T R A I T E U R

Hélianthème
PARIS - SACLAY

T R A I T E U R

5, avenue de Laponie - 91940 - Les Ulis

Commandes :

Sous condition de disponibilité des produits

Par mail : info@heliantheme.com

Par téléphone : 01 60 92 52 40

Par internet : www.heliantheme.com

CGV et allergènes disponibles sur www.heliantheme.com

Stylisme culinaire : Mélanie Martin - Crédit photographique : Nicolas Lobbestael - Création graphique : Philippe Boudreaux



2022

2023

Hélianthème

PARIS - SACLAY

T R A I T E U R

Depuis vingt ans...

Notre laboratoire est implanté à Courtaboeuf aux Ulis
où nous réalisons une cuisine maison.

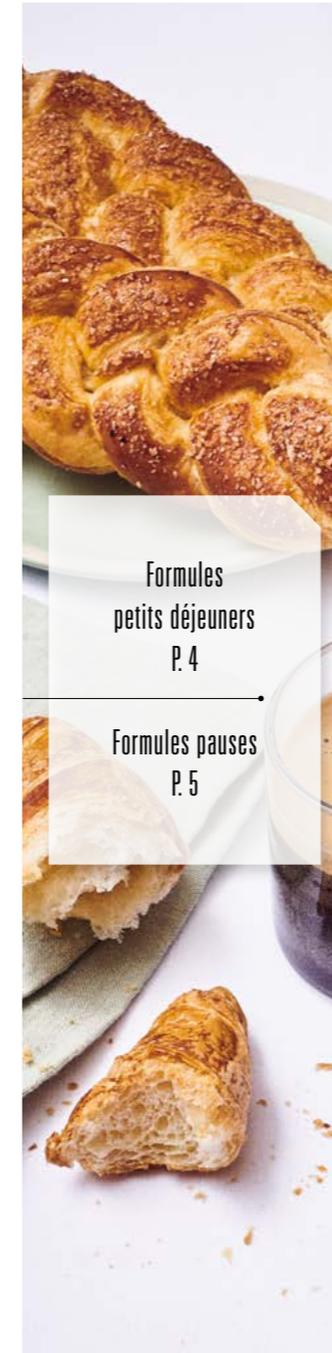
Toute notre équipe est à votre écoute, pour vous faire plaisir, vous conseiller
et adapter nos réalisations à vos choix de menus et de prestations.

Défense de l'environnement, proximité et BIO

Hélianthème agit au quotidien pour réduire son impact environnemental.
Dans tous les domaines, approvisionnements, énergie, transports, quantités
produites, nous œuvrons pour minimiser la production de déchets
et optimiser notre fonctionnement.

La sécurité alimentaire

Notre cuisine est à base de produits frais, sans OGM.
Dans notre processus de fabrication, nous appliquons des règles d'hygiène
strictes dont le suivi est contrôlé par un laboratoire indépendant.



Formules
petits déjeuners
P. 4

Formules pauses
P. 5



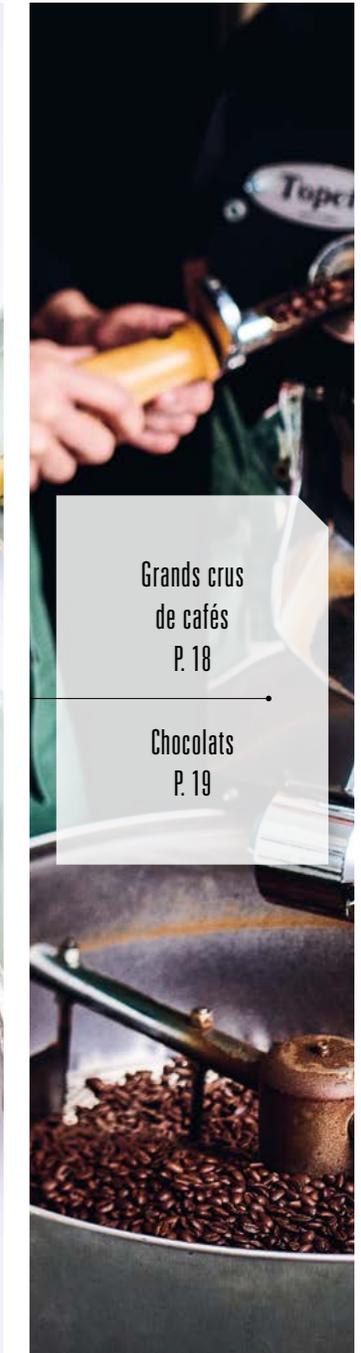
Cocktails
apéritifs
P. 6 - 9

Cocktails déjeunatoires
P. 10 - 13



Plateaux
repas
P. 14 - 15

Buffets
P. 16 - 17



Grands crus
de cafés
P. 18

Chocolats
P. 19

Petits déjeuners

Pauses



Mini viennoiseries

Minimum 10 personnes - 10 pièces 6,20€/personne (6,82€ TTC)

2 mini viennoiseries/personne
(pain aux raisins, croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes)

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne
Assortiment de thés Premium Destination BIO

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette

Trio de brioches ou cakes

Minimum 10 personnes - 10 pièces 6,45€/personne (7,10€ TTC)

2 tranches de brioches ou cakes/personne

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne
Assortiment de thés Premium Destination BIO

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette



Fours secs et moelleux

Minimum 10 personnes - 10 pièces 6,45€/personne (7,10€ TTC)

3 fours secs, moelleux et macarons/personne

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne
Assortiment de thés Premium Destination BIO

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette

Cocktails apéritifs

Wissous

Minimum 10 personnes - 8 pièces

10,71€/personne (11,78€ TTC)

SALÉ

- Quichette saumon
- Club chèvre estragon
- Mini burger au poulet
- Tartelette houmous betterave
- Wrap tex-mex

SUCRÉ

- Tartelette fruits frais
- Chou chocolat
- Mini cannelé

Bièvres

Minimum 10 personnes - 18 pièces

24,12€/personne (26,53€ TTC)

SALÉ

- Quichette saumon
- Roulé tapenade
- Muffin olives
- Allumette paprika
- Club jambon Rostello
- Mini burger au poulet
- Tartelette houmous betterave

- Chou pesto ricotta
- Club végétarien
- Bruschetta façon antipasti
- Wrap tex-mex
- Canapé anchoïade

Vélizy

Minimum 10 personnes - 12 pièces

16,08€/personne (17,69€ TTC)

SALÉ

- Roulé tapenade
- Muffin olives
- Chou pesto ricotta
- Bruschetta antipasti
- Canapé anchoïade
- Club jambon Rostello
- Tartelette saumon
- Mini burger poulet

SUCRÉ

- Tartelette clémentine meringuée
- Cheesecake
- Financier griotte
- Macaron choco-noisette

SUCRÉ

- Tartelette fruits frais
- Tartelette clémentine meringuée
- Mini cannelé
- Cheesecake
- Financier griotte
- Chou chocolat



Cocktails apéritifs

Limours

Minimum 10 personnes - 10 pièces - 14,82€/personne (16,30€ TTC)

SALÉ

- Mini samossa légumes
- Sablé chorizo
- Club Serrano
- Tartelette crabe paprika
- Mini burger bœuf
- Roulé saumon tartare
- Cannelé tome brebis Espelette

SUCRÉ

- Mini tatin
- Mini éclair praliné
- Nougat-abricots

Viroflay

Minimum 10 personnes - 20 pièces - 29,64€/personne (32,60€ TTC)

SALÉ

- Allumette paprika
- Mini samossa légumes
- Mini croissant jambon
- Sablé chorizo
- Bruschetta mozzarella-Serrano

- Tartelette crabe paprika
- Mini burger de bœuf
- Cannelé brebis Espelette
- Briochette magret fumé
- Roulé saumon sauce tartare

Clamart

Minimum 12 personnes - 14 pièces - 20,74€/personne (22,80€ TTC)

SALÉ

- Mini croissant jambon
- Quichette saumon
- Mini samossa légumes
- Club poisson fumé
- Tartelette au crabe
- Roulé saumon sauce tartare
- Briochette magret canard

- Bruschetta mozzarella Serrano
- Mini blini guacamole sésame
- Canapé foie gras

SUCRÉ

- Crème brûlée vanille
- Macaron chocolat
- Chiboust framboise
- Mini éclair praliné

- Mini blini guacamole sésame
- Canapé foie gras
- Ceviche deux poissons
- Club jambon de pays

SUCRÉ

- Mini Tatin
- Chiboust framboises
- Macaron chocolat
- Crème brûlée vanille
- Mini éclair praliné
- Nougat abricot



Cocktails déjeunatoires

Rambouillet

Minimum 10 personnes - 8 pièces

20,96€/personne (23,06€ TTC)

SALÉ

- Quichette saumon
- Mini burger au poulet
- Club jambon Rostello
- Salade chou, concombre et surimi
- Brochette de poulet façon Colombo
- Brochette de lieu citronné

- Piqué de fromages

SUCRÉ

- Reflet framboises
- Tartelette aux fruits
- Éclair chocolat

Sceaux

Minimum 10 personnes - 14 pièces

29,34€/personne (32,27€ TTC)

SALÉ

- Roulé tapenade
- Sablé chorizo
- Mini burger au poulet
- Tartelette houmous betterave
- Taboulé à la libanaise
- Wrap tex-mex
- Club chèvre estragon
- Poulet à l'indienne

- Brochette de la mer au gingembre
- Piqué de fromages

SUCRÉ

- Reflet framboises
- Tartelette clémentines meringuée
- Muffin choco-banane
- Croqué riz soufflé

Fontainebleau

Minimum 10 personnes - 12 pièces

25,15€/personne (27,66€ TTC)

SALÉ

- Muffin olives pesto
- Allumettes paprika
- Club végétarien
- Mini burger au poulet
- Bruschetta de légumes façon antipasti
- Salade coleslaw
- Brochette de légumes marinés

- Brochette de poulet à l'indienne
- Piqué de fromages

SUCRÉ

- Muffin choco/banane
- Tartelette clémentines meringuée
- Entremets exotique



Cocktails déjeunatoires

Chatillon

Minimum 10 personnes - 10 pièces - 23,60€/personne (25,96€ TTC)

SALÉ

- Mini croissant au jambon
- Tartelette au crabe
- Briochette au magret canard
- Salade gnocchi méridionale
- Brochette crevette saumon
- Brochette bœuf méditerranéen

- Piqué mozzarella chèvre

SUCRÉ

- Nougabricot
- Trianon
- Tartelette aux fruits

Sèvres

Minimum 10 personnes - 15 pièces - 33,04€/personne (36,34€ TTC)

SALÉ

- Samossa légumes
- Sablé chorizo
- Coupelle moutabal (aubergines)
- Briochette au magret de canard
- Bruschetta mozzarella-Serrano

- Roulé saumon tartare
- Salade de crevettes et mangue à la thaï
- Brochette de lotte en persillade
- Brochette de bœuf à la méditerranéenne
- Piqués de fromages

Versailles

Minimum 12 personnes - 12 pièces - 28,32€/personne (31,15€ TTC)

SALÉ

- Samossa légumes
- Cannelé brebis Espelette
- Mini burger au bœuf
- Club crabe basilic
- Coupelle de lentilles et crevettes à l'indienne
- Salade landaise
- Brochette de saint

- Jacques en persillade
- Brochette de légumes marinés
- Piqué comté brebis bleu

SUCRÉ

- Écureuil
- Verrine mousse 2 fruits
- Tartelette Tatin



Plateaux repas



Orsay

Minimum 5 personnes 21,50€/personne (23,65€ TTC)

ENTRÉE : Salade coleslaw

PLAT : Emincé de poulet à l'indienne,
tagliatelles

FROMAGE : Assortiment de fromages
Pain individuel

DESSERT : Tartelette crème brûlée



Massy

Minimum 5 personnes 28,50€/personne (31,35€ TTC)

ENTRÉE : Ceviche aux deux poissons

PLAT : Tataki de thon rouge, gnocchi et petits
légumes

FROMAGE : Trio de fromages affinés
Pain tranché

DESSERT : Entremets Écureuil poire noisettes

Buffets

Cachan

Minimum 10 personnes - 8 pièces 22,45€/personne (24,70€ TTC)

SALÉ

- Salade Piémontaise
- Salade "Rüben" (betterave, carottes, échalotes et ciboulette)

- Assortiment de jambons (Rostello, Serrano, Bresaola)
- Rôti de bœuf, mayonnaise
- Quiche aux légumes

SUCRÉ

- Chou chocolat
- Reflet framboise

Meudon

Minimum 10 personnes - 8 pièces 31,10€/personne (34,21€ TTC)

SALÉ

- Salade à la "Thai" (crevettes, mangue, carottes, coriandre)
- Salade Rucola (roquette, Parmesan, Parme, œuf poché)
- Plateau de charcuteries fines et terrine

- Assortiment poissons fumés
- Filets de caille déglacés au balsamique
- Duo de purées maison
- Plateau de 4 fromages affinés
- Pains au buffet

SUCRÉ

- Entremets Trianon
- Crumble pommes
- Tartelette clémentines meringuée
- Macarons





Grands crus de cafés

Grands crus de cafés du monde torréfiés à l'ancienne pour votre machine à café

Choisissez parmi notre sélection de cafés, proposés en grains ou moulus en fonction de votre machine



Chocolats

Chocolats pour vos cadeaux d'entreprise

Personnalisez à votre logo nos plaquettes et coffrets de bonbons de chocolats

Chocolat à déguster avec le café

- Mini tablettes
- Feuillantines
- Mendiants