

Automne Hiver
2025



PRESTATIONS TRAITEUR POUR ENTREPRISE

Automne-Hiver 2025

Une sélection soignée de produits frais, raffinés & de saison



+33 6 08 01 49 13



contact@slakkitchen.fr



www.slakkitchen.fr



102 rue Simone Veil,
60530 Le Mesnil en Thelle

Buffet d'Entreprise

A partir de 15 personnes

Buffet **A partir de 28 €/pers**

Un buffet complet, frais & varié, idéal pour vos événements professionnels.

Dans nos buffets

- Plats cuisinés chauds &/ou froids
- Salades variées
- Focaccia - Burger maison - Tartines - Croquettes...
- Délices sucrés, Fromages, Fruits de saison...
- Animations sur demande
 - Plancha
 - Pasta & Rizotto
 - Bar à salade
 - Focaccia gourmande
 - Bar à burger



Pour connaître les plats du moment, rendez-vous sur :

- notre site www.slakkitchen.fr/entreprise
- notre page Instagram [slakkitchen](https://www.instagram.com/slakkitchen)

Petit-déjeuner

A partir de 10 personnes

Petit-déjeuner SLAK Kitchen (à partir de 10 personnes) **15,00€/pers**

comprend :

- 1 croissant saumon & crème aux herbes **ou** croissant oeufs brouillés comté **ou** croissant jambon cantal
- 1 brioche à la cannelle **ou** aux pépites de chocolat, fait maison
- 1 verrine granola fruits frais
- + 1 banana bread **ou** cake marbré **ou** cake à la vanille, à partager

Supplément Jus frais pressés **ou** citronnade **ou** thé glacé maison **+4€/pers**

Supplément Boissons chaudes **Sur demande**

Pause gourmande

A partir de 10 personnes

Gâteau individuel (à partir de 10 personnes)

- Moelleux poire & pépite de chocolat **3,00€/pers**
- Brownie **3,00€/pers**
- Tiramisu (classique **ou** exotique) **3,50€/pers**
- Muffin chocolat végétal **3,00€/pers**
- Brochettes de fruits **1,50€/pers**

Pause gourmande (à partir de 10 personnes)

- Mini burger chèvre frais roquette **2,50€/pers**
- Croissant jambon cantal **2,50€/pers**
- Wrap poulet croustillant **1,50€/pers**
- Pain brioché saumon Gravlax **3,00€/pers**
- Tartare de légumes de saison & tzatziki **2,50€/pers**

Gâteau à partager (8 à 10 parts)

- Cake marbré **18€**
- Cake citron pavot **18€**
- Cake vanille & noix **18€**
- Brioche Babka **18€**
- Cake clémentine à l'huile d'olive **18€**

Cocktail

A partir de 15 personnes

Entre 8 à 10 pièces/pers ** **22€/pers**

6 variétés = 1 Viande + 1 Poisson + 2 Végétariens + 2 Sucrés

Entre 12 à 14 pièces/pers ** **26€/pers**

9 variétés = 2 Viandes + 2 Poissons + 2 Végétariens + 3 Sucrés

Entre 18 à 20 pièces/pers ** **32€/pers**

12 variétés = 3 Viandes + 3 Poissons + 3 Végétariens + 3 Sucrés

**** Il est possible d'ajouter des pièces à la formule, avec supplément.**

Viande (au choix)

- Buns boeuf double cheddar
- Burger poulet rôti sauce tartare
- Burger pulled pork à la bière sauce tartare
- Tenders de poulet croustillant maison & aioli
- Brochette caprese tomate séchée bresaola & courgettes
- Brochette poulet à la grecque tzatziki
- Brochette kefta boeuf au citron confit
- Club sandwich mimosa dinde fumée
- Focaccia mortadelle pesto verde
- Wrap poulet curry
- Gaufre salée chorizo & mozzarella
- Hot-dog à la truffe
- Salade de pâtes ranch maïs grillé cheddar bacon croutons

Poisson (au choix)

- Burger thon coriandre
- Pain brioché saumon gravlax & crème citron aneth
- Wrap saumon crème cheese concombre
- Wrap thon coriandre avocat
- Bruschetta crevette basilic
- Poke bowl saumon frais spicy sriracha oignons crispy edamame
- Poke bowl thon frais mangue sriracha edamame
- Accras de morue & sa sauce (aioli **ou** chien)
- Oeuf mimosa & oeuf de truite

Végétarien (au choix)

- Falafel & tzatziki
- Croustillant fête miel sésame
- Tartelette champignons parmesan
- Croque oignons confits & cheddar
- Focaccia chèvre frais miel
- Burger courgettes confites pesto verde
- Tortillas guacamole
- Houmous & légumes croquants
- Salade de quinoa patate douce cacahuètes caramélisées burrata & grenade
- Brochette de légumes rôtis au zaatar
- Club sandwich mimosa
- Endive bleu & poire
- Verrine taboulé de lentilles betterave & avocat

Sucré (au choix)

- Brownie
- Muffin vanille noix
- Moelleux poire pépites de chocolat
- Gâteau normand pommes crème fraîche
- Financier framboise
- Cheese cake pommes & caramel
- Brochette de fruits
- Verrine tiramisu (classique **ou** exotique)
- Muffin chocolat vegan
- Mont blanc coco citron vert
- Tartelette citron

Afterwork

Formule apéritive & afterwork

Plongez dans l'ambiance décontractée & conviviale de nos AFTERWORK, une nouvelle expérience gourmande concoctée spécialement pour vous.

Des planches élaborées, goûteuses et pas de prise de tête : tout est déjà prêt à être dégusté.

Parfait pour clôturer votre journée de travail en beauté, célébrer une réussite ou simplement se retrouver entre collègues.

Nous vous garantissons un moment de détente et de plaisir.

Box "Française"

Pour 15 personnes 400€*

La box "Française" comprend :

- 1 x Planche de charcuterie fine & de fromage accompagnés de pain de campagne
- 1 x Panier de légumes croquants accompagnés de ses sauces (houmous, crème aux herbes & tapenade)
- 20 x Club sandwich mimosa
- 30 x Verrine chèvre frais, betterave & lentilles
- 20 x Burger poulet & sauce tartare
- 15 x Pain brioché saumon Gravlax maison citron aneth

Box "Tapas"

Pour 15 personnes 470€

La box "Tapas" comprend :

- 30 x Poulet croustillant & aioli
- Chips tortilla & guacamole
- 30 x Bruschetta rillettes de thon & crevette tomate séchée & basilic
- 15 x Verrine de quinoa patate douce cacahuètes caramélisées burrata & grenade
- 15 x Gaufre chorizo & fête
- 15 x Pain brioché saumon Gravlax maison citron aneth

Box "Gourmande" Salée & Sucrée

Pour 15 personnes 490€

La box "Gourmande" comprend :

- 1 x Planche de charcuterie fine & de fromage accompagnés de pain de campagne
- 15 x Burger poulet rôti sauce tartare & cantal
- 15 x Bruschetta crevette tomate séchée & basilic
- 15 x Verrine de quinoa patate douce cacahuètes caramélisées burrata & grenade
- 15 x Brownie
- 15 x Verrine cheese cake, pommes fondantes & crumble beurre de sel
- 15 x Brochettes de fruits frais

Box "Végétarienne"

Pour 10 personnes 250€

La box "Végétarienne" comprend :

- 1 x Panier de légumes croquants accompagnés de ses sauces (houmous, crème aux herbes & tapenade)
- 20 x Focaccia chèvre frais & oignons crispy
- 10 x Gaufre courgettes fête & origan
- 10 x Verrine de quinoa patate douce cacahuètes caramélisées burrata & grenade
- 20 x Croque pesto de roquette & mozzarella
- 20 x Croque oignons confits & cheddar

Lunch Box

A partir de 10 lunch box

Formule **Entrée/Plat** ou **Plat/Dessert***** 18€/pers

Formule **Entrée/Plat/Dessert** *** 24€/pers

Supplément **Jus de fruits frais pressés***** +3€/pers

*** Commande au plus tard 48h avant la date de l'évènement

Bar à boissons

A partir de 15 personnes

Boissons Fraîches à partir de 10€/pers

Une sélection de produits de saison pour vous créer des boissons faites maison

- Cocktails ou Mocktails (Spritz, Mojito (classique ou exotique), Planteur, soupe de champagne, Lillet...)
- Infusions fraîches
- Jus de fruits frais
- Jus de pomme fermiers (doux **ou** pétillant)
- Thé glacé maison
- Citronnade/Orangeade maison

Vins & Bulles à partir de 15€/pers

- Vin rouge
- Vin blanc
- Champagne
- Crémant

SLAK Kitchen souhaite mettre en avant le circuit court en utilisant des produits locaux & de saison.

C'est pourquoi nous mettons régulièrement à jour nos menus pour vous proposer différentes variétés tout au long de l'année.

Frais de service & d'installation 60€/heure

Livraison (1,80€/km à partir du Mesnil en Thelle) Sur devis

À noter : des frais de location de vaisselle (Vintage ou Classique) peuvent s'appliquer en fonction de la formule choisie & de vos besoins

***TVA non applicable, article 293 B du Code Général des Impôts (CGI)**