

Traiteur d'entreprise & particulier - Nantes



UN GRAND MERCI A NOS PARTENAIRES

Bière : Quai West Philippe
Clement
Buffet : Grignote
Musique : DJ Rvben
Fleurs : Coquelicot
Photobooths : Selfieborne
Emeline

Grignote

NANTES

CARTE PRINTEMPS-ETE 2025



NANTES

Grignote se spécialise dans l'organisation d'événements, qu'ils soient privés ou professionnels, avec un service traiteur haut de gamme adapté à toutes les occasions.

Que vous planifiiez un mariage, un séminaire ou une soirée d'inauguration, notre équipe met tout en œuvre pour faire de votre événement un moment unique et mémorable.

Nous créons des buffets sur mesure, élaborés avec des produits frais et de qualité, tout en nous adaptant à vos envies et aux besoins de vos convives.

Grignote se distingue par sa capacité à personnaliser chaque prestation, afin de refléter l'identité et l'ambiance que vous souhaitez insuffler à votre réception.

SALÉE

VERRINES

Crème avocat, saumon fumé
Crème avocat, crevette marinée
Saumon, concombre, fromage frais, ciboulette

MINI TARTELETTE

Crème de fêta, Jambon sec, Tomate
Crevette marinée, Guacamole
Saumon fumé, Crème aneth
Saumon fumé, Guacamole, Grenade
✓ Mousse chèvre, Confit de figue, Noix

BROCHETTE

Melon, Jambon sec, Tomate
Comté, Jambon sec, Pousse d'épinard
Olive, Comté, Mortadelle
Crevettes marinées
✓ Olive, Comté
✓ Mozzarella, Melon, Tomate
✓ Tomate, Mozzarella, Basilic

WRAP BOUCHÉ

Nuggets poulet, Mayonnaise, Cheddar, salade
Chèvre pané, Fromage frais, Tomate, Salade
Thyonade, Concombre, Salade
Saumon, Guacamole, Salade
Saumon, Ail & fines herbes, Carotte, Salade
✓ Houmous, Falafel, Carotte, oignon rouge, Menthe
✓ Ail et fines herbes, Carotte, Salade, Ciboulette

CROSTINI

✓ Crème de fêta, miel, pécan
✓ Burrata, tartare tomate, crème balsamique
✓ Burrata, Pêche, crème balsamique
✓ Guacamole, Fêta, Grenade
✓ Burrata, Guacamole

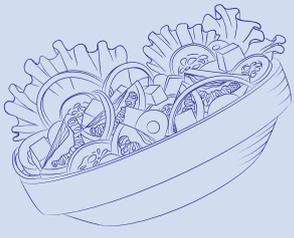
Saumon, Guacamole, Grenade
Saumon, Tzatziki
Crevette marinée, Guacamole
Burrata, Jambon sec, Pêche, Crème balsamique
Thyonade, Ciboulette

FINGER SANDWICH/ MINI BUNS

Thyonade, Concombre, Salade
Saumon fumé, Fromage frais, Salade
Saumon fumé, Ail & fines herbes, Salade
Saumon fumée, Guacamole
✓ Chèvre, Miel, Salade
Jambon, Beurre, Emmental
Jambon, Beurre, Comté
✓ Nuggets poulet ou chèvre pané,
Mayonnaise, Cheddar, Salade (Sauf pour sandwich)

BAGEL

Thyonade, Concombre, Salade
Saumon, Cream cheese, Avocat, Salade
✓ Chèvre, Miel, avocat, tomates séchées,
Salade



SALADE

Savourez de délicieuses salades fraîches, disponibles en format individuel (cup) ou à partager en toute convivialité; servies dans de grands plats à partager.

Simplicité et gourmandise au rendez-vous !

✓ LA PATATE

Pomme de terre, sauce yaourt moutarde, Parmesan, Échalote, Ciboulette

LA CÉSAR

Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, croûton, sauce césar

✓ LA PASTA

Pâte du moment, Pesto basilic (ou rosso), copeaux de parmesan (option poulet)

✓ LA VÉGÉTILE

Lentille, fêta, concombre, menthe

LA FRAICHEUR

Melon, Mozzarella, Jambon de pays, Salade

✓ LA GRECQUE

Fêta, Tomate, Poivron, Oignon rouge, Olive noire, Concombre

✓ LA TOMATE

Tomate (cerise ou multicolore), Huile d'olive, Herbes de Provence

LE TABOULÉ

Option végé

LA RIZTHON

Riz, Thon, Crudités

✓ BURRATA

Assiette de Burratas

ASSIETTE SAUMON FUMÉ
ASSIETTE DE CHARCUTERIES



LES PLANCHES

Des **GRAZING** planches généreuses, colorées et pleines de saveurs, pensées pour tous vos moments !

À base de produits frais et de saison, elles s'adaptent à vos envies:

Apéro chic, pause sucrée ou buffet convivial...



LA MIXTE

3 Charcuteries
3 Fromages
2 Tartinades
Craquant, fruits et légumes de saison



LA NORDIQUE

Saumon fumé
3 Fromages
2 Tartinades
Craquant, fruits et légumes de saison



LA SANDWICH

Assortiments de 30
finger sandwich - 2
parfums au choix



LA MINI BUNS

Assortiment de 20
mini-buns.



LA TUTTI FRUTTI

Assortiment de fruits frais
de saison coupés.



LA CRÊPES PARTY

Assortiment de crêpes et
pancakes, accompagnées
de Confiture, Nocciolata et
fruits frais.

DIPS & ACCOMPAGNEMENT

Les dips sont des préparations onctueuses, servies froides, dans lesquelles on trempe des accompagnements comme des crudités, du pain ou bien des crackers.

Colorés, savoureux et faciles à partager, ils apportent une touche conviviale et gourmande à vos buffets, apéritifs ou cocktails.

LES DIPS

Stracciatella
Houmous
Houmous à la menthe
Poivronnade
Tzatziki
Guacamole
Caviar d'aubergines
Crème de fête

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pain baguette
Pain aux noix
Pain nordique
Pain pita

Crakers
Gressins
Crudités



SUCRÉE

VERRINES

- Mousse au chocolat
- Chantilly sur lit de fraise citron-basilic
- Cheesecake spéculoos
- Mousse citron, palet breton
- Fromage blanc :
 - Fruits rouges
 - Pomme, Banane, spéculoos

MINI TARTELETTE

- Version snickers
- Framboise à la Mascarpone
- Fraise à la Mascarpone
- Fruits de saison, Chantilly

LES FRUITS (de saison)

- Cup de fruits individuelle
- Planche Tutti Frutti (fruits frais découpés)
- Brochette de fruits
- Cornet de fruits

CAKE - GÂTEAU

- Banana Bread (option chocolat)
- Marbré chocolat
- Yaourt
- Banane, noix
- Citron
- Brownies
- Briochette (nature /pépites de chocolat)
- Cookie pépite de chocolat
- Macaron framboise
- Madeleine (nature / pépites de chocolat)





BOISSONS



LES CLASSIQUES

Eau Plate
Eau gazeuse
Jus d'orange Bio
Jus de pomme Bio
Jus d'ananas
Jus de fraise

LES MAISONS

Citronnade
Thé glacé
Virgin Mojito :

- Classique
- Fruits rouges

LES EAUX AROMATISÉES

Concombre, Citron, Menthe
Orange, Basilic
Concombre, Basilic
Framboise, Orange
Citron, Menthe
Fraise, Basilic

LES SHOTS

Selon fruits du moment

LES SMOOTHIES

Selon fruits du moment





NOS BUFFETS

Nous créons des buffets **sur-mesure**, élaborés avec des **produits frais** et de **qualité**, tout en nous adaptant à vos envies et aux besoins de vos convives.

Grignote se distingue par sa capacité à **personnaliser** chaque prestation, afin de refléter l'identité et l'ambiance que vous souhaitez insuffler à votre réception.

BUFFET PERSONNALISÉS

Composez votre buffet 100% sur-mesure, en alliant sucré et salé, à partir de notre carte.

COCKATIL DINATOIRE ET DÉJEUNATOIRE

Une formule élégante et conviviale, idéale pour vos événements professionnels, inaugurations, réceptions ou soirées privées.

SOIRÉE THÉMATIQUE

Organisation de buffets sur des thèmes spécifiques (Italien, Asiatique, Méditerranéen...) pour une touche d'originalité.

GRAZING TABLE

Plus qu'un simple buffet, la Grazing Table est une véritable table paysagère, où tout est fait pour le plaisir des yeux et des papilles. C'est l'alternative chic et conviviale aux buffets classiques, parfaite pour créer un effet "wahou" dès l'arrivée de vos invités.

BAR À SPÉCIALITÉ

Création d'un bar sur-mesure autour d'une spécialité
Bar à pâtes, bar à bagel, bar à salade...

BRUNCH

Une formule gourmande et généreuse, parfaite pour vos lendemains de fête, réunions détendues ou événements en matinée.

PETIT DEJEUNER

Pour des séminaires, réunions matinales ou événements d'entreprise. Réveillez vos collaborateurs tout en douceur.



LES QUANTITÉS

Afin de garantir la **fraîcheur** de nos produits et d'éviter le gaspillage alimentaire, certaines préparations nécessitent une **quantité minimale** à la commande.

Cela nous permet de mieux anticiper la production, de limiter les pertes et ainsi vous offrir le meilleur de notre **savoir-faire**.

SALÉ

Verrine / Brochette / Wrap / Sandwich
Tartelette / Crostini 25
Buns / Bagel 10

min. 15 pcs
min. 25 pcs
min. 10 pcs

SUCRÉ

Verrine / Brochette fruits
Tartelette
Cup de fruits / Cornet / Cookies /
Madeleines
Cake
Briochettes
Macaron

min. 15 pcs
min. 25 pcs
min. 10 pcs
min. 1 pcs
min. 12 pcs
min. 20 pcs





ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !

Blot



 zenika

OUTREMESURE

 **lucca**

 **Valeuriad**
Richesses humaines & expertises IT



Mélodie



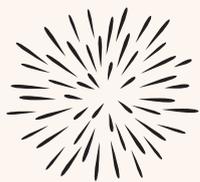
Julie m'a préparé le buffet rêvé pour mes 25 ans, un bar de pâtes italiennes avec des variétés différentes et des sauces !
Tout mes invités ont adoré le concept et les goûts !
Elle nous a fait une superbe déco sur le thème en plus, je recommande à 100% ! Merci beaucoup à elle !



Lucie



Je recommande Fortement Julie de Grignote. Professionnelle, rigoureuse, créative et investie j'ai eu la chance de profiter son son savoir-faire pour un événement à thème personnalisé pour une centaine de personnes.
Merci encore



UN ÉVÉNEMENT À ORGANISER ?

CONTACTEZ-NOUS



06.20.47.21.12



contact@grignote-nantes.fr



@grignote_nantes



www.grignote-nantes.fr



Nantes



LUNDI AU VENDREDI

De 9:00 à 18:30

Grignote
NANTES

