



FLORE FRIEDMAN TRAITEUR

Votre traiteur engagé qui éveille le(s) sens



06 86 99 98 72



contact@florefriedman-traiteur.fr



florefriedman-traiteur.fr



[flore_friedman](https://www.instagram.com/flore_friedman)



SUBLIMEZ VOS ÉVÉNEMENTS AVEC UNE PAUSE GOURMANDE, SAINE ET RESPONSABLE



**Buffets &
cocktails de fête**

**Menus
sur-mesure**

Repas privés

**Cheffe à
domicile**



POURQUOI CHOISIR UN TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE ?

- ❖ L'amour des beaux produits
- ❖ Offrir à vos invités une expérience gustative positive, originale et cohérente avec vos valeurs
- ❖ Soutenir une économie locale et des pratiques durables

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ Végétarien, fléxitarien, fait maison et de saison
- ✓ Livraison douce en vélo cargo
- ✓ Cuisine anti-gaspi, vaisselle chinée & emballages recyclables
- ✓ Producteurs bio/raisonnés & circuits courts



TOUTES NOS PRESTATIONS SONT RÉALISÉES SUR-MESURE.

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE MENUS



Brunch vitaminés



Déjeuners et dîners festifs



Cheffe à domicile



Buffets et cocktails de saison

À partir de 25€ pp
min 500€/commande

- ❖ Café/ Thé / Chai latte maison
- ❖ Pain au levain, beurre fumé, beurre de pomme, confiture
- ❖ Granola maison/Fromage blanc/Fruits frais
- ❖ Pancakes et toppings
- ❖ Salades printanières
- ❖ Animation œufs brouillés
- ❖ Plateau de fromages

À partir de 25€ pp
min 500€/commande

- ❖ Tatin d'échalotes caramélisées
- ❖ Boulgour, légumes rôtis, concombres marinés au sésame
- ❖ Pâtes Orzo, burrata, tagliatelles de carottes, sauce citronnée au pesto de fanes de carottes
- ❖ Sandwich toasté façon banh mi
- ❖ Choux à gogo
- ❖ Grands gâteaux à partager

À partir de 60€ pp
min 300€/commande

- ❖ Palette de condiments au miso
- ❖ Poireau vinaigrette revisité
- ❖ Fenouil braisé, Polenta au citron confit, ricotta fouettée
- ❖ Epeautre, œuf mollet soja, aubergine farcie
- ❖ Variation autour d'un fruit de saison
- ❖ Crémeux chocolat sésame noir

À partir de 25€ pp
min 700€/commande

- ❖ Sablé au parmesan, carottes au cumin, pickles de graines de moutarde
- ❖ Focaccia maison, confit d'oignons, oignons roses
- ❖ Radis bleumeat, crème de chèvre, noix, miel
- ❖ Moelleux poire caramel salé
- ❖ Fondant choco-sarrasin



À PROPOS



D'une première vie dans le milieu de l'art dramatique, la création m'a toujours animée. Je racontais des histoires avec des mots, des gestes, des émotions. Aujourd'hui, je compose des récits qui se goûtent et qui rassemblent autour d'une table.

J'ai eu la chance, depuis ma reconversion professionnelle, de Paris à Berlin, de travailler aux côtés de chef.fe.s passionné.e.s et inspirant.e.s qui m'ont permis d'affirmer mon identité culinaire autour d'une cuisine végétale, de produits authentiques et qualitatifs, synonyme d'expérience sensorielle complète et de convivialité.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

