

# Planqué

## Cuisine et pâtisserie végétales

**Jouer avec les bons produits bruts, bios et de saison**



Crédit photos : Pauline du Studio 204

Une cuisine créative pour vos événements privés et catering d'entreprise.

Buffet, cocktail, brunch, repas à l'assiette, prestation à domicile,... tous les formats sont imaginables et s'adaptent à vos envies pour un moment joyeux.

Les menus sont pensés selon vos goûts et les produits de saison croisés sur les étals des producteurs locaux.

Planqué vous offre une expérience gourmande avec des ingrédients exclusivement issus du monde végétal et biologiques. Raisonnée, ma démarche est également orientée vers le zéro déchet.



Je vous fais découvrir une cuisine végétale inspirée des saisons et mise en valeur par les produits bruts et les condiments.

J'aime que ma cuisine se partage, étonne, exprime ma sensibilité et mon attachement pour le beau et le bon.

J'ai une affection particulière pour l'univers fascinant de la pâtisserie végétale à laquelle je me suis formée. Surprenante, elle reste réconfortante sans compromis sur le goût et les textures.

Marie, fondatrice de Planqué

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### FINGER FOOD/ BOUCHÉES SALÉES

Les saveurs peuvent être déclinées selon la disponibilité des produits de saison et de vos envies particulières.

Toast crudité du moment et beurre végétal (goût au choix : sarrasin, algues, herbes fraîches, citron)

Tuile de sarrasin, légumes du moment rôtis, labneh et condiment

Brochette mozzarella végétale, légumes du moment, branche de romarin

Rouleau de printemps, sauce cacahuète et gingembre

Focaccia, sel fumé, huile d'olive et crème de légumes de saison et pesto

Muffin aux légumes de saison rôtis et "fromage" frais

Terrine végétale aux petits légumes de saison, pickles

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### FINGER FOOD/ BOUCHÉES SALÉES (suite)

#### Tartelettes

Betterave, ail noir et aneth

Brocoli, petit pois, coriandre, menthe, poivre

Carotte rôtie, labneh, gel de fleur d'oranger

#### Sandwichs briochés

Tofu façon mimosa, "mayonnaise", oignon vert, persil

Patate douce, coleslaw au ras-el hanout, pickles, herbes fraîches

Labneh, carotte fumée, radis, "mayonnaise" citronnée, aneth et ciboulette

#### Bar à tartiner (= 3 portions par personne)

Tartines : crackers, pain aux céréales, crudité, gressin

Tartinables : Houmous rose à la betterave et pignon de pin / pois cassé, curry vert /

raita de tomate et concombre

Toppings : granola salé, pickles

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### FINGER FOOD - BOUCHÉES SUCRÉES

Les saveurs peuvent être déclinées selon la disponibilité des produits de saison et de vos envies particulières.

Mini cake au choix : citron et sésame / marbré chocolat / matcha et coco / fruits de saison et crumble

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel

Riz au lait, croustillant de riz soufflé, fruits du moment rôtis

Brownie chocolat et caramel aux épices chai

Mini entremet chocolat, noisette et praliné

Tartelette, rhubarbe, labneh au gingembre, amande

Tartelette, fraise, crème vanille et rose

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### BUFFET- PLATS SALÉS À PARTAGER

Les saveurs peuvent être déclinées selon la disponibilité des produits de saison et de vos envies particulières.

Betterave rôtie, rhubarbe, oignon rouge, vinaigrette aux 4 épices, aneth

Ecrasé de carotte fumée, pesto pistache et coriandre, labneh, pickles

Salade "César", mimosa de tofu, patate douce en croûte de sésame, agrume brûlé

Taboulé printanier, labneh, grenade, persil et menthe, citron, amande torréfiée

Tomate rôtie, ail et gingembre, zaatar

Pomme de terre nouvelle, fève, petit pois, coriandre, oseille

Boulette tofu et champignon, sauce cajou, cumin, curcuma, gingembre

Falafel de pois cassés, ail, aneth, menthe sauce tahini citronnée

Focaccia, sel fumé, huile d'olive et crème de légumes de saison et pesto

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### BUFFET- PLATS SUCRÉS À PARTAGER

Les saveurs peuvent être déclinées selon la disponibilité des produits de saison et de vos envies particulières.

Marbré chocolat et vanille, glaçage chocolat, noisette et fleur de sel

Cake moelleux au choix : citron et sésame / marbré chocolat / matcha et coco / fruits de saison et crumble

Flan au choix : gianduja fleur de sel / sésame noir / café

Tarte aux fruits de saison

Pâte sucrée, crème d'amande, fruits rôtis, gel de fruits, crème montée vanille, fruits frais

Tarte 100% chocolat

Pâte sucrée cacao, crème amande au chocolat, praliné chocolat et grué de cacao, ganache au chocolat, gel de cacao, ganache légère au chocolat

Tarte café et amande

Pâte sucrée, praliné croustillant, moelleux au café, crémeux praliné amande, ganache légère au café

Layer cake à personnaliser (à partir de 20 personnes)

# Planqué

## Offre traiteur Printemps 2024

Les recettes proposées par Planqué sont végétales, faites maison à partir de produits frais et issus de l'agriculture biologique.

### PETIT DÉJEUNER/BRUNCH

Les saveurs peuvent être déclinées selon la disponibilité des produits de saison et de vos envies particulières.

Pancake banane, sauce caramel et noix de coco torréfiée

Chia pudding, fruits frais, purée d'amande et granola

Granola, fruits de saison, sirop, yaourt de soja ou coco

Energy ball aux fruits secs, cacao et fleur de sel

Banana bread, beurre de cacahuète, miso

Cookies (au choix : chocolat, noisette, fleur de sel / matcha, noisette, chocolat blanc)

Assortiment de pains et brioches, confiture maison ou pâte à tartiner maison

Babka à la pâte à tartiner maison ou cannelle et cardamome

Shakshuka verte, épinard, oignon nouveau, coriandre et herbes fraîches

Cake carotte, petits légumes printaniers, fromage frais, pickles

# Planqué

## Cuisine et pâtisserie végétales

Pour tous vos joyeux événements, **vos grandes tablées généreuses ou pour des petites pièces festives**, Planqué cuisine à partir de :

- 10 portions pour chaque bouchée salée et sucrée,
- 15 personnes et jusqu'à 80 personnes pour les buffets,
- 10 personnes pour l'offre petit-déjeuner/brunch.

Planqué dresse vos tables de présentation (cocktail apéritif, buffet et brunch) dans une jolie vaisselle afin de **créer une harmonie entre la cuisine et la décoration**. Des matières naturelles ou de l'inox brut, du coloré ou du plus sobre, donnez du caractère à vos tablées. Nous pouvons également nous occuper de la décoration des tables du repas (vaisselle, fleurs, accessoires de décoration...).

**Planqué défend une démarche raisonnée, orientée vers le zéro déchet. Si la mise en place est impossible**, les commandes peuvent être retirées au labo Planqué, conditionnées dans des contenants réutilisables consignés.

Aussi, vous pouvez profiter d'un repas chez vous sans vous soucier de son organisation. Planqué s'invite dans votre cuisine. Ensemble nous créons un menu sur-mesure en fonction de vos préférences et des produits de saison.

