

ODETTE *ma fille!*

PORTFOLIO
PRINTEMPS - ÉTÉ



ODETTE *ma fille!*

CANTINE - TRAITEUR

Odette était la grand-mère de Judith, originaire de Marseille.

Odette, ma fille! est un hommage à sa cuisine ensoleillée et surtout à la coca, chausson salé garni.

En traiteur comme en cantine de quartier, notre cuisine est une invitation à partager une tablée familiale et colorée.



**NOTRE SPÉCIALITÉ : LA
COCA**

LES COCAS DU MOMENT

RECETTES VÉGÉTARIENNES & VEGAN

Coca - Chakchouka (poivrons, tomates & oignons)

Coca - Courgettes, ricotta, zestes de citron & pistaches

Coca - Aubergines & harissa maison

Coca - Ricotta, épinard, artichaut, fêta, ail & basilic

Coca - Purée de tomates, oignons confits & talleggio

Coca - Aubergines, mayonnaise au curry & cacahuètes

Coca - Carottes, ketchup d'oignons maison, aneth, ricotta fumée

RECETTE À LA VIANDE

Coca - Boeuf, oignons, citron confit, ail & coriandre

Coca - Fondue de poireaux au citron, nduja (porc)

RECETTE AU POISSON

Coca - Pissaladière (oignons confits, crème d'anchois) & olives noires









NOS PIÈCES SALÉES



PIÈCES SALÉES

PETITES PIÈCES

Oeuf mayonnaise & harissa maison

Sablé cumin, crème mascarpone, petits pois & basilic

Blini au sarrasin, houmous au ras el hanout

Asperges, mousseline au cumin & zestes de citron

Mini frittata pommes de terre, mascarpone au ras el hanout

Bouchée polenta, fondue de poireaux, crème fêta harissa maison

Chou vert farci au quinoa, sauce tomates fumée

Tatin oignons au miso & zaatar

Courgette ronde farcie, quinoa aux olives noires & pesto de roquette

MINI PÂTISSERIES SALÉES

Sandwich à la tunisienne, thon, mayonnaise harissa

Tarte rustique, ricotta sumac, poivrons rouges marinés au miel

Mini sando, tzatziki revisité à la mélasse de grenade & mascarpone

Mini sando, omelette harissa & sauce yaourt tahini

Pizzetta briochée, tomates, talleggio, thym

Samossa, chèvre frais, miel & sésame noir

Man'ouché fromage frais, pesto de menthe & zaatar

Légumes bio de saison.

Liste complète des allergènes sur demande.









NOS LUNCH BOX

PLATS - LUNCHBOX

Pâtes radiatori, crème de tomates séchées, aubergines confites & provolone

Dahl de lentilles coco & curry, carottes fondantes & tombée d'épinards.

Risotto, crème de taleggio au romarin, asperges & noisettes

Légumes d'été farcis, quinoa sauce tomate fumée, citron confit & purée de pommes de terre à l'ail noir

Chakchouka, oeuf, thon ou poulet fermier & fêta

Haricots verts, blancs & rouges façon pistou (ail, basilic & tomates concassées), pois chiches torrifiés au cumin & boulghour

Contactez-nous par mail pour une offre sur mesure, notre équipe bouillonne d'idées gourmandes!

Légumes bio de saison

Liste non exhaustive, proposée à titre d'exemple.

Liste complète des allergènes sur demande.









NOS DESSERTS



DESSERTS

IORMAT INDIVIDUEL OU PIÈCE SUCRÉE

Pudding de chia au coco & dattes

Crème fleur d'oranger & pistaches caramélisées au sirop de dattes

Montecao (sablé vegan zeste de citron & cannelle)

Tartelette crème au halva & abricots

Babka roll cardamome & crème pâtissière cannelle

Chou crème pâtissière au halva

Sablé, chantilly au basilic & fraises

Riz au lait miel, citron & pistaches

Labneh, poires pochées à l'hibiscus & granola

À PARTAGER

Babka chocolat noisettes OU praliné (8 parts)

Moelleux citron & glaçage cream cheese (8 parts)

Fondant chocolat & beurre de cacahuètes (8 parts)

Moelleux clémentines & amandes (8 parts)

Flan parisien au halva pistache (12 parts)

Tarte rustique aux fruits de saison (8 parts)

Fruits bio de saison.

100% fait maison, à base de farines bio ou non traitées.

Liste complète des allergènes sur demande.





PETIT-DÉJEUNER

En format buffet ou individuel, pour vos réunions, shootings.



PETIT-DEJ

OFFRE SALÉE

Oeufs brouillés à la harissa maison

Pain de semoule de blé maison & labneh

Pain de semoule de blé garni

Toast sans gluten, omelette au cumin

OFFRE SUCRÉE

Porridge, purée de cacahuètes & bananes

Energy ball dattes, chocolat & amandes

Banana bread chocolat & dattes

Yaourt grec, granola maison & miel

BOISSONS

Jus de fruits artisanaux sélectionnés par nos soins

Contactez-nous pour une formule sur-mesure.

Liste complète des allergènes sur demande.



HALLE - WE LOVE GREEN

LES VEGET-H

NOS ENGAGEMENTS RSE

écotable®

ODE
C'EST
VENTE A
Chausson
UN CHA
MÉ

NOS ENGAGEMENTS RSE

Nous sommes convaincues que de bonnes habitudes peuvent avoir un impact positif sur l'environnement et promouvoir une alimentation plus durable. Voici des engagements que nous veillons à respecter, ceci dans une démarche de toujours mieux faire.

- **Cuisine de saison, fruits & légumes BIO sourcés au plus proche**
- **Tout est artisanal et préparé depuis notre cuisine située à Montmartre**
- **Cuisine anti-gaspi avec épluchures par exemple**
- **Tri de nos déchets / solution pour les déchets organiques prévue pour début 2024**
- **Cuisine majoritairement végétarienne**
- **Vaisselle vintage proposée sur les buffets**
- **Livraison en vélo-cargo pour les petits & moyens colis Paris intramuros**
- **Limitation d'utilisation des sucres raffinés, remplacés par le miel, la pâte de dattes & rapadura**
- **Emballage écoresponsable (kraft, bois & plastique recyclé)**
- **Impact social : partenariat avec Apprentis d'Auteuil & Les Cuistots Migrateurs dans le recrutement.**



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

BALENCIAGA



Maison Margiela
PARIS



**ISSEY
MIYAKE**

FONDATION
LOUIS VUITTON



RIMOWA



Devis sur demande par mail ou téléphone:

bonjour@odettemafille.fr
06 13 44 01 82

16 rue de Trétaigne, Paris 18
odettemafille.fr