



# ODETTE *ma fille!*

## CATALOGUE TRAITEUR ÉTÉ

PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER, GOÛTER, APÉRO, DÎNER, ON A  
PENSÉ À UNE PAUSE GOURMANDE POUR CHAQUE MOMENT.

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS, CONTACTEZ-NOUS À  
[BONJOUR@ODETTEMAFILLE.FR](mailto:BONJOUR@ODETTEMAFILLE.FR)





# ODETTE *ma fille!*

## MENU COCA

**SAISON : PRINTEMPS - ÉTÉ**



### **Coca végétariennes :**

- **Chakchouka (vegan) : compotée de poivrons, tomates & oignons aux épices**
- **Caviar d'aubergines, labneh, harissa maison**
- **Purée de carottes au ras el hanout, miel, fêta & amandes**
- **Courgettes, ricotta, citron & pistache**
- **Oignons confits, purée de tomates & talleggio**
- **Fenouil, ail, coriandre & harissa maison**
- **Carottes, ketchup d'oignons maison, aneth, ricotta fumée (lait de vache)**



Pâte faite maison à partir de la farine T55 des Moulins de Versailles (farine non traitée, provenance Ile de France)  
Légumes de saison & bio.

Demandez la liste des allergènes.



# ODETTE ma fille!

## MENU COCA

SAISON : PRINTEMPS - ÉTÉ



### Recettes à la viande :

- Fenouil rôti & 'Nduja (porc)
- Boeuf, oignons, citron confit, ail & coriandre
- Purée de patates douces, effiloché de poulet au beurre de cacahuètes & coco

### Recettes au poisson :

- Pissaladière : oignons confits, crème d'anchois & olives noires

### TARIFS DES COCAS

- **Coca de 12cm de diamètre. Poids : 100-110g**

*Format standard de nos cocas, proposé à notre adresse*

- 3.20€ l'unité à partir de 50 cocas (au lieu de 3.50€)
- 2.90€ l'unité à partir de 80 cocas (au lieu de 3.50€)
- **Coca de 10cm de diamètre. Poids : 70-80g**
- 2.80€ à partir de 50 cocas (au lieu de 3€)
- 2.50€ à partir de 80 cocas (au lieu de 3€)



Pâte faite maison à partir de la farine de blé T55 des Moulins de Versailles (farine non traitée, provenance Ile de France)  
Légumes de saison & bio.

Demandez la liste des allergènes



# ODETTE ma fille!

**ACCOMPAGNEMENTS**  
PORTIONS DE 200 GRAMMES  
6€ PAR PORTION

**SAISON : PRINTEMPS - ÉTÉ**

- Caponata revisitée (salade d'aubergines cuites sicilienne)
- Aubergines rôties à l'huile d'olive, sauce yaourt au curry, coriandre
- Courgettes & tomates cuites, ricotta salée
- Salade de carottes al dente, sauce yaourt citronnée & aneth
- Salade de fenouil au citron & olives de Kalamata
- Poivrons marinés au miel & soja
- Taboulé libanais
- Tomates à la provençale
- Betteraves rôties, sauce yaourt tahini

Légumes de saison & bio.

Demandez la liste des allergènes.

Tarifs en TTC, hors vaisselle, service ni livraison.



# ODETTE ma fille!

## PÂTISSERIE SALÉE

- Mafalda : pain sicilien brioché aux graines de sésame à base de farine de semoule de blé & huile d'olive **5€ le pain de 220g / 3€ le pain de 100g**
- Pizzetta à pâte briochée tomates & anchois (60g) **2.20€ pièce**
- Pizzetta à pâte briochée pissaladière (60g) **2.20€ pièce**
- Mini calzone tomates & scarmoza (60g) **2.20€ pièce**
- Matlough - pain de semoule de blé fait maison type muffin (150g) **1.5€ pièce**

### Sauces maison pour les accompagner :

Sauce yaourt tahini & coriandre

Crème de fêta à la harissa maison

Houmous au ras el hanout

Labneh , sumac & herbes fraîches

Caviar d'aubergines

**Supplément de 4€ par personne & par sauce (100g)**

Demandez la liste des allergènes.

Tarifs en TTC, hors vaisselle, service ni livraison.



# ODETTE ma fille!

## DESSERTS

### SAISON : PRINTEMPS - ÉTÉ

- Mouna (brioche à la fleur d'oranger) **18€**  
la brioche 4 parts
- Riz au lait miel, citron & pistaches **3€ le pot de 100g**
- Montecao (sablé vegan zeste de citron & cannelle) **2.20€ l'unité**
- Coca sucrée poires caramélisées, praliné, glaçage citron (100g) **3.20€**
- Coca sucrée ricotta, citron & chocolat (100g) **3.20€**
- Babka chocolat & halva OU praliné (8 parts) **18€**
- Moelleux citron & basilic (8 parts) **15€**
- Fondant chocolat & beurre de cacahuètes (8 parts) **18€**
- Tarte à base de farine d'épeautre aux fruits de saison (8 parts) **18€**
- Flan parisien au halva pistache (12 parts) **22€**
- Yaourt grec, abricots rôtis au miel & thym (100g) **3€**



Demandez la liste des allergènes.