

ODETTE
ma fille!

**CATERING
HIVER 2025**



ODETTE
ma fille!

**CUISINE SOLAIRE &
FAMILIALE**

Une invitation à partager une tablée familiale et ensoleillée.

Nous proposons toute une gamme de plats à partager ou en format individuel, avec une touche méditerranéenne.

Sans oublier notre spécialité : la coca, recette héritée de la grand-mère Odette de Judith qui a bercé son enfance à Marseille.

Toutes nos recettes sont préparées maison, depuis notre laboratoire situé à Jules Joffrin (Paris 18).

*ABEYE
ma fille!*

NOTRE SPÉCIALITÉ : LA COCA

LES RECETTES AUTOMNE-HIVER

MINIMUM DE 50 COCAS

RECETTES VÉGÉTARIENNES - 3.20 HT LA PIÈCE

Coca - Endives caramélisées, gorgonzola & noix

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

Coca - Potimarron, bleu d'Auvergne & noisettes

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

Coca - Purée de tomates, oignons confits & talleggio

Coca - Champignons de Paris, béchamel au romarin

RECETTE AU POISSON - 3.20 HT LA PIÈCE

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

RECETTES A LA VIANDE - 3.30 HT LA PIÈCE

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

Coca - Fondue de poireaux & nduja

COCAS FESTIVES - 3.80 HT LA PIÈCE

Coca - champignons, crème à la truffe & noisettes

Coca - purée de potimarron à l'orange, confit de canard

Coca - purée de carottes au chèvre frais, aneth & saumon fumé







NOS BUFFETS

APÉRITIF - FORMAT COCKTAIL

Plateau de fromages

Madeleine salée au maïs & romarin, harissa maison, sauce yaourt

Cracker maison, crème de maïs & ricotta ET crème de carottes aux épices

Mini frittata aux légumes de saison, crème tahini & herbes fraîches

Coca de saison (chausson salé garni, notre spécialité)

Tartelette, ricotta & confit d'oignons, épinards, amandes

Financier chou-fleur, épinard, sauce yaourt & menthe

Pizzetta briochée, sauce tomate & taleggio

Mini brioche maison, fourrée aux endives caramélisées au gorgonzola

Grande tarte rustique, mascarpone, carottes au miel, fêta, coriandre

Feuilleté taleggio, compotée de poires & zaatar

CONDITIONS

- 8 pièces / personne à partir de 22€ HT / personne
- Minimum de 20 personnes
- Livraison incluse
- Liste de pièces non exhaustive
- Art de la table & service en option
- Forfait boisson (1 verre de vin + 1 bière bouteille) à partir de 9€HT/ personne

PLATEAU APÉRITIF

Focaccia, straciatella fumée & légumes rôties

Crème de légumes & crackers

Planche de fromages italiens

Planche de charcuteries

Grande tarte rustique aux légumes de saison

Coca de saison (notre spécialité)

CONDITIONS

- A partir de 18€ HT / personne
- Minimum de 20 personnes
- Livraison incluse
- Liste de pièces non exhaustive
- Art de la table & service en option
- Forfait boisson (1 verre de vin + 1 bière bouteille) à partir de 9€HT/ personne





FINGERFOOD DÉJEUNER & DÎNER

Moelleux sans gluten, potimarron & huile de feuilles de curry

Madeleine salée au maïs romarin, harissa maison

Blini, crème de maïs & ricotta ET crème de carottes aux épices

coca de saison (chausson salé garni, notre spécialité)

Tartelette, ricotta & confit d'oignons, épinards, amandes

Sablé parmesan, crème mascarpone romarin & artichaut confit

Pizzetta briochée, sauce tomate & taleggio

Focaccia, ricotta, & champignon confit

Carotte rôtie, houmous au citron confit

Brookie chocolat, tahini & fleur de sel

Roulé, crème pâtissière cardamome

Tartelette, poire & amlou

CONDITIONS

- A partir de 30€ HT / personne pour 12 pièces
- Minimum de 20 personnes
- Livraison incluse
- Liste de pièces non exhaustive
- Art de la table & service en option
- Forfait boisson (1 verre de vin + 1 bière bouteille) à partir de 9€HT/ personne



BUFFET GOURMAND

PLATS SALÉS

Salade d'hiver, chou kale, quinoa, olives vertes, pousses d'épinard, fêta, grenade

Focaccia, potimarron, straciatella de burrata

Tarte rustique, poireaux & nduja

Salade d'endives, pommes, gorgonzola, noix, œuf mimosa & jambon cru

Crème de betteraves tahini & pain de semoule de blé

Pissaladière

Coca de saison (notre spécialité)

DESSERTS

Fondant chocolat & fleur de sel

Gâteau renversé de pommes caramélisées

Cheesecake basque

CONDITIONS

- A partir de 25€HT / personne
- Minimum de 20 personnes
- Livraison incluse
- Liste de pièces non exhaustive
- Art de la table & service en option
- Forfait boisson (1 verre de vin + 1 bière bouteille) à partir de 9€HT/ personne





NOS LUNCH BOX

PLATS - LUNCHBOX

Quelques suggestions de plats proposés en lunchbox.

Mac & cheese taleggio, romarin, radicchio sauce citron & miel

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

Crumble de légumes racines, salade d'endives & noisettes

Potimarron rôti au tahini & harissa, œuf mollet, riz noir

Chou-fleur gratiné, crème de gorgonzola & noisettes, champignons sautés ail & citron, purée de patate douce

Shakshuka verte, pâtes langue d'oiseau, fêta & herbes fraîches

Frites de polenta, sauce tomate, olives vertes, chou-fleur rôti, oeuf parfait

Riz parfumé au curcuma, légumes confits, crème de maïs

CONDITIONS

- A partir de 22€HT / personne (entrée + plat + dessert)
- Minimum 20 personnes
- Options sans gluten et/ou végétarienne
- Livraison incluse
- Liste de plats non exhaustive
- Forfait soft 7€HT / personne (soft artisanal & eau minérale ou gazeuse)







NOS SANDWICHES

SANDWICHS

Pour un catering sur le pouce **MAIS** gourmand et sain, nous proposons toute une offre de sandwich de pain de semoule de blé, accompagné d'une entrée (soupe, salades, side de légumes chauds) et d'un dessert.

Sandwich, ketchup d'oignons maison, brie, champignons ail & persil

Sandwich, tzatziki, oeuf dur, emmental

Sandwich, sauce yaourt tahini, brocolis rôtis, fêta & noisettes

Sandwich, crème de chou-fleur tahini, épinards, halloumi snacké au sésame

CONDITIONS

- A partir de 18€HT/ personne (entrée+plat+dessert)
- Minimum 15 personnes
- Options sans gluten et/ou végétarienne
- Livraison incluse
- Liste de sandwichs non exhaustive







NOS ENGAGEMENTS RSE

NOS ENGAGEMENTS RSE

Nous sommes labellisés 2 macarons Ecotable



- Cuisine de saison, fruits & légumes BIO sourcés au plus proche
- Tout est artisanal et préparé depuis notre laboratoire à Jules Joffrin
- Cuisine anti-gaspi
- Cuisine majoritairement végétarienne
- Vaisselle vintage proposée sur les buffets
- 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 FONT CONFIANCE

BALENCIAGA



Climate  House



BALMAIN

Maison Margiela
PARIS

Société
des Grands
Projets

UGG



FONDATION
LOUIS VUITTON

ami
alexandre mattiussi



RIMOWA

