

ODETTE *ma fille!*

PORTFOLIO TRAITEUR
ÉTÉ 2024



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, labné & 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

RECETTE AU POISSON

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







NOS PIÈCES SALÉES

PIÈCES SALÉES

PETITES PIÈCES

Oeuf mayonnaise & harissa maison

Chèvre frais sumac & zaatar

Crème d'aubergines au romarin &

Bouchée légume de saison, mascarpone, sarrasin torréfié au cumin

Mini frittata pommes de terre, mascarpone au ras el hanout

Cornbread, mousse de légumes de saison

Cookie salé à l'huile d'olive, olives noires, labné & poivron rouge mariné

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.

Fregola sarda, crème de gorgonzola, tomates cerise confites & fenouil

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

Paccheri au ragù aubergines & spianata

Saumon rôti au miel & romarin, polenta au parmesan & poivrons rouges

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

Chou crème pâtissière au halva

Cookie chocolat & amlou

Riz au lait miel, citron & pistaches (frais & gourmand)

Labné, abricot rôti au miel & granola

À PARTAGER

Babka chocolat noisettes OU praliné (8 parts)

Moelleux citron & glaçage cream cheese (8 parts)

Fondant chocolat & beurre de cacahuètes (8 parts)

Flan parisien au halva pistache (12 parts)

Tarte rustique aux fruits de saison (8 parts)

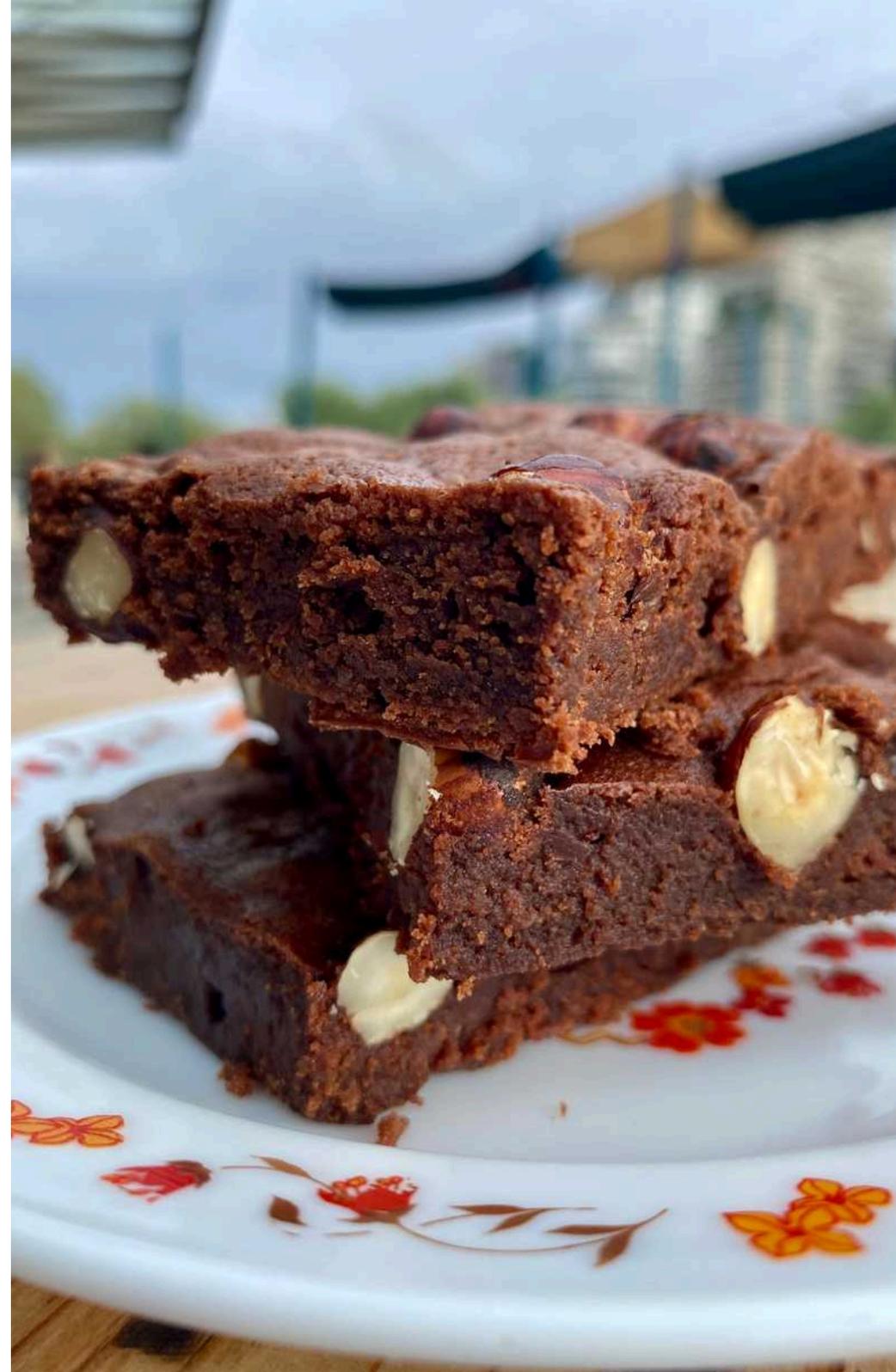
Brownie chocolat, noisettes, dattes

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.



ODETTE
ma fille!
 cuisine familiale méditerranéenne

PIMPAINS



LECHIRLY 10€
 Pain Pita, Couscous, Stracottini d'herbes
 10€

L'ARCHIBALD 10€
 Pain Pita, Couscous, Omelette, Salade, Fromage, Pain
 10€

LE RAPHAEL 10€
 Pain Pita, Couscous, Omelette, Salade, Fromage, Pain
 10€

BIG COOKIE DES PIMPAINS 4€
 CHOCOLAT ET NOISETTES
 4€

LE FAMEUX QUATRE-QUINETS 4€
 4€



FRITERIE 3000

BARQUETTE DE FRITES 7€

BRUSSE TU OIES
 ma
 son
 CHAMPAGNE DU MONDE

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 cuisine située à Montmartre
- Cuisine anti-gaspi avec épluchures par exemple
- Tri de nos déchets
- 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



BALMAIN



FONDATION
LOUIS VUITTON



RIMOWA





Devis sur mesure selon vos besoins

bonjour@odettemafille.fr
06 13 44 01 82

16 rue de Trétaigne, Paris 18
odettemafille.fr