



Traiteur Nomade & Food Truck

DES PLATS FAITS MAISON, CRÉATIFS ET LOCAUX
POUR VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
100% COMMINGES, FAIT MAISON, ET SUR-
MESURE

ZÉPHEINE





Je suis Céline Durand, cuisinière nomade et fondatrice de Zéphine. Je propose des repas sur-mesure avec des produits locaux du Comminges, pour tout type d'événement professionnel. Que ce soit pour un séminaire, une réunion ou un cocktail, chaque menu est conçu avec passion pour satisfaire les besoins spécifiques de vos invités, tout en restant fidèle à des saveurs simples et de saison.

LES SERVICES POUR ENTREPRISES



TRAITEUR SUR-MESURE

Livraison de repas ou service à table, selon l'organisation de votre événement.



FOOD TRUCK

Pour un repas convivial et décontracté directement sur votre lieu d'événement.



ADAPTABILITÉ

Menus personnalisés prenant en compte des régimes alimentaires spécifiques (végétarien, sans gluten, etc.), pour satisfaire tous les goûts et besoins de vos invités.

EXEMPLES DE FORMULES ET TARIFS

FORMULE BUFFET

AUTHENTICITÉ ET DIVERSITÉ EN LIBRE SERVICE

- Assortiment de salade (lentilles vertes, tomates confites et vinaigrette au miso ...);
- Assortiment d' amuse-bouche gourmands et originaux (Falafels de patate douce & sauce tahini aux herbes ...);
- Plateau de fromages locaux du Comminges;
- Cake au citron et graines de pavot.



À PARTIR DE 25 €

FORMULE REPAS ASSIS

*SERVICE SOIGNÉ À L'ASSIETTE OU EN PLAT
CONVIVIAL À PARTAGER*

- Entrée : Velouté de courge, chips de sarrasin & huile de noisette;
- Plat : Mijoté de porc aux herbes & légumes rôtis au café;
- Dessert : Timbales de dattes au caramel.



À PARTIR DE 25 €

FORMULE FOOD TRUCK

REPAS SUR LE POUCE MAIS TRAVAILLÉ

- Bibimbap (riz, crudités viande ou protéines de soja, façon asiatique, cacahuètes, sauce maison);
- Assiette Péi(zembrocal, hachard, viande ou fruit du jackier...);
- Sandwiches améliorés (banh mi, burgnat...).



À PARTIR DE 12 €

FORMULE PETIT DÉJEUNER

POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE

- Café, thé, tisane, jus de pommes;
- Gâteaux ou biscuits maison ou gaufres / pancakes ou viennoiseries artisanales;
- Fruits frais en salade, en compote, ou entier.



À PARTIR DE 8 €

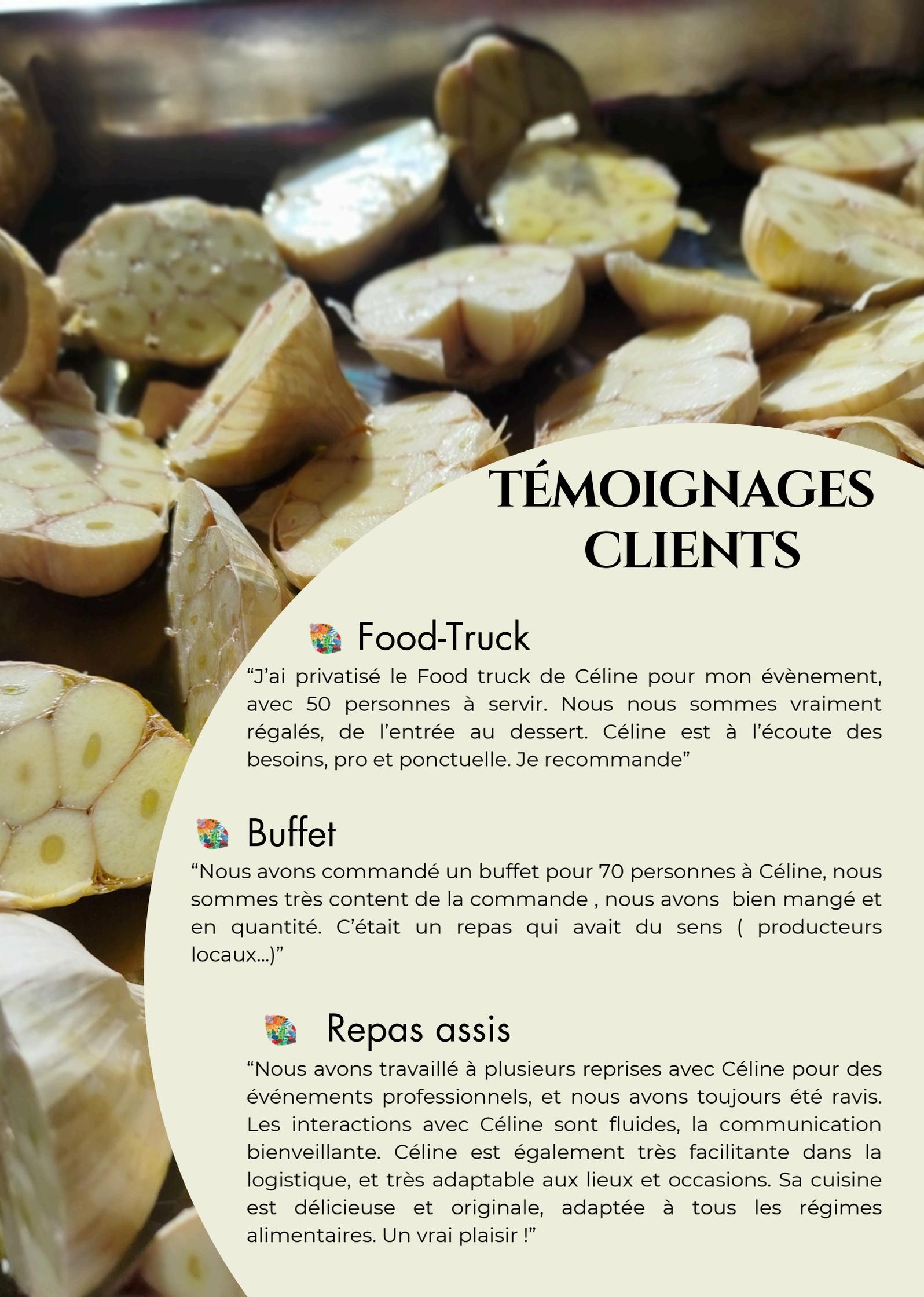
FORMULE COCKTAIL

LÉGÈRETÉ ET CONVIVIALITÉ

- Mini gaufre, fromage de chèvre frais, oignons confits;
- Boules fromagères, croûtes de sésame;
- Mini canelés au chorizo;
- Tartinade de pois cassés, cardamome sur toast;
- Mini bouchées de brownie chocolat, graines de sésame torréfiées, beurre de cacahuète.



À PARTIR DE 10 €



TÉMOIGNAGES CLIENTS

Food-Truck

“J’ai privatisé le Food truck de Céline pour mon évènement, avec 50 personnes à servir. Nous nous sommes vraiment régalés, de l’entrée au dessert. Céline est à l’écoute des besoins, pro et ponctuelle. Je recommande”

Buffet

“Nous avons commandé un buffet pour 70 personnes à Céline, nous sommes très content de la commande, nous avons bien mangé et en quantité. C’était un repas qui avait du sens (producteurs locaux...)”

Repas assis

“Nous avons travaillé à plusieurs reprises avec Céline pour des événements professionnels, et nous avons toujours été ravis. Les interactions avec Céline sont fluides, la communication bienveillante. Céline est également très facilitante dans la logistique, et très adaptable aux lieux et occasions. Sa cuisine est délicieuse et originale, adaptée à tous les régimes alimentaires. Un vrai plaisir !”

REMARQUES IMPORTANTES



PERSONALISATION

Les prix et les menus sont donnés à titres indicatifs et pour une personne. Ils peuvent être ajustés en fonction des besoins spécifiques de chaque client.



FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon:

- La spécificité de la demande;
- Des distances de déplacements;
- Des services additionnels;
- ...



PRODUCTEURS



LA SEMEUSE

Saint-Marcet - 31800 - Légumes

Émilie cultive des légumes de saison en agriculture biologique sans travail du sol. Sa spécialité : les légumes anciens ce qui veut dire que ses légumes sont reproductibles et non hybridés.



LO CAMIN DE PEPE

Aries- espenan - 65230 - Farines - Huiles

Tous les sont produits, semés, récoltés et transformés sur place à la ferme sur les terres familiales, dans le respect de l'agriculture biologique.



LE PETIT MOULIN

Lalouret- Laffiteau - 31800 - Pain

Engagé dans une démarche d'agriculture authentique, une fermentation longue où les enzymes naturels de la farine s'expriment, Sébastien et son équipe suivent, crée un produit de haute qualité gustative et nutritionnelle.



LA BERGERIE D'AUGUSTIN

Cassagnabère-de-Tournas - 31420 - Viande

Romain élève des brebis avec passion et respect sous le label "agriculture biologique". Au cœur du Comminges, face aux Pyrénées, le troupeau profite de la bonne herbe de nos prairies.



GAEC LES HOUNTS

Escanecrabe - 31350 - Fromage

Fromagerie, depuis plus de quarante ans, produit des fromages au lait cru et au goût unique. Le processus de production authentique et rigoureux leur permet de proposer des fromages de chèvre et de vache, sains, naturels et de qualités.



LES VIVIERS DU COMMINGES

Antignac - 31110 - Poissons

Élevage traditionnel de l'oeuf à la truite en Agriculture Biologique. Les truites Arc-en-ciel, les truites Fario et les Ombles de fontaine profitent de la qualité reconnue de l'eau des Pyrénées.

CONTACT ET RÉSERVATION



UN ÉVÈNEMENT À VENIR,

Contactez-moi dès aujourd'hui!



Par téléphone au **06.78.81.72.03** ou par email à **zephinecuisine@gmail.com**



zephine.fr



zephinecheffenomade



zephine_cheffe_nomade