


GRIGNOTE

NANTES

CARTE PRINTEMPS_ÉTÉ 2026

PARTICULIER



Grignote vous accompagne dans l'organisation de vos **moments de vie** -

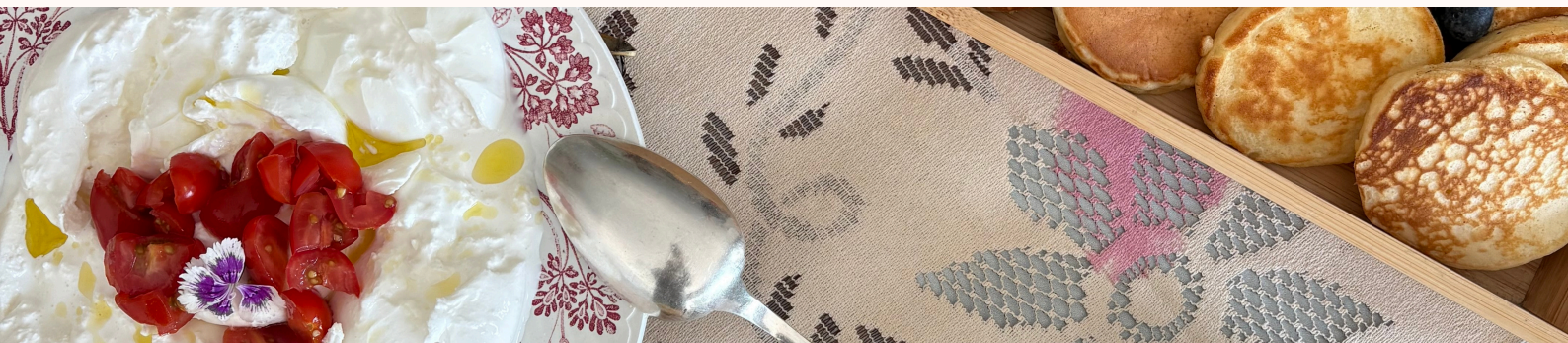
anniversaires, repas de famille, brunchs, fêtes entre amis — en proposant une expérience traiteur **gourmande**, soignée et engagée.

Chaque prestation est imaginée comme un **moment de partage** et de **plaisir**, où la cuisine crée du lien et accompagne vos plus beaux souvenirs.

Nous travaillons à partir de produits **frais**, **locaux** et de **saison**, sélectionnés avec soin. Les menus évoluent au fil de l'année pour laisser place à une cuisine sincère, créative et équilibrée, tout en s'adaptant aux régimes alimentaires et aux envies de chacun. Nos recettes s'adaptent également aux différents régimes alimentaires.

Pour des moments gourmands à partager, tout simplement.

*Tous les prix affichés sont TTC.



TRAITEUR

Buffets gourmands à partager, à composer selon vos besoins et vos envies.



PLATEAUX

Grignote vous propose une offre clé en main, avec la livraison de plateau prêt à être dégusté.



MISE EN SCENE

Une prestation personnalisée, avec possibilité de décor et mise en scène.

FINGER SANDWICH

- Jambon, Beurre, Emmental
- Jambon, Beurre, Comté
- Crème de chèvre, Confiture myrtille, Miel, Noix
- Ail & fines Herbes, Concombre, Salade
- Truite fumée, Fromage frais, Zeste citron, Aneth

MINI BUNS

- Effiloché de poulet curry, Concombre, Salade, Mayonnaise
- Fromage frais, Pickles oignon, Noix, Radis, Salade
- Chèvre, Pesto vert, Salade
- Ail & fines herbes, Concombre, Salade
- Nuggets de poulet (option végé), Cheddar, Salade, Sauce burger (servis froid)
- Pastrami, Crème de moutarde, Pickles oignons rouges

GROSTINI

- Crème de petits pois, Menthe, Radis
- Ricotta fouettée, pickles oignons rouges, Radis
- Crème de chèvre, Miel, Noix
- Straciatella, Jambon pays, Crème balsamique
- Straciatella, pêche, crème balsamique
- Houmous à la truffe d'été
- Pastrami, Crème de moutarde, Pickles oignons rouges
- Tzatziki, Truite fumée, Radis, Menthe

BLINIS_ base nature ou sarrasin

- Houmous à la truffe d'été
- Tzatziki, Truite fumée, Aneth
- Chèvre fouetté, Miel, Noix
- Crème de petits pois, Menthe, Radis
- Ricotta fouetté, pickles oignon, Radis



MINI TARTELETTES

- Fromage fouetté, Petits pois, Menthe
- Crème de carotte au cumin, Fêta émiettée
- Mousse de chèvre, Miel, Noix
- Fromage frais aux herbes, Radis

BROCHETTE

- Pastèque, Feta
- Tomates, Mozzarella, Basilic
- Melon, Jambon de pays
- Melon, Mozzarella, Jambon de pays

OEUFS MIMOSA

- Classique : Mayonnaise
- Mimosa, chips de lard
- Fromage frais & herbes
- Fromages frais & noix
- Mimosa, Jambon de pays, Ciboulette
- Mimosa, Pastrami, Pickles oignon

CHEVRES BALLS

- Graine de sésame toasté
- Noix concassé
- Pistaches
- Basilic, Pignon de pin
- Herbes fraîches : aneth, menthe



SABLÉ

- Mousse de chèvre, Herbes fraîches, Radis
- Crème de petits pois, Menthe
- Mousse de parmesan, Pesto vert, Tomate confite
- Mousse ricotta, Tomate confite
- Mousse ricotta, Chips de lard
- Guacamole, Truite fumée, Grenade
- Guacamole, Grenade
- Mousse de bleu, Noix

FRUIT CONFIT

- Abricot séché, Chèvre, Noix, Ciboulette
- Abricot séché, Fromage fouetté, Ciboulette
- Figue séchée, Chèvre, Noix, Ciboulette
- Figue séchée, Bleu, Noix
- Datte, mousse chèvre, Ciboulette

NAVETTE

- Chèvre, Concombre, Menthe
- Houmous, Carotte râpée, Graine de sésame
- Effiloché poulet curry, Concombre, Mayonnaise
- Fromage frais, Pickles oignon, Noix, Radis
- Pastrami, Crème de moutarde, Pickles oignon rouge
- Guacamole, Truite fumée, Grenade
- Tzatziki, Truite fumée, Radis, Menthe
- Straciatella, Jambon pays, Crème balsamique
- HOT DOG : saucisse végétale, Moutarde, Ketchup, Oignons frits

*Toutes les pièces sont accompagnées de fleurs comestibles ou feuille d'or ou pousses



NAVETTE

- Chèvre, Concombre, Menthe
- Houmous, Carotte râpée, Graine de sésame
- Effiloché poulet curry, Concombre, Mayonnaise
- Fromage frais, Pickles oignon, Noix, Radis
- Pastrami, Crème de moutarde, Pickles oignon rouge
- Guacamole, Truite fumée, Grenade
- Tzatziki, Truite fumée, Radis, Menthe
- Straciatella, Jambon pays, Crème balsamique
- HOT DOG : saucisse végétale, Moutarde, Ketchup, Oignons frits

*Toutes les pièces sont accompagnées de fleurs comestibles ou feuille d'or ou pousses



COOKIES

- Pépité de chocolat noir ou lait
- Pépité de chocolat, noisettes ou noix
- Pépité de chocolat au lait et chocolat blanc
- Chocolat, beurre de cacahuète

BROWNIES noisettes ou pécan

VERRINE - CUP

- Tiramisu
- Banofee
- Fromage blanc, Granola au chocolat
- Mousse au citron, palet breton
- Mousse au chocolat

PETITS FOURS

Sélection évolutive selon les créations de la semaine

- Moelleux chocolat, Ganache aux éclats de caramel
- Moelleux noisette, Ganache vanille
- Gâteau Nantais
- Sablé breton, Ganache vanille, Fruits frais

**Certains de nos assortiments peuvent s'adapter aux différents régimes alimentaires (ex : Sans gluten, Végan...)
N'hésitez pas à nous en informer au préalable.**



SALADE

Savourez de délicieuses salades fraîches, disponibles en format à partager en toute convivialité
Servies dans de grands plats à partager.

Simplicité et gourmandise au rendez-vous !

✓ LA PATATE

- Pomme de terre, sauce yaourt moutarde, Parmesan, Échalote, Ciboulette

LA CÉSAR

- Salade, poulet pané (option végé) copeaux de parmesan, croûton, sauce César

✓ LA PASTA

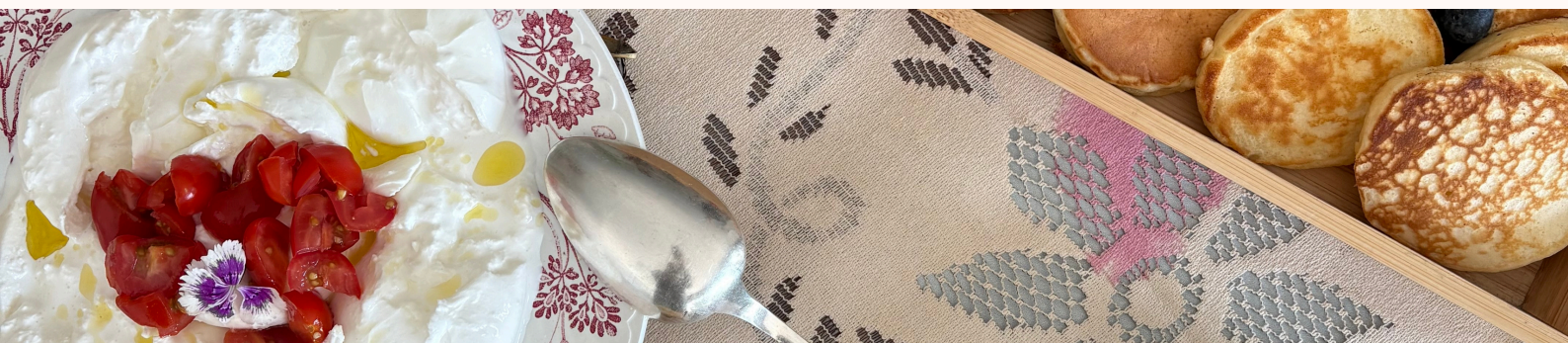
- Pâte du moment, Pesto basilic (ou rosso), copeaux de parmesan (option poulet)

✓ LA GRECQUE

- Fêta, Tomate, Poivron, Oignon rouge, Olive noire, Concombre

✓ BURRATA

- Assiette de Burratas servis avec un tartare de tomates cerises





LES ASSIETTES

Appréciez nos assiettes à partager, pensées pour des instants gourmands.

Simplicité et gourmandise au rendez-vous !

LES IBERIQUES

- LOMO
- CHORIZO
- JAMBON
- SAUCISSON
- EPAULE

SAUMON FUMÉ

- Accompagnée de citron

BURRATA

- Assiette de Burratas servis avec un tartare de tomates cerises

STRACIATELLA

- Assiette de straciatella servie avec un tartare de tomates cerises





LE BRUNCH

Profitez d'un brunch gourmand, mêlant recettes sucrées et salées, prêt à partager ou à déguster à votre rythme.

BAGEL

- Fromage frais ou ail & fines herbes, Truite fumée ou Dinde, Concombre, Salade
- Thoyonnade, Concombre, Salade
- Crème de chèvre, miel, Noix, Salade
- Houmous, Légumes croquant (concombre, carottes), Salade

AVOCADO TOAST

- Pain de campagne, Avocat guacamole, Jeune pousses

PANCAKES

- Servis avec topping au choix (ex : nocciolata, confiture...)

MUESLI

- Cup de fromage blanc, granola chocolat ou fruits rouges, coulis miel ou fruits

BRIOCHE PERDUE

- Nocciolata ou Caramel beurre salé (+0,15€ Banane)

BOISSONS

- Smoothies de fruits frais
- Jus d'orange pressé
- Jus de pomme
- Thé glacé



F.A.Q

Retrouvez ici les réponses aux questions les plus courantes.

Pour toute question plus spécifique, n'hésitez pas à nous contacter directement.

Comment puis-je commander ?

Les commandes s'effectuent directement via le formulaire de commande, accessible sur notre site internet.

Une fois votre demande reçue, notre équipe prendra contact avec vous afin de valider les détails et vous établir un devis.

Quelle est la zone de livraison ?

Nous livrons sur Nantes et sa métropole, mais nous étendons notre zone sur la Loire Atlantique. Si vous ne faites pas partie de cette zone, n'hésitez tout de même pas à nous contacter, nous essaierons de trouver une solution afin de vous satisfaire.

Des frais de livraisons s'appliquent pour toute commande - à partir de 10€

Que prévoyez-vous comme matériel pour un buffet ?

Nous fournissons la mise en place de base du buffet, comprenant les nappes ainsi que des supports de présentation (plateaux en bois, contenants adaptés...).

Le client met à disposition les tables nécessaires à l'installation du buffet.

En fonction de la thématique de l'événement ou de besoins spécifiques, nous pouvons également proposer, en supplément, la location de mobilier et de verrerie grâce à nos partenaires, afin d'offrir une mise en scène harmonieuse et adaptée à votre événement.

Est-il possible de modifier une commande après validation ?

Votre commande n'est validée qu'à réception de l'acompte de 50%.

Nous validons les assortiments de votre menu, jusqu'à 7 jours avant votre événement.

Y'a-t-il un nombre minimum de convives ?

Pour les livraisons de planches, aucun minimum n'est requis.

Les buffets sont réalisés pour un minimum de 20 personnes. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer si le nombre de convives est inférieur.

EXEMPLES DE RÉALISATIONS

[Cliquez ici](#) pour découvrir d'avantages de réalisations dans notre galerie.



VOUS AVEZ UN PROJET ? DES QUESTIONS ?

CONTACTEZ-NOUS



06.20.47.21.12



www.grignote-nantes.fr



Contact@grignote-nantes.fr



[@grignote_nantes](https://www.instagram.com/grignote_nantes)