

  
**Grignote**

NANTES

# CARTE HIVER 2026

PARTICULIER



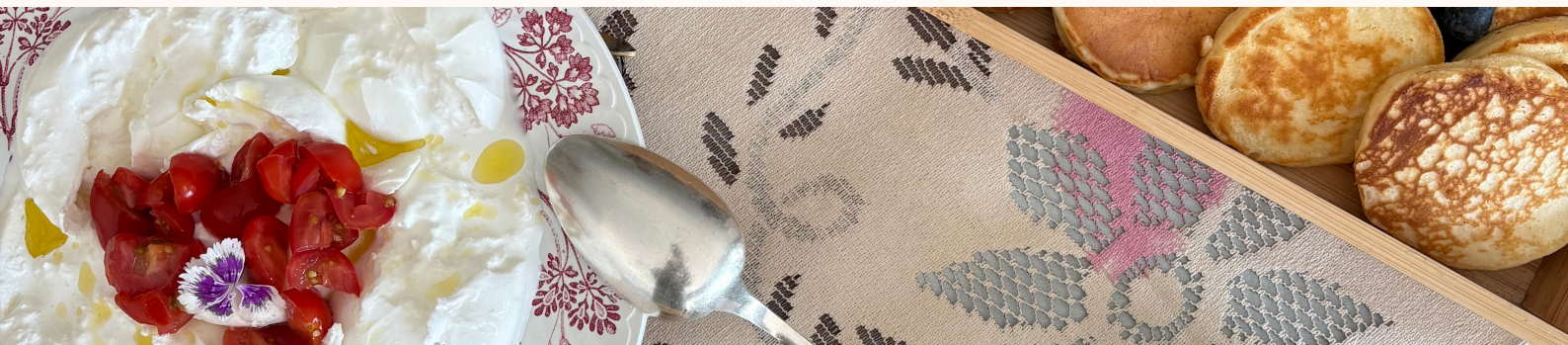
**Grignote** vous accompagne dans l'organisation de vos **moments de vie** -

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.**



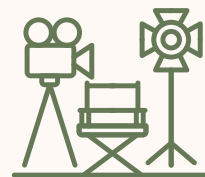
### **TRAITEUR**

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
- Crème de chèvre, Chutney figue, Noix, Salade
- Ail & fines Herbes, Concombre, Salade
- Houmous, Concombre, Carotte, Coriandre ou Menthe

## MINI BUNS

- Effiloché de poulet curry, Concombre, Salade, Mayonnaise
- Fromage frais, Pickles oignon, Noix, Salade
- Fromage de chèvre, Miel, Noix, Salade
- Houmous de betterave, Chèvre, Salade
- Nuggets de poulet (option végé), Cheddar, Salade, Sauce burger (servis froid)
- Houmous, Falafel, Pickles oignon rouge, Salade

## CROSTINI

- Magret de canard, Confit figue, Poire
- Mousse de chèvre, Poire, Noix, Miel
- Houmous de betterave, Chèvre
- Mousse ricotta, Jambon de pays, Copeau parmesan
- Houmous à la truffe d'été
- Mousse de Bleu ou Gorgonzola, Pomme, Noix
- Rillettes de thon ou saumon

## BLINIS

- Houmous à la truffe d'été
- Rillettes de thon ou saumon
- Mousse aneth citronnée, Truite fumée

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



## MINI TARTELETTES

- Crème de parmesan, Petits pois
- Crème de carotte au cumin, Fêta
- Rillettes de thon ou saumon
- Mousse de Bleu ou Gorgonzola, Pomme, Noix
- Mousse de chèvre, Poire, Noix, Miel
- Houmous de betterave, Chèvre

## FOCACCIA (bouchée)

- Pesto vert, Tomate confite
- Pesto vert, Tomate confite, Jambon pays
- Mousse de chèvre, Poire, Noix

## VERRINE

- Crème de carotte au cumin, Crumble salé au sésame parmesan
- Mousse de betterave, Crumble chèvre sec
- Crème potimarron, Eclat de noisettes
- Mousse aneth, Truite fumée, Pickles oignon rouge

## MINI CAKE

- Patate douce, Châtaigne, Lardon
- Chèvre, Miel, Noix
- Epinard, Ricotta, Pignon de pin
- Façon Lorraine
- Poulet, Bacon, Cornichon, Oignon, Moutarde

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



## **COOKIES**

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

## **BROWNIES noisettes ou pécan**

## **VERRINE**

- Tiramisu café
- Banoffee
- 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
- Pavlova aux clémentines
- Pain d'épice, Ganache
- Moelleux noisette, Ganache vanille
- Gâteau Nantais

**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**

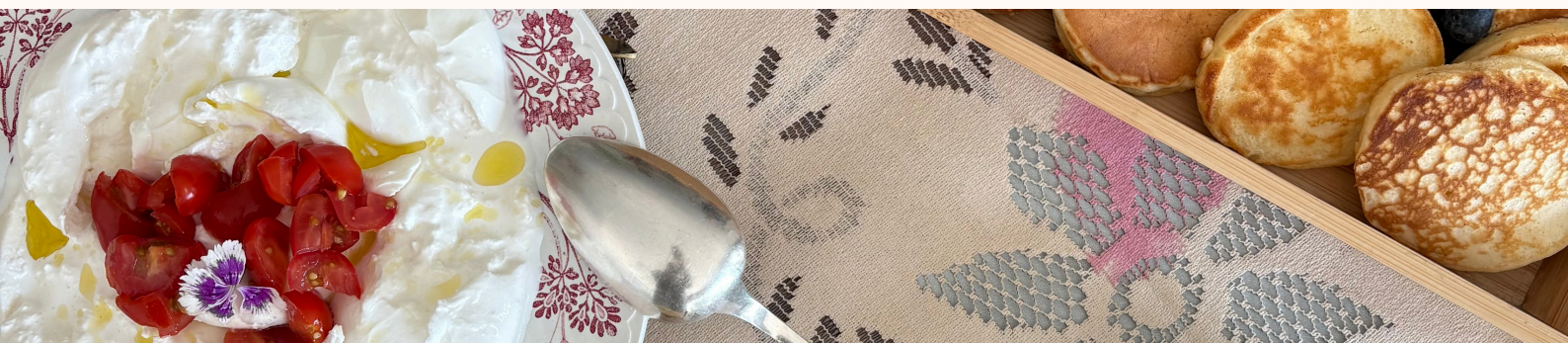
- Pâte du moment, Pesto basilic (ou rosso), copeaux de parmesan (option poulet)

## ✓ **LA GRECQUE**

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

## ✓ **BURRATA**

- Assiette de Burratas servis avec un tartare de tomates cerises





# 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 essayerons 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](http://www.grignote-nantes.fr)



[Contact@grignote-nantes.fr](mailto:Contact@grignote-nantes.fr)



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