CULOTTÉE TRAITEUR

CARTE AUTOMNE 2026

PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER & AFTERWORK LIVRÉS DANS VOS BUREAUX
FAIT MAISON, DEPUIS 2019

Livraison à Paris · Délai 72h · Devis sous 24h



LA CUISINE DE NOS CAFÉS LIVRÉE DANS VOS ESPACES

Trois adresses parisiennes, une cuisine 100% maison depuis 2019

Chaque mois, nous livrons une vingtaine d'entreprises parisiennes, et depuis plus de 5 ans.
Nous apportons cette même cuisine directement dans vos bureaux : devis sous 24h, livraison à vélo cargo dans tout Paris, et un interlocuteur unique du premier contact à la livraison.





PETITS DÉJEUNERS

A partir de 10 personnes

LE CULOTTÉE 10 €

Une mini viennoiserie pur beurre
Un petit financier maison
Une part de banana bread
Une brochette de fruits frais
Un verre de jus d'orange

LE GOURMAND 10 €

Un mini cookie maison
Une part de banana bread
Une brochette de fruits frais
Un jus d'orange pressé

LE HEALTHY 11 €

Une mini viennoiserie pur beurre
Un granola bowl maison: yaourt grec, granola cacahuète, compotée de fruits
Une brochette de fruits frais
Un jus d'orange

LE PARISIEN 7 €

Deux mini viennoiserie pur beurre
Une brochette de fruits frais
Un verre jus de pomme ou orange

LES PETITS PLUS BRUNCH

3,50 € pièce · minimum 10 pièces par recette

Mini-navette truite 3,5 €
Pain navette, truite, cream cheese, roquette

Mini-Navette Avocado Toast 3,5 €
Pain navette, avocat, épices, feta

Mini-Navette Végétarien 3,5 €
Pain navette, houmous, grenade, roquette

Granola Bowl 4,5 €
Yaourt, granola maison cacahuètes, compotée de fruits

Brochette De Fruits 1,80€
4 fruits de saison

Prix en euros HT par personne, hors livraison. TVA en vigueur applicable.
Livraison 35 € HT, 40 € avant 8h30. Allergènes et régimes spécifiques : nous consulter





LE DÉJEUNER

MENU AUTOMNE VÉGÉTARIEN 15 €

Quiche poireaux, comté et noisettes

Cake butternut, chèvre et sauge

Salade lentilles, betteraves, feta et noix

Salade pâtes, brocoli rôti, pesto roquette

Tarte rustique pommes-poires, crème d'amande

MENU CANTINE PARISIENNE 15 €

Quiche lorraine

Cake épinards chèvre

Salade chou croquant, edamame, cacahuète

Salade pâtes pesto rosso, mozza, roquette

Cake marbré

Tout est livré prêt à partager.
Vous n'avez qu'à dresser la table.

Comptez par tranche de 10 personnes : 1 quiche · 1 cake salé · 2 saladiers · 1 dessert.

Nous préparons les quantités exactes selon votre effectif.

Accompagnez votre déjeuner d'un thermos de café filtre ou de thé, voir page boissons.

Options végétariennes disponibles · Allergènes et régimes spécifiques : nous consulter

Prix en euros HT par personne, hors livraison. TVA en vigueur applicable. Minimum de commande : 10 personnes.



AFTERWORK

L'APERO CULOTTÉE 18 €

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Planche Veggie
Houmous maison, grenade, roquette, légumes croquants & dips du moment

Planche Mixte
Sélection de charcuteries & fromages affinés, pain de campagne, condiments maison
OU
Planche Fromages
Plateau de fromages affinés, noix, fruits secs & pain grillé

Cake salé maison

Plateau de mini navettes
Butternut rôtie, pickles d'oignon, miel pimenté
Houmous, grenade, roquette

Boissons en option — voir page boissons
Envie d'aller plus loin ? Ajoutez des brochettes pain d'épices · raisin · mimolette

Prix en euros HT par personne, TVA en vigueur applicable. Minimum de commande : 20 personnes.

CULOTTÉE TRAITEUR

PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

CÔTÉ SALÉ

Cake salé maison · 10 parts · 29 €
Épinards & chèvre, chorizo & poivrons ou recette de saison

Quiche supplémentaire · 8 parts · 29,5 €
Lorraine, épinards chèvre ou recette du moment, nous consulter

Planche Veggie · 10 pers · 49 €
Houmous maison, légumes croquants, dips du moment & pain

Planche Mixte · 10 pers · 75 €
Sélection de charcuteries & fromages affinés, condiments maison & pain

Planche Fromages · 10 pers · 55 €
Plateau de fromages affinés, noix, fruits secs & pain grillé

Brochette pain d'épices · 12 pièces · 30 €
Pain d'épices, raisin, mimolette

sans gluten vegan végétarien

Prix en euros HT TVA en vigueur applicable.

CÔTÉ SUCRÉ

Brochettes de fruits frais · plateau 12 pcs · 24 €
4 fruits de saison, fraîcheur garantie

Banana bread – 10 parts · 29 €
Cake banane & pépites de chocolat noir, vegan

Carrot cake · 10 parts · 29 €
Cake carotte, cannelle & noix, glaçage cream cheese, sans gluten

Cake sucré du moment · 10 parts · 29 €
Recette de saison, demandez-nous ce qui sort du four

Tarte rustique aux fruits · 6-8 parts · 29 €
Pâte sucrée, fruits de saison & crème d'amande

Plateau mini cookies · 12 pcs · 30 €
Assortiment : chocolat noir, chocolat blanc & matcha, chocolat au lait cacahuète

Plateau gros cookies · 12 pcs · 48 €
Les incontournables Culottée, généreux, fondants, faits maison

LES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Thermos café filtre · 1,5L (environ 10 tasses) - 20 €
Torréfié par Lomi, torréfacteur parisien, prêt à servir, idéal pour les longues réunions.

Thermos thé · 1,5L (environ 10 tasses) · 20 €
Un assortiment de thés soigneusement choisis, servis en thermos pour rester chauds tout au long de votre événement.

JUS & SOFTS

Jus Alain Milliat · 1L
Orange · 10 € — Pomme · 10 € — Abricot · 12 €
La référence du jus artisanal français — fruits sélectionnés, sans ajout, goût franc.

Citronnade maison à la fleur d'oranger · 1L · 12 €
Fraîche, légèrement florale, faite maison le jour même.

Jus pressé détox maison · 1L · 15 €
Pressé à froid, au choix : pomme · céleri · menthe — ou carotte · pomme · gingembre.

Thé glacé maison · 1L · 12 €
Infusé en cold brew, sans sucre. Une alternative élégante aux sodas.

Eaux
Eau plate ou gazeuse · 1L · 5 € — 33cl · 3 €



COMMANDER

Formulaire de commande en ligne

www.culotteecafe.fr/traiteurparis2 — réponse sous 24h

Email

hello@culotteecafe.fr

Whatsapp : 07 81 49 38 23

Conditions générales

Commande confirmée à réception du devis signé · Délai 72h ouvrés ·
Paiement : virement, CB en ligne ou en boutique
Livraison : Paris 35 € HT (avant 8h30 : 40 €) · La Défense 60 € HT · Petite couronne sur devis · Retrait gratuit dans nos boutiques

Annulation Gratuite jusqu'à 72h ouvrés avant la livraison · Au-delà, la commande est facturée en totalité.



QUI SOMMES NOUS ?

Trois adresses parisiennes, une cuisine 100% maison depuis 2019

Tout a commencé en 2019, quand Marie-Hélène ouvre son premier café au Passage des Panoramas. Une idée simple : un lieu chaleureux, généreux, où tout est fait maison, des viennoiseries du matin aux cakes du déjeuner.

Depuis, Culottée s'est étendu à trois adresses parisiennes. Chaque commande est préparée le matin même dans nos cuisines, et livrée à vélo cargo directement dans vos locaux — fraîche, gourmande, prête à servir.

Culottée Traiteur, c'est cette même cuisine que nous apportons désormais dans vos bureaux : généreuse, réactive, flexible. Sans les contraintes des grandes enseignes.

"Nous commandons chaque semaine pour nos équipes. La qualité est constante et le contact est simple."
Marie D., Office Manager



ILS NOUS FONT CONFIANCE

Depuis plus de 5 ans, nous livrons chaque mois une vingtaine d'entreprises parisiennes.

Petit déjeuner clients

Catering défilé

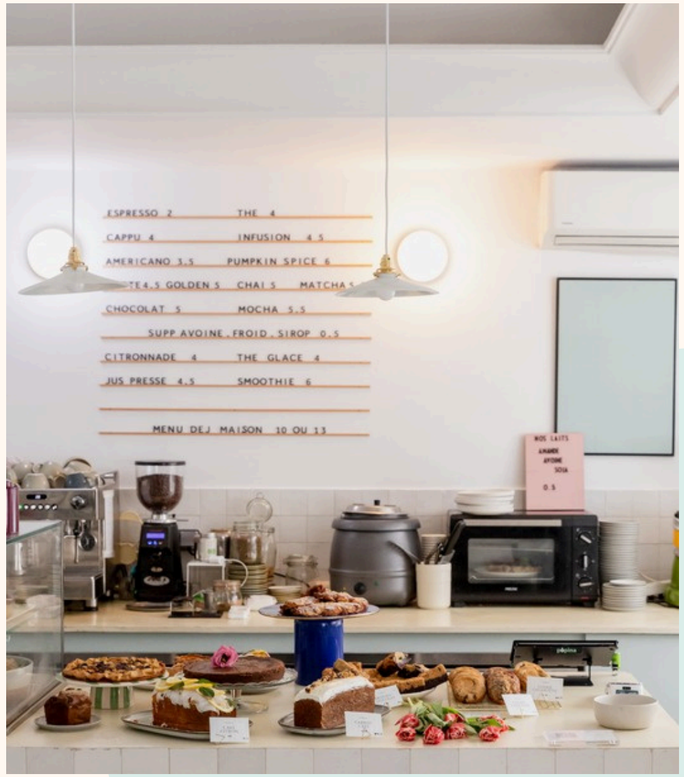
Événements & réceptions internes

Afterwork

Petit déjeuner et déjeuner de séminaire



NOS ADRESSES PARISIENNES



CULOTTEE BOETIE

Un coffee shop chaleureux et lumineux, à deux pas de Miromesnil. Idéal pour vos petits-déjeuners et déjeuners d'affaires.



CULOTTEE PANORAMAS

Notre premier café, au cœur du Passage des Panoramas. Un espace cosy avec grande terrasse couverte, dans l'un des plus vieux passages de la capitale



CULOTTEE OPERA

Dans le Passage Choiseul, un café à l'ambiance conviviale avec terrasse, où l'on déguste brunch, déjeuner et pâtisseries maison toute la semaine.