

Catalogue

COLLECTION AUTOMNE 2025

Culottes

www.culotteecafe.fr

Notre histoire



Vous aimez notre cuisine et nos pâtisseries ?
Chez Culottée, nous préparons chaque jour des recettes maison, généreuses et conviviales, que vous pouvez désormais retrouver aussi en version traiteur pour tous vos événements.

Tout est préparé chaque jour dans nos cuisines, avec des produits frais et de saison, sélectionnés auprès de producteurs et artisans de confiance.

Nos recettes sont simples mais gourmandes, pensées pour plaire à toutes les équipes

Et parce qu'un bel événement doit aussi être responsable, nous privilégions des produits frais et de saison, des emballages recyclés et une livraison en vélo cargo électrique partout dans Paris .

👉 Avec Culottée, vous offrez à vos convives une cuisine authentique, conviviale et feel good, comme à la maison... mais en version traiteur.



AU MENU

- 4 - COMMENT COMMANDER
- 6 - PETIT DEJEUNER
- 8 - DÉJEUNER
- 9 - A PARTAGER
- 10 - PÂTISSERIES
- 11 - AUTRES GOURMANDISES
- 12 - NOS ADRESSES PARISIENNES
- 14 - QUI SOMMES NOUS

Comment commander

Infos pratiques

- Livraison : Paris intramuros en vélo cargo électrique en supplément 🚲
- Commande minimum 72h à l'avance (nous contacter si plus court)
- Si livraison : Commande minimum 250 € HT (hors frais de livraison)
- Retrait : dans l'une de nos boutique sur les horaires d'ouverture
- Couverts/vaisselle : sur demande, en supplément
- Allergies/régimes spéciaux : à préciser à la commande



COMMANDER

Email : hello@culotteecafe.fr

**Internet : www.culotteecafe.fr
via notre formulaire de contact
(réponse sous 24h)**

Notre carte

LE GOÛT DU FAIT MAISON, LE
PLAISIR D'ÊTRE ENSEMBLE

Chez Culottée, nous cuisinons maison avec des produits frais et de saison. Des recettes généreuses et pleines de saveurs, idéales pour rassembler vos équipes ou régaler vos clients autour d'un moment convivial.



Petit déjeuner

LES DOUCEURS

CROISSANT	2 €
PAIN AU CHOCOLAT	2,5 €
MINI VIENNOISERIE	1,2 €
FINANCIERS MAISON	3,5 €
BANANA BREAD	29 €
10-12 parts	
CAKE CITRON	29 €
2 PIÈCES	
MARBRÉ	29 €
2 PIÈCES	
BOITE DE MADELEINES	14 €
12 PIÈCES	
BOITE DE CHOUQUETTES	7,5 €
12 PIÈCES	



LES TOASTS

AVOCADO TOAST	6 €
Avocat légèrement épicé, feta	
TOAST DE SAISON	6,5 €
Houmous maison, champignons rôtis à l'ail, pickles de chou rouge, noix	

LES VERRINES

GRANOLA BOWL CACAHUETES	5 €
CHIA PUDDING, COCO & FRUITS	5 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON	5 €



CAFÉ & CANTINE PARISIENNE

Culottée

CAFÉ & CANTINE PARISIENNE



Le déjeuner

LES QUICHES

EPINARDS CHÈVRE 32 €

LORRAINE

OIGNONS CHEVRE MIEL

RECETTE DE SAISON

Champignons, noisettes, persil

8 parts

LES CAKES SALÉS

EPINARDS CHÈVRE 29 €

CHORIZO, POIVRONS, FETA

OIGNONS CHEVRE MIEL

RECETTTE DE SAISON

Bleu d'auvergne, patate douce

8 parts



LES SALADES

CROQUANTE 42 €

Endives, pommes, noix, bleu

PESTO

Penne, pesto maison, tomates,
mozza, roquette

AUTOMNALE

Salade de boulgour, légumes rôtis
au miel, feta, amandes effilées

VITALITÉ

Carottes râpées, pomme, cranberries,
graines, sauce yaourt citron.

10 parts



A partager



PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries, beurre, fruits, crackers et confiture maison

1,2 kg de produit, pour 10-12 personnes

75 €



PLANCHE VEGGIE

Assortiment de légumes de saison. 3 dips maison: Hummus, hummus de légumes et ricotta fouettée menthe. Crackers et confiture maison

Pour 10-12 personnes

49 €



PLANCHE DE FROMAGES

Assortiment de 4 sortes de fromages . Crackers et confiture maison

Pour 10-12 personnes

55€



BOITE AUX 60 GOURMANDISES

Assortiment de mini desserts dans une jolie boîte :

- 12 mini cookies
- 12 mini financier caramel
- 12 mini financier aux fruits
- 12 mini brookies
- 12 mini banana bread

79 €

Les pâtisseries

LES CAKES SUCRÉS

CAKE CITRON 29 €

CAKE CHOCOLAT

CARROT CAKE

BANANA BREAD

RECETTE DE SAISON

Vanille pavot

10-12 parts

LES TARTES ET GATEAUX

TARTE RUSTIQUE 29 €

Aux fruits de saison

CHEESECAKE 45 €

FLAN PATISSIER VANILLE 35 €

BROWNIE SANS GLUTEN 45 €



LES COOKIES

BROWKIE

La part 4,5 €

Entier (environ 15 parts) 45 €

COOKIE

4 €

Chocolat noir, fleur de sel

Caramel, noix de pecan

LES PLATEAUX

24 MINI COOKIES 30 €

24 MINI FINANCIERS 28 €

24 MINI BROWNIES 35 €

COFFRET 60 GOURMANDISES 79 €



Autres gourmandises

LES BOISSONS

	Litre / 25 cl
CITRONNADE MAISON Citron, gingembre, menthe	15 € / 4 €
THE GLACE MAISON Pêche de vigne (sans sucre)	15 € / 4 €
JUS D'ORANGE FRAIS	15 € / 5 €
JUS DETOX MAISON Pomme, concombre, gingembre	17 € / 5 €
EAU PLATE / GAZEUSE Bouteille 50cl	2,5 €



PÂTISSERIES SUR MESURE

Rien n'est trop culotté : partagez vos idées, on les transforme en douceur(s).

Carte de Noël

OFFRE SALÉE

Navette saumon fumé, cream
cheese citronné, aneth 42 €

Plateau de 12 pièces

Mini toast avocat, feta, grenade 48 €

Plateau de 12 pièces

OFFRE SUCRÉE

LA BUCHE BROWKIE 49 €

8- 10 parts

MINI PAVLOVAS 42 €

Clémentine et framboise

Plateau de 12 pièces

CAKE VANILLE PAVOT 29 €



LES BOISSONS

JUS FRAIS POMME POIRE EPICÉ 15 €

1L - 6 verres

CHOCOLAT CHAUD MAISON 34 €

1L - 5/6 Tasses



Culottée Café

3 adresses parisiennes depuis 2019



Culottée Boétie

42 rue de Miromesnil - 75008 PARIS

Situé à deux pas de Miromesnil, un coffee shop chaleureux et lumineux, parfait pour vos petits déjeuners et déjeuners d'affaires ou pauses café.



Culottée Panoramas

26 galerie Montmartre - 75002 PARIS

Au cœur du passage des Panoramas, notre premier café cozy, avec grande terrasse couverte, idéal pour une pause gourmande dans l'un des plus vieux passages de la capitale.



Culottée Opéra

35 Passage Choiseul - 75002 PARIS

Dans le Passage Choiseul, un café à l'ambiance conviviale avec une petite terrasse, où l'on déguste brunch, déjeuner et pâtisseries maison tout au long de la semaine.

@culotteecafe

Qui sommes nous ?



Culottée, c'est l'histoire de Marie Hélène, passionnée de gourmandise et d'hospitalité, qui après une carrière dans l'hôtellerie a choisi en 2019 de créer un lieu à son image : chaleureux, généreux et 100 % fait maison.

L'aventure a commencé au Passage des Panoramas, avant de s'étendre à Boétie puis à Opéra, toujours avec la même exigence de qualité et l'envie de partager.

Aujourd'hui, 20 personnes font vivre Culottée au quotidien : des pâtissiers talentueux, une équipe engagée et des apprentis à qui nous transmettons notre savoir-faire avec passion.

COMMANDER

Email : hello@culotteecafe.fr

**Internet : www.culotteecafe.fr
via notre formulaire de contact
(réponse sous 24h)**

