



La Vie gourmande



Nous cuisinons chaque jour, avec panache, avec joie, selon l'humeur, les couleurs du marché, les envies de Cathy.

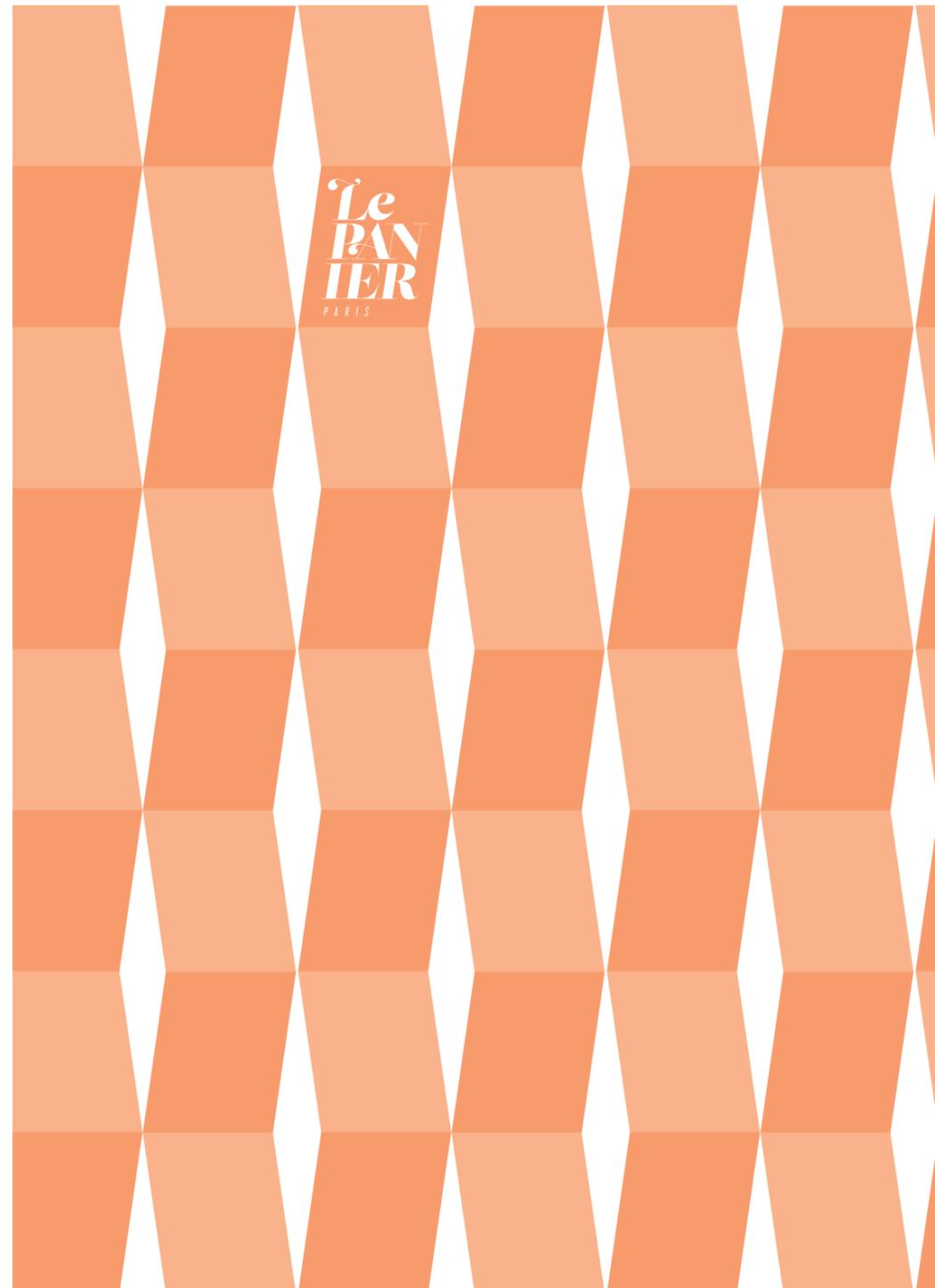
Derrière le Panier Paris, en cuisine, il y a une fille qui concocte ses recettes avec panache. Son credo, des plats colorés, miammy, joyeux qu'on associe aux images d'un bon dîner de copains ou d'un déjeuner en famille.

Dans ses restaurants, ouverts le midi, le Panier Paris propose en libre service des salades ultra gourmandes, des plats du jour aux sauces mijotées, et des desserts qui réconcilient avec le 4H.

Et comme la cuisine de Cathy se déplace aussi à la maison, nous organisons pour vous des tables de buffets sur mesure, version chic ou version casual, pour vos soirées, vos réceptions ou même vos événements professionnels.

Un petit air de «comme à la maison» à chaque bouchée.

# Le PANIER PARIS



28-30 rue Leopold Bellan, 75002 Paris  
 73 bld Malesherbes, 75008 Paris  
 Livraison: lepanierparis.com  
 Tél.: 01.40.13.76.00

Pour vos événements:  
 Tél.: 06.11.77.16.80  
 cathy@lepanierparis.fr

## LES GRANDES SALADES

Fraîches et savoureuses

7,50€

**Poulet citronné sur taboulet**, avec tomates confites, roquette et pignons de pin

**Saumon fumé tonic**, quinoa rouge et blanc, boulghour, mâches, brunoise de concombre, émincés de saumon fumé, aneth, grenades

**Fraîcheur Berbère**, poulet mariné aux épices de Casablanca, courgettes, émincés de poivrons, julienne de carottes, raisins secs, amandes grillées, coriandre et menthe

**Epeautre gourmand**, avec figues fraîche (en saison), jeunes pousses d'épinards, betterave, mimolette, cranberry et noisettes

**Caesar bronzé**, émincés de poulet dorés au paprika, iceberg croquante, tomates, croûtons et parmesan

**Poulet Thaï**, Nouilles de riz, jeunes pousses de soja, émincés de carottes d'oignons rouges et de choux chinois, feuilles de menthes et cacahuètes

**Penne Pesto frais**, Penne de cecco, tomates confites, mozzarella, olives noires, tomates cerises, basilic, pignons et parmesan

**Cuisiner pour les gourmands, étonner les blasés, apaiser les esprits pressés, marquer les papilles...  
Et être de toutes les tables joyeuses.**

## LES P'TITES SALADES

Energétiques ou green

4,20€

**Risoni**, petites pâtes Orso, courgettes croquantes, menthe fraîche, féta et olives noires

**Pomme de terre nouvelles**, thon, oeuf, ciboulette et mâche

**Quinoa**, Edamamé, radis, petits pois, menthe fraîche, grenade et chèvre

**Lentilles vertes au vinaigre de Xerès**, carottes, oignons croquants, persil

**Betterave en tartare**, Emincés d'oignons rouges, mache et cornichons

**Choux rouges**, julienne de carottes et de pommes, raisins secs, noisettes, sauce japonaise

## LA CUISINE DU PANIER

Les plats chaud du jour, selon le marché, les envies du chef

**Soupes et veloutés**, réconfortants et vitaminés

4,90€

**Lasagnes aux légumes frais**, épinards, courgettes, tomates, chèvre avec petit mesclun

9,90€

**Recettes de Cathy**, Tagines, mijotés et ragoûts aux légumes et saveurs du jour

9,90€

**Pâtes du jour**, les meilleures pâtes, des sauces gourmandes

8,60



**Le bonheur, ça se croque,  
chaque jour**

## LES CHAUDWICHS

Du pain pavé aux graines grillé croustillant, des sauces gourmandes

6,90€

**Poulet Tandoori**, Curry doux et mayonnaise à l'ancienne, dés de tomates et mesclun

**Jambon Serrano**, Pesto frais, aubergines confites, roquette fraîche et parmesan

**Pastrami**, Moutarde douce au miel, cornichons à la russe, dés de tomates et salade iceberg

**Mozzarella**, Caramel balsamique et parmesan, courgettes grillées, pesto frais, tomates confites et roquette

**Dinde fumée**, mayonnaise à l'ancienne, cheddar, roquette

**Chèvre frais**, sauce au miel et concassé de noix, courgettes grillées, roquette



## LES GRANDWICHS

Pain brioché aux sésames, frais moelleux ou grillé croustillant

6,90€

**Saumon fumé**, cream cheese, aneth, tomates, roquette et jus de citron

**Crème de thon Beldi**, mayonnaise, ciboulette, citrons confits, tomates, concombres et mesclun

**Poulet Rôti**, sauce au parmesan, salade iceberg, tomates et parmesan

## LES PTITDWICH

Gourmands et mini, pain grillé croustillant

3,90€

**Crème de thon**, mayonnaise, ciboulette, tomates, concombres et mesclun

**Poulet estragon**, mayonnaise à l'estragon, dés de tomates et mesclun

**Chèvre frais**, Pesto, tomates confites, roquette

**La Une**: Une soupe fraîche, une petite salade, une boisson

10,80€

**La Deux**: Un grand ou chaudwich, un dessert, une boisson

11,80€

**La Trois**: Une grande salade, un dessert, une boisson

12,80€

**La Quatre**: Une pâte du jour, un dessert, une boisson

13,80€

**La Cinq**: Un plat du jour ou lasagnes végétariennes, un dessert, une boisson  
(supp. de 1€00 en plat poisson)

14,80€

## LES DESSERTS

3,60€

**Tiramisu café Amaretto**, Tiramisu Oréo

**Panna cotta** coulis de fruits rouges

**Fromage blanc et topping**

(miel amandes, crumble de speculos, coulis de fruits rouges, muesly, crème de marron)

**Pomme caramélisée façon tatin** avec son fromage blanc

**Moelleux au chocolat**

**Crumble aux pommes**

**Crème vanillée speculos et Nutella**

**Salades de fruits frais, Ananas frais**

**Yaourt fermier** 3,30€

**Mousse au chocolat**

**Pastèque** 4€00 (supplément de 0.50 cts en formule) en saison

**Soupe de fraise & mangue** 4€00 (supplément de 0.50 cts en formule) en saison

## LES BOISSONS

**Coca Cola**, Coca Cola light, Coca Cola zéro

2,20€

**Ice Tea pêche**, Minute Maid (tropical, pomme), orangina

2,20€

**Badoit 33cl**, Evian 50cl

2,20€

**Mai Tea** (supplément 0.50 cts en formule)

2,60€

**Pulco citron** (supplément 0.50 cts en formule)

2,60€