

ODETTE
ma fille!

**MENU CATERING
HIVER 2025**



ODETTE
ma fille!

**CUISINE SOLAIRE &
FAMILIALE**

Une invitation à partager une tablée familiale et ensoleillée.

Nous proposons toute une gamme de plats à partager ou en format individuel, avec une touche méditerranéenne.

Sans oublier notre spécialité : la coca, recette héritée de la grand-mère Odette de Judith qui a bercé son enfance à Marseille.

Toutes nos recettes sont préparées maison, depuis notre laboratoire situé à Jules Joffrin (Paris 18).



NOTRE SPÉCIALITÉ : LA COCA

LES RECETTES AUTOMNE-HIVER

MINIMUM DE 50 COCAS

RECETTES VÉGÉTARIENNES - 3.20 HT LA PIÈCE

Coca - Endives caramélisées, gorgonzola & noix

Coca - Carottes, ketchup d'oignons, ricotta fumée & aneth

Coca - Potimarron, bleu d'Auvergne & noisettes

Coca - Ricotta, épinard, artichaut, fêta, ail & basilic

Coca - Purée de tomates, oignons confits & talleggio

Coca - Champignons de Paris, béchamel au romarin

RECETTE AU POISSON - 3.20 HT LA PIÈCE

Coca - Pissaladière (oignons confits, crème d'anchois & olives noires)

RECETTES A LA VIANDE - 3.30 HT LA PIÈCE

Coca - Boeuf, oignons, ail, coriandre & citron confit

Coca - Fondue de poireaux & nduja

COCAS FESTIVES - 3.80 HT LA PIÈCE

Coca - champignons, crème à la truffe & noisettes

Coca - purée de potimarron à l'orange, confit de canard

Coca - purée de carottes au chèvre frais, aneth & saumon fumé







NOS BUFFETS

APÉRITIF GOURMAND

Moelleux sans gluten au maïs et pois chiche, potimarron, mascarpone, huile de feuilles de curry

Madeleine salée au maïs & romarin, harissa maison, sauce yaourt

Cracker maison, crème de maïs & ricotta ET crème de carottes aux épices

Mini frittata aux légumes de saison, crème tahini & herbes fraîches

Coca de saison (chausson salé garni, notre spécialité)

Tartelette, ricotta & confit d'oignons, épinards, amandes

Financier chou-fleur, épinard, sauce yaourt & menthe

Pizzetta briochée, sauce tomate & taleggio

Mini brioche maison, fourrée aux endives caramélisées au gorgonzola

Crème de chou-fleur & focaccia

Grande tarte rustique, mascarpone, carottes au miel, fêta, coriandre

Feuilleté taleggio, compotée de poires & zaatar

CONDITIONS

- 8 pièces / personne (parmi la suggestion ci-dessus)
- 22€ HT / personne
- Minimum de 20 personnes
- Options boissons, vaisselle & service
- Livraison non incluse
- Liste de pièces non exhaustive





FINGERFOOD DÉJEUNER & DÎNER

Moelleux sans gluten, potimarron & huile de feuilles de curry

Madeleine salée au maïs romarin, harissa maison

Blini, crème de maïs & ricotta ET crème de carottes aux épices

Mini frittata aux légumes de saison, crème tahini & herbes fraîches

coca de saison (chausson salé garni, notre spécialité)

Tartelette, ricotta & confit d'oignons, épinards, amandes

Financier chou-fleur, épinard, sauce yaourt & menthe

Pizzetta briochée, sauce tomate & taleggio

Focaccia, ricotta, & champignon confit

Carotte rôtie, houmous au citron confit

Scarpaccia de patate douce, halloumi miel & romarin

Brookie chocolat, tahini & fleur de sel

Roulé, crème pâtissière cardamome

Tartelette, poire & amlou

CONDITIONS

- 30€ HT / personnes pour 12 pièces
- 40€ HT / personne pour 16 pièces
- Minimum de 20 personnes
- Options boissons, vaisselle & service
- Livraison non incluse
- Liste de pièces non exhaustive





NOS LUNCH BOX

PLATS - LUNCHBOX

Quelques suggestions de plats proposés en lunchbox.

Mac & cheese taleggio, romarin, radicchio sauce citron & miel

Dahl de lentilles coco & curry, carottes fondantes & tombée d'épinards.

Crumble de légumes racines, salade d'endives & noisettes

Potimarron rôti au tahini & harissa, œuf mollet, riz noir

Chou-fleur gratiné, crème de gorgonzola & noisettes, champignons sautés ail & citron, purée de patate douce

Shakshuka verde, pâtes langue d'oiseau, fêta & herbes fraîches

Frites de polenta, sauce tomate, olives vertes, chou-fleur rôti, oeuf parfait

Riz parfumé au curcuma, légumes confits, crème de maïs

CONDITIONS

- A partir de 22€HT / personne (entrée + plat + dessert)
- Minimum 20 personnes
- Options sans gluten et/ou végétarienne
- Livraison non incluse
- Liste de plats non exhaustive







NOS SANDWICHES

SANDWICHES

Pour un catering sur le pouce **MAIS** gourmand et sain, nous proposons toute une offre de sandwich de pain de semoule de blé, accompagné d'une entrée (soupe, salades, side de légumes chauds) et d'un dessert.

Sandwich, ketchup d'oignons maison, brie, champignons ail & persil

Sandwich, tzatziki, oeuf dur, emmental

Sandwich, sauce yaourt tahini, brocolis rôtis, fêta & noisettes

Sandwich, crème de chou-fleur tahini, épinards, halloumi snacké au sésame

CONDITIONS

- A partir de 18€HT/ personne (entrée+plat+dessert)
- Minimum 15 personnes
- Options sans gluten et/ou végétarienne
- Livraison non incluse
- Liste de sandwichs non exhaustive







NOS DESSERTS



DESSERTS

FORMAT INDIVIDUEL

Pudding de chia au coco & dattes

Crème fleur d'oranger & pistaches caramélisées au sirop de dattes

Montecao (sablé vegan zeste de citron & cannelle)

Tartelette, poires, crème aux amandes

Cookie chocolat & amlou

Riz au lait miel, citron & pistaches (frais & gourmand)

Croissant, tahini, chocolat & pistaches (à base de pâte filo)

Cannolo sicilien, crème de ricotta aux pistaches OU chocolat

Brookie, patate douce, chocolat & noisettes

À PARTAGER

Babka chocolat noisettes OU praliné (8 parts)

Moelleux citron & glaçage cream cheese (8 parts)

Fondant chocolat & beurre de cacahuètes (8 parts)

Flan parisien au halva pistache (12 parts)

Tarte rustique aux fruits de saison (8 parts)

Brownie chocolat & halva pistache

Moelleux chocolat, crème de marron & fleur de sel

Pumpkin pie & cream cheese cannelle



ODETTE
ma fille!
 cuisine familiale méditerranéenne

PIMPAINS

FR
 plaisir de frir



LECHIRLY 10€
 Pain Pita, Gougères, Strachinella d'ivoire.
 100g de miel, 100g de beurre.
L'ARCHIBALD 10€
 Pain Doré, Croustilles, Omelette, Salade, Sauce à l'ail, Jus de citron.
LE RAFAËL 10€
 Pain Doré, Frites, Sauce à l'ail, Jus de citron, Sauce au fromage, Jus de tomate.
Big COOKIE DES PIMPAINS 4€
 Chocolat et noisettes.
LE FAMEUX QUATRE-QUINETS 4€
 Jus de citron, Jus de tomate, Jus de vinaigre, Jus de miel.



FRITURIE 3000
 BARQUETTE DE Frites
 7€
 BRUSSE AU CHOIX
 MIAO
 DANON
 CHATEAUNEUF DU MARAIS

ODETTE

NOS ENGAGEMENTS RSE

NOS ENGAGEMENTS RSE

Nous sommes labellisés 2 macarons Ecotable



- Cuisine de saison, fruits & légumes BIO sourcés au plus proche
- Tout est artisanal et préparé depuis notre laboratoire à Jules Joffrin
- Cuisine anti-gaspi
- Cuisine majoritairement végétarienne
- Vaisselle vintage proposée sur les buffets
- Limitation d'utilisation des sucres raffinés, remplacés par le miel, la pâte de dattes & rapadura
- Emballage écoresponsable (kraft, bois & plastique recyclé)
- Impact social : partenariat avec Apprentis d'Auteuil & Les Cuistots Migrateurs dans le recrutement.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

BALENCIAGA



Climate  House



BALMAIN

Maison Margiela
PARIS

Société
des Grands
Projets

FONDATION
LOUIS VUITTON



ami
alexandre mattiussi



RIMOWA

