



Les produits du terroir
s'invitent dans vos événements



06.15.85.19.60 / 07.82.60.25.20

contact@yapuka-cuisiner.fr

www.yapuka-cuisiner.fr



S O M M A I R E



COCKTAIL

Bouchées et Bocaux	ρ.2
Ateliers	ρ.3
Planches	ρ.4
Événements personnalisés	ρ.5



BUFFET

Ateliers chauds	ρ.7
Ateliers froids	ρ.8



PLATEAU REPAS

Entrées Plats Fromages Desserts	ρ.10
---------------------------------	------



BOISSONS

Alcool et Softs	ρ.12
-----------------	------



ÉQUIPE

Présentation	ρ.13
Valeurs	ρ.14

СОСКИТАИЛ



FEUILLETÉS

- Tomate et fromage local type parmesan
- Roulé saucisse de Porc noir
- Pesto de tomate séchée
- Chèvre miel



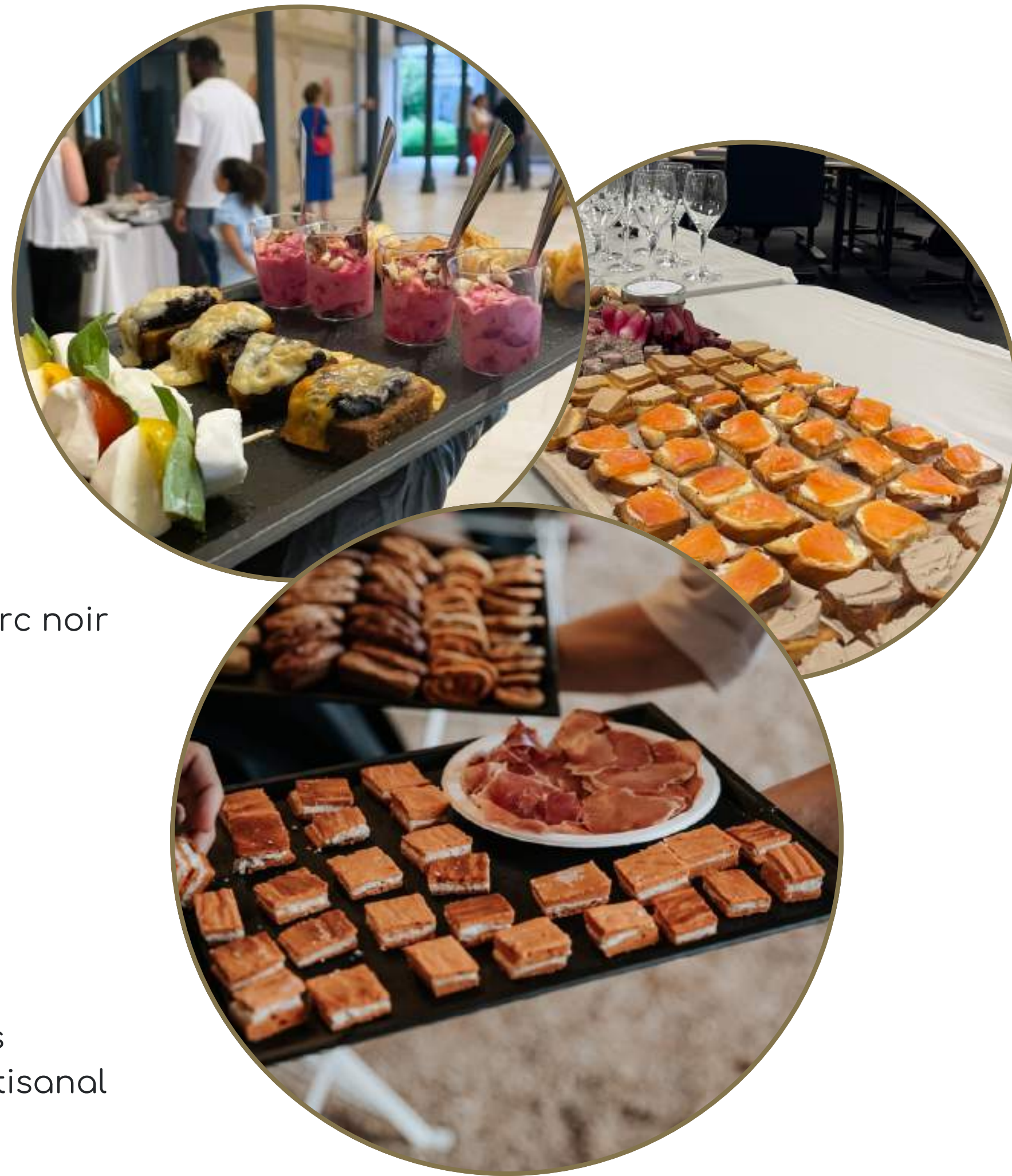
VÉRINES

- Fromage frais et brunoise de légumes de saison
- Gaspacho de betterave et pommes
- Crémeux de panais infusé au jambon séché de porc noir
- Purée de butternut rôti chèvre miel



CANAPÉS

- Foie gras de canard et confis de Sauterne
- Truite fumées et beurre fermier
- Houmous de tomate séchée et noisettes torrifiées
- Boudin noir et tome de vache sur pain d'épices artisanal



CHAUD

Mini brochettes :

- Boeuf tendre au beurre et à la fleur de sel
- Crevettes flambées au whisky
- Poulet mariné au pesto de basilic et noisettes torréfiées
- Porc à la sauce barbecue maison

Fritures :

- Tenders de poulet fermier
- Croquettes de poulet fermier
- Cornet de frites



FROID

Stand de tartines :

- Houmous à l'ail noir
- Sauce de tomates rôties au vinaigre de l'entre deux mers
- Pesto de champignons à l'huile infusée au piment d'Espelette
- Asperges des Landes aux zestes de citron

Planches du terroir (détails dans la partie "planches")

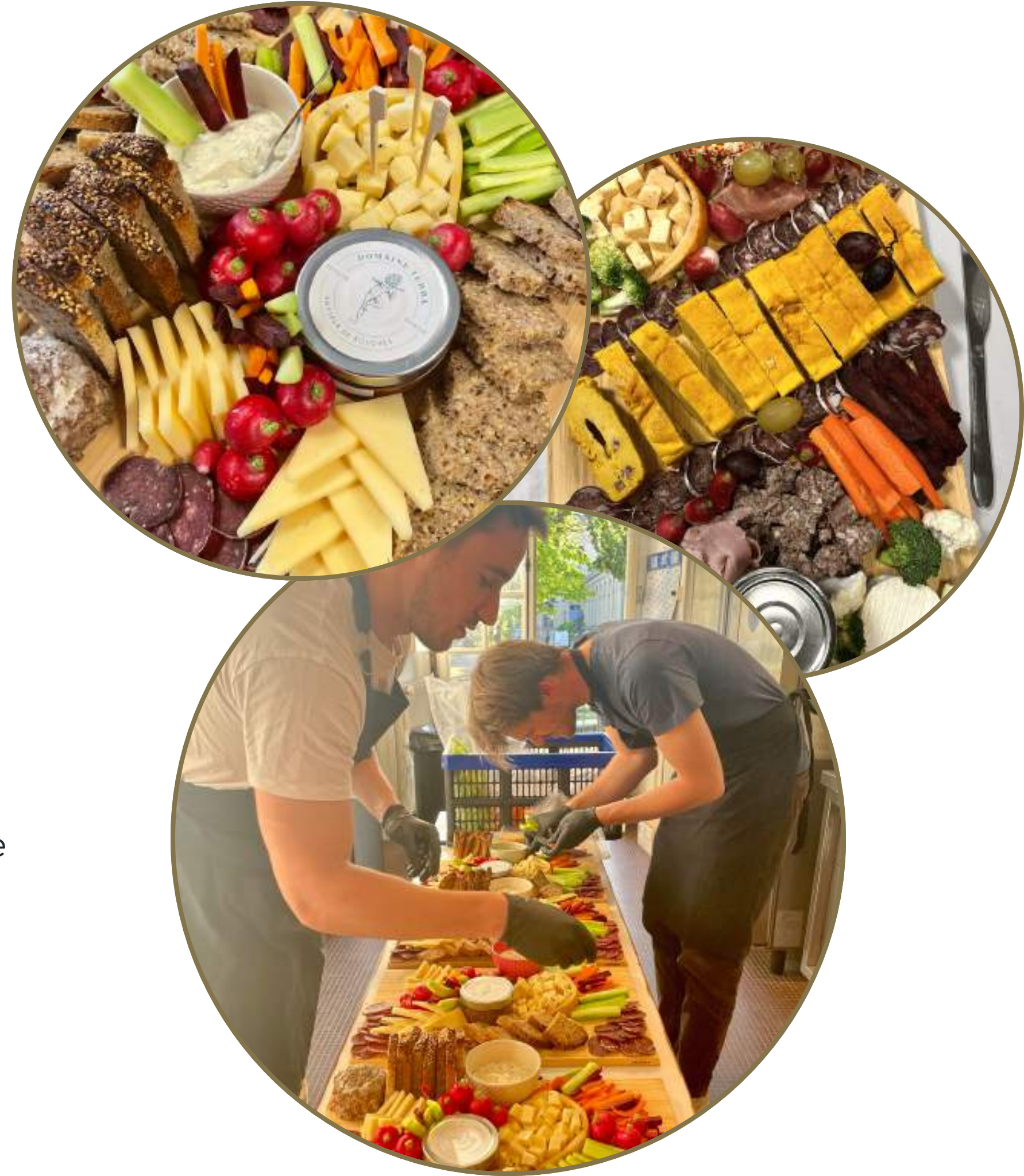
- Planches mixtes
- Planches de charcuteries
- Planches de fromages
- Planches végétariennes

- Jambon à la découpe
- Cornets de crudités
- Huitres à la demande





- Planches mixtes
- Planches de charcuteries
- Sélection de charcuteries locales : Chiffonnade de jambon séché de porc noir, Saucisson de bœuf, coppa de bœuf, saucisson de porc, gratton, pâté de porc, etc.
- Planches de fromages
- Sélection de fromages locaux : Gouda à la truffe / piment d'Espelette / fenugrec, petit rond 1/2 affiné, buche de chèvre cendrée, tomme de vache, etc.
- Planches végétariennes
- Sélection de crudités du moment et de sauces dips : houmous à l'ail noir, sauce de tomates rôties au vinaigre de l'entre deux mers, pesto de champignons à l'huile infusée au piment d'Espelette, asperges des Landes aux zestes de citron, faisselle de lait de chèvre au citron et ciboulette.





Sélectionnez les éléments qui vous plaisent
et personnalisez votre événement !

Notre équipe est là pour vous conseiller !

Vous ne trouvez pas votre bonheur ?
Apportez vos idées et innovons ensemble
pour un événement 100% Unique !



BUFFET



PLANCHAS

- Boeuf tendre au beurre et à la fleur de sel
- Poulet mariné au pesto de noisettes
- Filet mignon de porc à la sauce barbecue maison
- Crevettes flambées au whisky
- Pommes de terre et légumes
- Hot dogs



BRASERO

- Rumsteak de Boeuf
- Magret de canard
- Filet de truite Saumonée
- Crevettes en persillade



FRITURES

- Tenders de poulet fermier
- Croquettes de poulet fermier



BOCAUX CUISINES

- Poulet Basquaise
- Hachis parmentier
- Crémeux de panais infusé au jambon séché



POISSONS AND CO

- Huitres du bassin d'Arcachon
- Truite Girondine fumée ou en tataki



CORNETS CRUDITES

- Cornets de frites de crudités
- Crudités de saison
- Sauces dips (houmous à l'ail noir, etc.)



CHARCUTERIES

- Jambon séché de porc noir
- Trio de saucissons : porc, boeuf, volaille
- Coppa de boeuf
- Pâté et rillettes : porc noir et poulet



FROMAGES

- Trio de gouda : truffe, piment d'Espelette, fenugrec
- Bûche de chèvre
- Camembert 1/2 affiné
- Chèvre frais enrobé

DESSERTS

- Verrines de mousses au chocolat
- Mignardises : cookies, financiers
- Cakes pâtissiers : Carotte et noix, banane et chocolat, vanille et framboise
- Gâteaux personnalisés par notre artisan pâtissier



SALADES

- Base lentilles, pâtes ou riz
- Légumes de saison
- Viandes froides
- Sauces variées : moutarde à l'ancienne, citron, betterave





PLATEAU
REPAS

ENTRÉES*

- Butternut rôtie et fromage frais
- Quiche lorraine au porc noir
- Salade végétarienne de lentilles
- Gaspacho de betterave et pommes



PLATS*

- Rumsteck girondin, écrasé de pdt et légumes de saisons
- Salade d'été saison du moment
- Crémeux de panais infusé au jambon séché de porc noir
- Hachis parmentier de bœuf ou canard

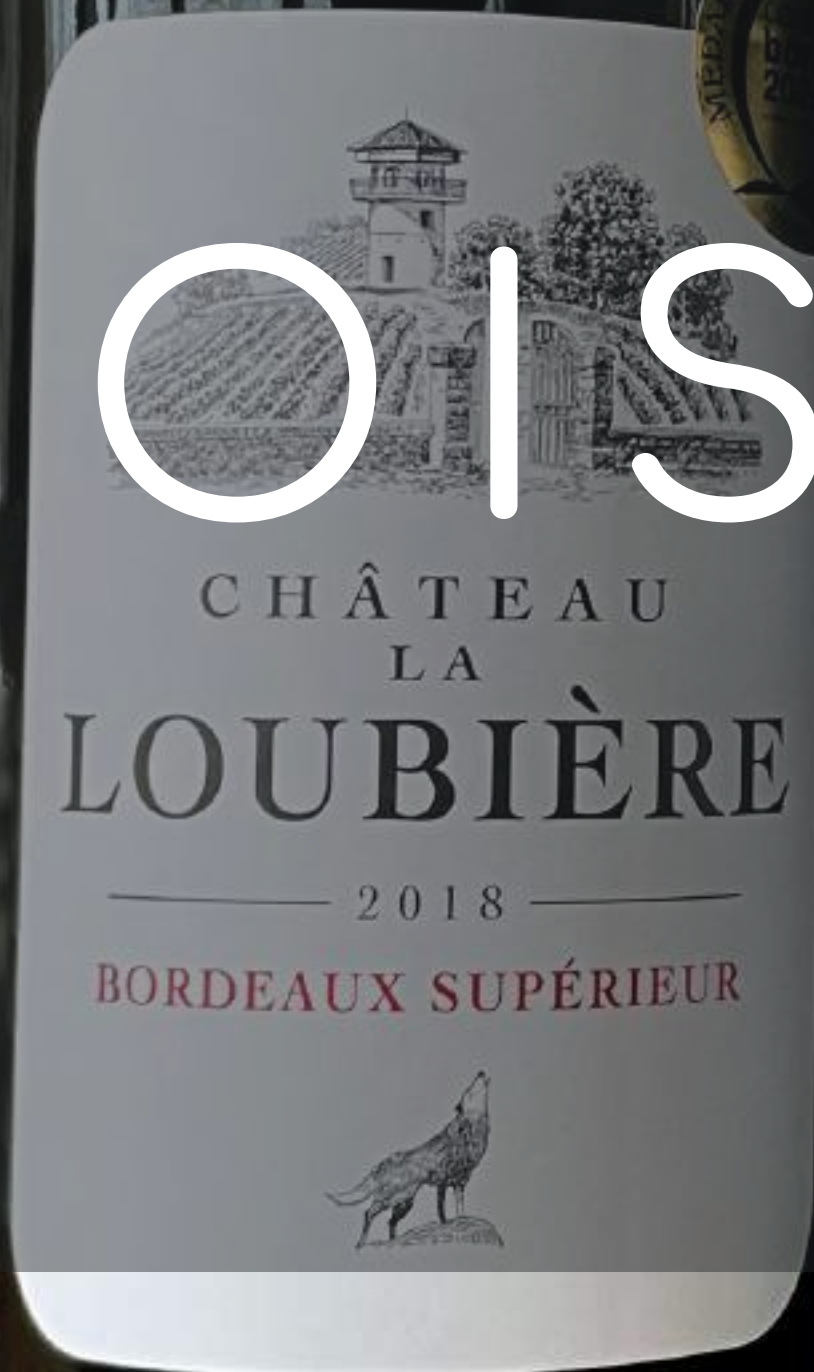


DESSERTS*

- Mousse au chocolat
- Panna cotta avec écrasé de fruits de saisons
- Fromage blanc aux fruits et spéculos
- Part de cake du moment



BOISSONS



ALCOOLS

- Vin rouge
- Vin Blanc
- Vin rosé
- Champagne et crémant
- Bière
- Cidre
- Jarre à cocktail maison



SOFTS

- Limonade
- Jus de fruits
- Eau plate et gazeuse
- Café
- Thé



ÉQUIPE





Hugues de Saint Seine

Être sensible aux enjeux environnementaux, allier le savoir-faire Français, les produits, l'économie locale et le respect de nos terres , c'est l'avenir ! Et puis on est en France: La cuisine fait partie intégrante de notre culture !



Paul-Alexandre Cabannes

J'ai toujours rêvé d'entreprendre afin d'apporter ma petite part de changement dans notre société. J'ai le souvenir d'avoir pris beaucoup de plaisir étant petit, en cuisinant avec ma maman avec des produits locaux du marché



PROXIMITÉ

Nous faisons tous les efforts possibles afin de s'approvisionner au plus proche tout en gardant une excellente qualité du produit à travers le savoir-faire et le respect de la nature. Se fournir autour de nous, c'est investir dans l'écosystème auquel on appartient et c'est aussi créer des liens humains des champs jusqu'à l'assiette !



RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

L'agriculture française est une agriculture très raisonnée et respectueuse de l'environnement pour les exploitations paysannes et traditionnelles. Nous utilisons aussi un vélo cargo électrique pour s'approvisionner et pour livrer les petites commandes afin de limiter notre impact carbone. Nous utilisons uniquement de la vaisselle lavable, recyclable ou biodégradable.



TRANSPARENCE

La transparence de la provenance de nos produits est essentielle. Nous nous engageons à fournir des informations claires sur l'origine de nos produits, afin que nos clients puissent faire des choix éclairés. Nous valorisons la traçabilité et travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour garantir des pratiques responsables tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

