



*Votre
traiteur
terroir*

contact@yapuka-cuisiner.fr

07.82.60.25.20

www.yapuka-cuisiner.fr

The background of the image shows a close-up of sliced vegetables, likely zucchini or eggplant, arranged in rows. A dark semi-transparent overlay covers the center of the image, containing text. In the upper part of the overlay, there is a faint, light-colored illustration of a wine glass. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on fresh, natural ingredients.

Pourquoi choisir Yapuka ?

Nos produits sont sélectionnés pour leur qualité et leur méthode de production.

Nous avons des valeurs fortes telles que la transparence, la responsabilité environnementale et la proximité.

Évidemment, nous ne proposons que des produits de saison.

On est aussi vachement sympa !

L'équipe à votre service

Paul-Alexandre Cabannes - Responsable Mets

Je rêvais 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 des produits locaux du marché avec ma maman. Maintenant c'est moi le Chef!



Hugues de Saint Seine - Responsable Commercial

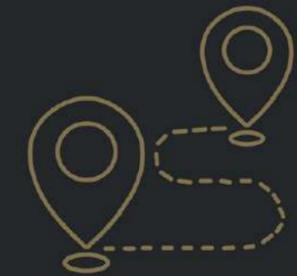
En entreprise, en famille ou entre amis, les bons produits cuisinés simplement sont la clé d'un événement réussi. Vous serez entre de bonnes mains, nous avons sélectionné les meilleurs produits du Sud Ouest pour vous régaler.

Et une multitude de professionnels du métier triés sur le volet...

Nos Valeurs

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 !

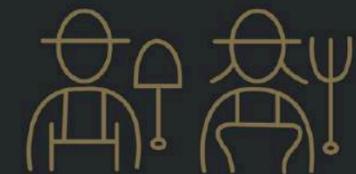


Responsabilité environnementale

L'agriculture française est une agriculture très raisonnée et respectueuse de l'environnement pour les exploitations paysannes et traditionnelles. Nous utilisons 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.



NOS SERVICES

Cocktail Classique (p.6)
Cocktail Premium (p.7)

Buffet Classique (p.8)
Buffet Premium (p.9)

Repas assis (p.10)

Cocktail Classique

PLANCHES DE PRODUITS DU TERROIR

- 4 charcuteries
- 4 Fromages
- 3 crudités
- 2 sauces
- pain artisanal

3 BOUCHÉES SALÉES

3 BOUCHÉES SUCRÉES

ART DE LA TABLE

- 1 verre par personne



Cocktail Premium

ATELIER GRILLADE 2 VIANDES

- Morceaux à piquer

ATELIER PLANCHA DE LÉGUMES

- Mini brochettes de légumes de saison

ATELIER DE LA MER

- Huitres et accompagnements

ATELIER DE DÉCOUPE

- Jambon ou foie gras

ATELIER FROMAGE

- 4 fromages minimum

3 BOUCHÉES SUCRÉES

ART DE LA TABLE

- 2 verres par personne

NAPPES DES ATELIERS



Buffet Classique

PLATS EN LIBRE SERVICE

- Hachis parmentier de canard
- Blanquette de veau
- Rougaille saucisse

→ variantes végétariennes possible

DESSERT EN BOCAL

- Mousse au chocolat
- Panna cotta
- Salade de fruits

ART DE LA TABLE

- Plat : fourchette, couteau, assiette
- Dessert : bocal
- Boisson : verre à pied



Buffet Premium

PLANCHA DE VIANDE

- Pavé de boeuf
- Magret

PLANCHA DE LÉGUMES

- Mélange de légumes de saison
- Pommes de terre grenaille

Dessert en bocal

- Mousse au chocolat
- Panna cotta
- Salade de fruits

ART DE LA TABLE

- Plat : fourchette, couteau, assiette
- Dessert : bocal
- Boisson : verre à pied



Repas assis

PLAT

- Confit de canard des Landes, purée et sauce champignons
- Tournedos Rossini au foie gras de canard des Landes et légumes de saison
- Lasagnes végétariennes, duo de pesto et straciatella

FROMAGE

- Sélection de 5 fromages et salade fraîche

DESSERT

- Café gourmand et ses 4 mignardises

ART DE LA TABLE

- Plat : fourchette, couteau, assiette
- Fromage : assiette, couteau
- Dessert : assiette, petite fourchette
- Boisson : verre à vin rouge, verre à vin blanc, verre à eau



NOS RÉALISATIONS

