

## Ateliers - Animations

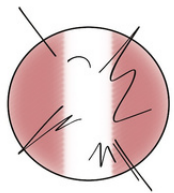
Traiteur Colibri vous propose de faire connaître la cuisine péruvienne.

Notre chef animera les ateliers, en vous faisant participer à la mise en place ainsi qu'à la réalisation des plats tout en échangeant sur son savoir-faire et astuces, pour finir par une dégustation.



[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)





GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)

## Tarifs & Services

01

### Atelier Cocktails

Découverte et  
Préparation de  
3x cocktails péruviens.

**Tarifs:  
26€/pers**

02

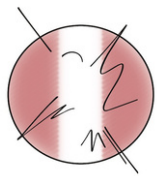
### Atelier Culinaire

Découverte et  
Préparation de plats  
péruviens au choix

**Tarifs:  
35€/pers**

Minimum 2 participants





GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Nouveautés

## Animations en ligne

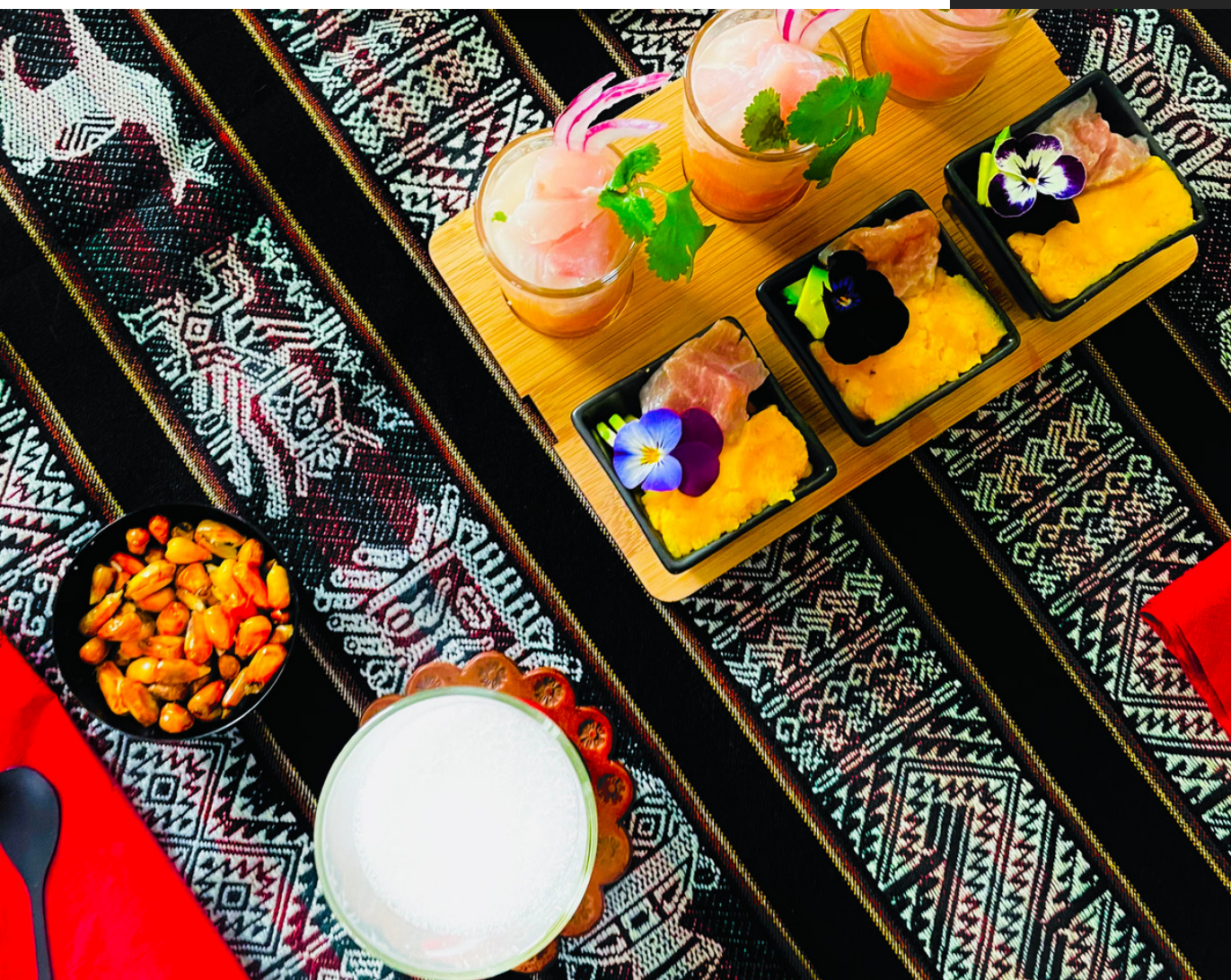
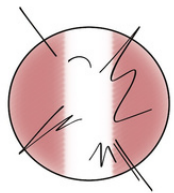
Le télétravail étant d'actualité.  
Traiteur Colibri s'est modernisé et vous propose de  
s'inviter chez vous avec des ateliers en ligne.

Surprenez vos invités en faisant l'unanimité avec un  
chef qui leur fera découvrir des spécialités  
péruviennes



[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)

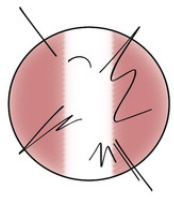




## Chef à Domicile

Le chef Alexis Carvallo vous propose de découvrir la fusion entre la cuisine française et les plats nord péruviens.

Profitez d'un moment de détente, le chef vous fera découvrir ses techniques avec ses des produits d'exceptions, de nouvelles recettes à faire chez soi. Partagez ce moment inoubliable seul ou à plusieurs, faites voyager vos papilles et vos invités.



## En 3 Services



[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)

01

### Mise en bouche

Trio de Causa & Trio de Ceviche accompagné d'un cocktail péruvien

02

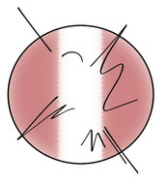
### Plats

Le chef cuisinera pour vous un plat choisi au préalable

03

### Desserts

La fusion de dessert avec des produits péruvien et la technique française



GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Chef à Domicile

## Un Chef en toute intimité

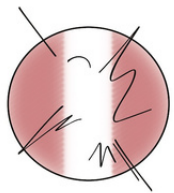
Profitez d'un moment de détente, le chef vous fera découvrir ses techniques avec ses des produits d'exceptions, de nouvelles recettes à faire chez soi.

Partagez ce moment inoubliable seul ou à plusieurs, faites voyager vos papilles et vos invités.



[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)





GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Menu Découverte

Mignardises + Cocktail

Trio de Causa & Trio de Ceviche

Plats

(Au Choix)

Ceviche

Poisson mariné dans du lèche de tigre, accompagné de patate douce et maïs chulpi

Anticuchos

Brochette de cœur de bœuf / onglets, accompagnée de pomme de terre sautées

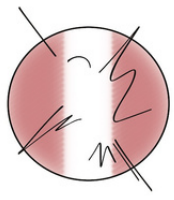
Desserts

(Au Choix)

Alfajores

Mazamora Morada





GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Menu Créations

Mignardises + Cocktail

Trio de Causa & Trio de Ceviche

Plats accompagnés de Vin

(Au Choix)

Tiradito Nikkei

Poisson du Pacifique (Bonito) mariné dans de la lèche de tigre délicatement coupé dans les traditions japonaise, accompagné d'une écume de fruit de la passion, patate douce et maïs choclo & chulpi

Lomo Saltado

Bœuf de Kobe sauté dans les traditions japonaise, accompagné de légumes de saison sautées au Pisco et sauce saté et riz blanc

Desserts

(Au Choix)

Truffes Colibri

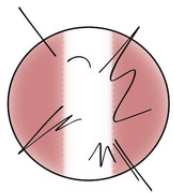
70% Chocolat péruvien, soupçon de fruit de la passion

Macaron du Chef

Macarons à base de maïs violet, fourrés à la Lucuma, fruit de la passion, grenade







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

[www.traiteurcolibri.com](http://www.traiteurcolibri.com)

# Tarifs & Services

01

## Menus au choix

Découverte 80€/pers  
Créations du chef 240€/pers

**Tarifs:**  
**/pers**

02

## Services inclus

Animation, Matériel de cuisine, Ingrédients

Minimum 2 participants  
Déplacement non inclus

