

GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

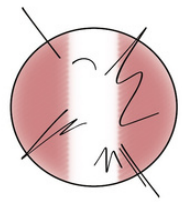
# Traiteur

Gastronomie Péruvienne

# Colibri







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI



# Bienvenue au Pérou

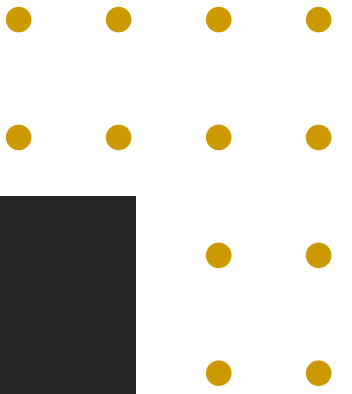
À la quête d'expériences mémorables ou de découvertes gustatives inédites, Traiteur Colibri vous convie à un voyage sensoriel au cœur des saveurs et des nuances de la cuisine péruvienne.

Laissez-vous enchanter par notre expertise culinaire, sublimant chaque instant, que ce soit lors de vos Cocktails, Séminaires, Buffets, Mariages, Anniversaires ou tout autre événement privé.

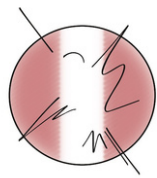
(Nous proposons également des options Halal sur demande)

L'équipe du Traiteur Colibri

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







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

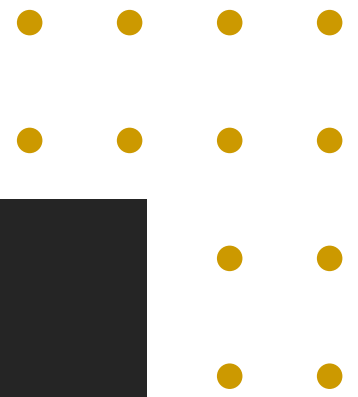
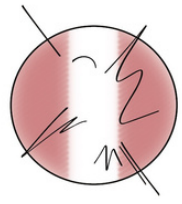
# Carvallo Alexis

Le Chef Péruvien, éminent artisan culinaire, est reconnu pour son talent exceptionnel dans l'harmonisation subtile des saveurs entre la cuisine française raffinée et les trésors gastronomiques du nord du Pérou, créant ainsi une expérience gustative incomparable et exquise.

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







## Pièces cocktails

Le nombre de pièces cocktails et boissons nécessaire par invité dépend généralement de la durée de votre événement. Voici quelques directives générales pour vous aider à planifier :

1 à 2 heures :

- Pour un court événement, comme un vin d'honneur rapide ou une réception après une cérémonie, prévoyez environ 4 à 6 pièces cocktails par invité.
- Pour cette durée courte, vous pouvez estimer environ un quart à un tiers de bouteille de vin ou de champagne par invité.

L'équipe du Traiteur Colibri





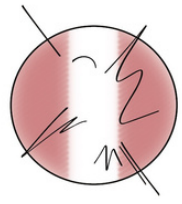


# Pièces Cocktails

Nos pièces cocktails sont l'incarnation élégante et raffinée des richesses culinaires du Pérou, présentées dans des formats miniatures qui capturent toute l'essence de nos spécialités.







### Papa à la Huancaína

Pomme de terre grenaille, en sauce fromagère légèrement pimentée

### Ceviche

Poisson mariné dans du lèche de tigre, accompagné de patate douce

### Sandwich de Pollo

Sandwich de poulet, céleri, mayonnaise et fines herbes

### Enlasada de Quinoa

Quinoa, mangue, avocat, fêta, radis, persil, accompagné d'une vinaigrette à base de fruit de la passion

### Empanadas

Chausson à la viande de boeuf, poulet ou Végé

### Causa Rellena

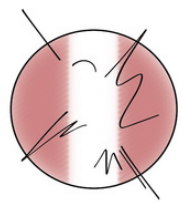
Une alliance entre la pomme de terre, piment, thon et avocat

### Ensalada Rusa

Betterave, carotte, pomme de terre, pomme, mayonnaise







# Animations Culinaires



01

## Anticuchos

Brochettes de Boeuf,  
Poulet, Saumon à la  
péruvienne

02

## Ceviche

Ceviche réalisé devant vos  
invités

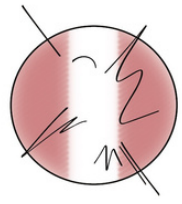
03

## Fontaine de Chocolat

Brochettes et de morceaux  
de fruits frais, biscuits et  
des chamallows







# Nos Entrées

## ENTRÉES TRADITIONNELLES

(Au choix)

5€/pers

### Ensalada Rusa

Betterave, carotte, pomme de terre, pomme, mayonnaise

### Tartare de Quinoa

Quinoa, mangue, avocat, fêta, radis, persil, accompagné d'une vinaigrette à base de fruit de la passion

### Causa Rellena

Une alliance entre la pomme de terre, piment, thon et avocat

## CRÉATIONS DU CHEF

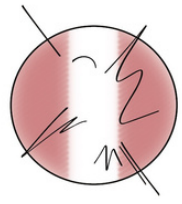
(Au choix)

### Trou Péruvien

Sorbet de citron vert accompagné de gingembre macéré dans du Pisco et Romarin







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Nos Plats

## PLATS TRADITIONNELS

(Au choix)

20€/pers

### Arroz con Mariscos

Riz Sauté au épices péruviennes garni de fruits de mer

### Arroz con Pollo

Riz à la coriandre accompagné d'un émincé de poulet cuit à la bière accompagné de salsa criolla

### Aji de Gallina

Émincé de poulet dans de la sauce au piment jaune péruvien accompagné de riz et pomme de terre

## CREATIONS DU CHEF

(Au choix)

### JetLag Paris - Chiclayo

Anticuchos de Magret de Canard en sauce griotte accompagnés de gratin dauphinois et légumes de saison

### Tartare de Quinoa accompagnés de Tofu (Végan)

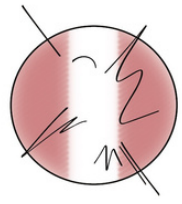
Quinoa, mangue, avocat, fêta, radis, persil, accompagné d'une vinaigrette à base de fruit de la passion

### Tagliatelle à la huancaína & lomo saltado

Tagliatelle à la Sauce fromagère et Boeuf Sautées à la péruvienne







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Nos Desserts

## DESSERTS TRADITIONNELS

(Au choix)

4€/pers

### Alfajores

Biscuit à la maïzena fourée au beurre de lait

### Mazamora Morada

Coulis de maïs violet accompagnés de fruits  
(Ananas, Pruneaux, Pêches, Pommes)

### Salade de fruits frais

Mangue, Ananas, Grenade

## CREATIONS DU CHEF

(Au choix)

### Panna Cotta au Maïs Violet

Panna Cotta au coulis de maïs violet

### Truffes Colibri

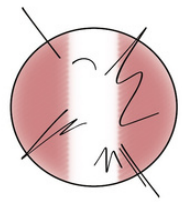
Truffes au Chocolat Péruvien, 70% cacao criollo

### Macarons Colibri

Macaron au maïs violet, mangue, maracuya







# Nos Boissons

## VINS ROUGE

Languedoc 7€

Pinot Noir 14€

## CHAMPAGNES & PÉTILLANS

Vin pétillant Asti VILLA VERONI 7€

Vouvray Brut De Chanceny 12€

Blanc des Blancs Grand Cru Lallier 50€

(Attention: l'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans)

## SOFTS & EAUX

Inca Kola 2L

10€ / la bouteille

Chicha Morada 3L

30€ / la fontaine

Coca / Oasis

entre 1€50 & 4€50 la bouteille

Eaux Plates

entre 1€50 & 3€ la bouteille

Eaux Pétillantes

entre 1€50 & 3€ la bouteille

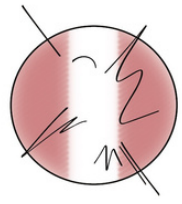
## CAFÉ & THÉ

Café Péruvien 2€

Thé Kusmi Tea Péruvien 2€







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI

# Nos Partenariats

## SMDV PÂTISSERIES

Douceurs Créatives pour Moments Inoubliables

- 🍰 Gâteaux de Mariage
- 🎨 Gâteaux Personnalisés
- 🍪 Petits Fours & Macarons

## INSTANT DITVIN

Savourer l'Art de la Vigne

- 🍷 Ateliers Œnologiques
- 🍇 Dégustations Privées
- 🎉 Vins d'Exception pour Événements Uniques

## SAMBA RISAS

Laissez-vous Envoûter par l'Éclat du Brésil

- 🎊 Ambiance Ensoleillée et Festive
- 🌟 Sourires Éclatants, Glamour Assuré
- 🌴 Voyages Exotiques au Cœur de Vos Événements

## EVENT LOCATION

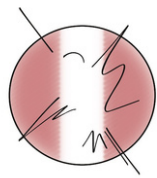
Élégance et Raffinement pour Vos Réceptions

- 🏠 Locations de Matériel Haut de Gamme
- 🎨 Création d'Ambiances Sur-Mesure
- 👑 Services d'Expertise et de Conseil

Pour des célébrations inoubliables, contactez-nous dès aujourd'hui ! 🎉







GASTRONOMIE PÉRUVIENNE  
TRAITEUR COLIBRI



# Contactez-nous

Vous avez des questions ?  
Contactez-nous  
[contact@traiteurcolibri.com](mailto:contact@traiteurcolibri.com)  
0745065089



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

