

NUMA CAFE

Le NUMA Café vous propose une cuisine faite maison, à partir de produits frais. Nous travaillons exclusivement avec des artisans de qualité, charcuterie et fromage du Jura et des Deux Sevres, artisan boulanger de la région parisienne, jus bio des Vergers de la Reinette. Les formules proposées ci-dessous sont tout à fait personnalisables !

Les matins

- 1. L'accueil**.....3,5€
café, thé, eau minérale, jus
- 2. Le classique**.....5,5€
café, thé, eau minérale, jus, 2 mini viennoiseries
- 3. Healthy Breakfast**.....6,5€
café, thé, eau minérale, jus BIO, yaourt à la grecque et muesli
- 4. La gourmande**.....6,5€
café, thé, eau minérale, jus, gourmandises maison (ex: cookie, brownie, ou cake citron...) et corbeille de fruit
- 5. Le complet**.....8,5€
café, thé, eau minérale, jus BIO, mix de cake maison, brioches, viennoiseries, chouquettes, corbeille de fruit...

A la carte !

- Thermos de café ou thé : 15€
- Thermos de chocolat chaud, lait, lait de soja : 20€
- Cake maison à partager : 16€
- Panier de viennoiseries : 2€ /pers
- Corbeille de fruits frais : 1€ /pers
- Brochette de fruit : 1,5€ /pers
- Jus bio (25cl) 2,50€ /pers

Les midis

- 1. Le déjeuner léger**.....14€
Un mix de 5 éléments à composer selon la carte de saison. De délicieuses soupes maison, wraps détonants, belles salades consistantes, tartes aux fruits maison, muffin salés et sucrés... Il y en a pour tous les goûts !
Soft et café inclus
- 2. Le beau déjeuner**.....20€
Le restaurant vient à vous : des formules entrée, plat, dessert élaborées par un jeune chef, qui suivent les saisons !
Soft et café inclus
- 3. Le buffet convivial**.....24€
Pour un buffet convivial et dynamique, une sélection à faire sur mesure suivant la carte de saison
Composition du buffet : 2 salades, 2 quiches maison, 1 viande, 2 desserts
Soft et café inclus

Les fins de journée

- 1. L'apéro**.....12€
Belles planches de charcuteries et fromages soigneusement sélectionnées, trinquez à cette belle journée !
1 bouteille de vin/4 pers ou 2 demi, soft inclus
- 2. Le Finger food**.....21€
Consistant et gourmand, c'est le cocktail convivial et dynamique! 8 pièces à choisir dans la carte de saison
1 bouteille de vin/4 pers ou 1 coupe de champagne par personne, soft inclus
- 3. Le cocktail haut de gamme**.....29,50€
10 verrines étonnantes et élégantes suivant la carte de saison. Des produits d'excellence sublimes par un chef virtuose ! Soft inclus
Avec alcool, 35,50€ : 1 bouteille de vin/4 pers ou 1 coupe de champagne par personne

Les petits plus !

- Maki maison (saumon et thon), 4 pièces /pers : 6€
- Gourmandises salées maison (exemple : mini muffin, cookies salés) : +3€ /pers
- Tartinade maison : +2,5€ /pers
- Plateau de fromage ou charcuterie, 10 personnes : 35 €
- Bière ou Cidre artisanal : +5€/pers
- Bouteille de champagne : 28€
- Maître d'hôtel : 55 € /heure
- Art de la table (nappe, location verre, etc) : 20€ pour 25 personnes

Retrouvez ci-après le détail des formules proposées !

Conditions générales de vente :

- Nous prenons en charge tous les groupes à partir de 10 personnes
- Commande à confirmer minimum 3 jours ouvrés avant l'événement
- Annulation : toute prestation annulée à deux jours ouvrés de la livraison (trois jours ouvrés pour les cocktails) sera facturée

Retrouvez ci-dessous le descriptif des menus :
(possibilité de menus 100% végétarien)

Les midis (boissons softs et café inclus)

1. Le déjeuner léger.....14€

5 éléments à choisir parmi la liste ci-dessous :

Salé :

Quinoa, tomates cerises, pousses d'épinard, mozzarella et amande / Blé, poivrons 3 couleurs, feta, coco plat et graines de tournesol / Quinoa gourmand, pois chiche, raisins secs, courgette et herbes fraîches / Riz noir et légumes de saison / Salade verte, jambon, mozzarella, tomates et olives noires / Wrap Poulet grillé et crudité / Wrap Veau, poelé d'oignon, salade iceberg, fromage frais et menthe / Cigares au jambon et sauce ricotta / Bricks de légumes grillés / Gaspacho de saison

Sucré :

Salade de fruits / Tarte aux fruits de saison / Mini muffin sucré

2. Le beau déjeuner.....20€

1 entrée, 1 plat, 1 dessert identique à sélectionner :

Entrée :

Salade de saison / Demi avocat scampi et ricotta / Ballotine de veau aux pistaches / Asperge sauce mousseline

Plat :

Poulet fermier sauce chasseur, pommes de terre et carotte rôtie / Gigot d'agneau, mousse d'ail et légumes de saison / Pavé de saumon, légumes de saison / Filet de merlu, beurre passion et riz basmati / Lentilles corail, pois chiche, lait de coco, curcuma, épinard, pousse d'épinard

Dessert :

Tiramisu / Cheesecake / Salade de fruits / Mousse au chocolat

3. Le buffet convivial.....24€

2 salades, 2 quiches, 1 viande et 2 desserts à choisir :

Salades :

Pâtes légumes grillés et pesto / Jeunes pousses aux graines et fromage du Jura / Carotte rapée, pomelos, câpres, sarrasin soufflé / Poire pickles, bleu, endives noix / Quinoa, butternut roti, parmesan, graines de courges / Salade Epeautre, grenade, pignon et feta / Salade pomme de terre, jambon blanc, oeuf, mayonnaise verte

Quiches :

Aubergine grillée et miso / Blette et poitrine du Bearn / courgettes scarroza / Tomates cerises basilic mozza

Viande :

Echine de cochon ibérique mijoté à l'anis / Poulet croustillant sauce tartare / Faux filet froid, pesto et parmesan / Gigot d'agneau, sauce aux anchois

Desserts :

Tarte tatin / Tiramisu / Carré rhubarbe / Tarte fraise et mascarpone

Les fins de journée

2. Le Finger food.....21€

8 pièces à choisir ci-après :

Salé :

Rouleau de printemps aux légumes, sauce fromage blanc moutarde et citron / Panel de mini cake salé / Tartine de magret fumé, chèvre frais, radis et noisette / Navette de légumes grillés / Duo melon-jambon / Cookie salé parmesan et tomate séchée / Timbale de salade de saison / Tartinade maison et pain de campagne (houmous, guacamole..) / Petit sandwich pain tradition / Rouleaux de concombre au crabe / Tartelette maison végétarienne / Pruneaux fourrés roquefort et noix / Roulé de poivron farcis à la mousse de thon et parmesan / Canapé chèvre et pain d'épices, oignons confits / Corbeille de crudité et sauce maison

Dessert :

Mini muffin choco / Corbeille de fruits / Perles du Japon lait de coco et framboise / Financiers spéculos

Soft (eau minérale et sodas)

1 bouteille de vin/4 pers ou 1 coupe de champagne par personne

3. Le cocktail haut de gamme.....29,50€

10 verrines à sélectionner :

Salé :

Salade de pousse de betterave, groseille et feta / Concombre surimi et crevette / Gaspacho de petit pois, menthe, mousse de mozzarella di Buffala / Poulpe snacké et aioli / Brochette asperge, œuf de caille et écrevisse / Salade épeautre, feta, pois gourmand, grenade, pignon / Bœuf mariné, chutney mangue et fruits de la passion / Tartare de légumes de saison / Salade de pousse de betterave groseille et feta / Caviar d'aubergine fumée / Asperge, carpaccio de saumon, pamplemousse et fruits de la passion / Rouleaux de printemps et petits légumes / Tartare de bœuf au couteau / Ricotta menthe et petit pois / Tartare de lieu jaune, groseille / Radis fromage blanc, raifort et œuf de truite / Magret séché melon et pavot / Noix de saint jacques et crème de fèves (+2€)

Dessert :

Rhubarbe confite et chantilly noisette / Tartelette citron meringuée / Tartelette chocolat pistache / Cheesecake aux agrumes / Fraise sablé breton et crème de mascarpone / Crémeux chocolat de Tanzanie

Soft (eau minérale et sodas)

Avec alcool : 35,50€ :

1 bouteille de vin/4 pers ou 1 coupe de champagne par personne