

alma
traiteur

Automne 2025

Bienvenue chez **Alma**, traiteur méditerranéen à Saint-Rémy-les-Chevreuse

Ouvert en décembre 2024 au coeur de la Vallée de Chevreuse par Pia et Jonathan, Alma vous propose une cuisine pleine de saveurs dans un écrin élégant et appétissant.

Notre cuisine, originale et moderne, mêle nos influences et histoires en s'inspirant des recettes traditionnelles méditerranéennes, non sans se priver de quelques emprunts à la gastronomie perse.

Que ce soit pour un événement professionnel, un mariage, un cocktail ou un repas entre amis, nous assurons la livraison partout en Île-de-France, avec un service soigné et une cuisine qui se distingue par sa fraîcheur et sa générosité.

Chaque plat est conçu avec passion, pour offrir à vos invités un moment de partage inoubliable.

Pièces cocktails salées

Les pièces de saison

Verrine de potimarron rôti, burrata, huile verte de basilic, noisettes torréfiées *végétarien*

Mini sandwich “tea time” labneh maison, crudités de saison, menthe fraîche et zaatar *végétarien*

Brochette de magret de canard séché, fromage de brebis, raisin

Verrine de salade de raisins, feta, échalotes, balsamique et coriandre fraîche *végétarien*

Mini cake champignons, parmesan, noisettes, labneh au parmesan *végétarien*

Mini bun butternut rôti au miel, feta, roquette, pickles d'oignons rouges *végétarien*

Mini wrap, houmous au basilic, carottes rôties au zaatar, roquette, jeunes pousses et pickles d'oignons rouges *végétarien*

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*



Menu 7 décembre 2024

Pièces cocktails salées

Radis red meat - houmous de betterave au sumac - magret
de canard séché - clémentine
Mini bun pulled taouk - toum (crème d'ail) - pickle de
navet à la libanaise (à la betterave) - oignons crispy
Crevette shawarma de pleurotes - sauce tahini - persil
Tartellette confit de fenouil - crevette snackée à l'ail -
pois de petit-pois
Blini au citron noir - labneh fouetté à l'apath - saumon
Wrap houmous basilic - pousses d'épinards - carottes
frites - pickle de salicorne
Rôti au zaa'ar - pickles de carottes multicolores

Pièces cocktails sucrées

Mini fondants chocolat-amanide
Mhalabieh (panna cotta libanaise à la fleur d'oranger et à
rose), éclats de pistaches



Pièces cocktails salées

Les intemporelles

Blini maison, labneh aneth / citron, saumon fumé et pickle d'oignon rouge

Blini maison, tarama maison, boutargue râpée

Mini bun au shawarma de pleurotes, sauce tahini, persil et pickles *végétarien*

Mini bun pulled taouk (poulet effiloché à la libanaise, ail et citron), sauce à l'ail, pickles

Verrine d'écrasé de pommes de terre, saumon au citron noir d'Iran et au sumac, crème fraîche

Verrine de houmous, boeuf haché aux épices et aux pignons

Samboussek au fromage (chausson mozzarella / feta) *végétarien*

Fatayer épinards (chausson épinards / sumac) *végétarien*

Mini cake aux tomates séchées, parmesan et basilic, labneh au basilic, bresaola

Koukousabzi (omelette aux herbes fraîches à l'iranienne), labneh à l'épine vinette, grenade *végétarien*

Focaccia, pesto d'amandes, stracciatella, bresaola

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*



Pièces cocktails sucrées

Cookie au tahini, rose et pistaches

Mhalabieh (panna cotta à la libanaise à la fleur d'oranger et à la rose)

Mini salade de fruits de saison à la fleur d'oranger

Mini salade de fruits de saison à la fleur d'oranger sur lit de yaourt grec au miel Attiki

Mini moelleux chocolat et amande

Baklava amande et cajou

Mini tartelette au chocolat et poudre de piment du jardin

Mini moelleux orange et fleur d'oranger

Mini cheesecake aux fruits de saison

Mini moelleux au citron

Mini tiramisu

Mini crumble parfumé au zaatar, fruits de saison

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*



Mezzés à partager

Houmous classique	<i>végétarien</i>
Houmous viande de boeuf aux épices et aux pignons (possibilité : pleurotes ou thon)	
Labneh, crudités du moment, zaatar et huile d'olive	<i>végétarien</i>
Tzatziki de saison, pickles de radis et menthe fraîche	<i>végétarien</i>
Fava (purée de pois-cassés à la grecque), câpres et pickles d'oignons rouges	<i>végétarien</i>
Tapenade à la figue	<i>végétarien</i>
Borani laboo, mezzé iranien au yaourt et à la betterave	<i>végétarien</i>
Borani esfenaj, mezzé iranien au yaourt et aux épinards	<i>végétarien</i>
Tarama maison, boutargue râpée	

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*



Mezzés à partager

végétarien

Légumes rôtis de saison (en fonction de l'arrivage), burrata, huile verte de basilic, noisettes torréfiées

Choux-fleurs rôtis aux épices, sauce tahini (crème de sésame), grenade et menthe fraîche

Salade fattouche façon Alma : crudités de saison, vinaigrette à la mélasse de grenade et chips de pain pita

Salade de roquette, raisins, feta, échalottes, coriandre fraîche, vinaigrette au balsamique

Mjadra : lentilles et riz aux sept épices libanaises, oignons frits

Poireaux rôtis au zaatar, vinaigrette au verjus, œufs mimosa et pickles de verts de poireaux

N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes, nous nous adaptons à toutes vos envies !



Plats à partager

Viandes, poissons et alternative végétarienne

Poulet taouk (à la libanaise, ail et citron),
sauce à l'ail, pickles d'oignons rouges

Shawarma de pleurotes, sauce tahini, pickles *végétarien*
d'oignons rouges

Saumon cuit basse température, mariné au
citron noir d'Iran et au sumac, crème fraîche

Poulet laqué à la mélasse de grenade,
coriandre

Effiloché de bœuf aux épices shawarma,
oignons confits, sauce tahini

Souris d'agneau lentement confite au four au
romarin et au citron, façon Kleftiko

Les plats mijotés

Osso bucco de veau, gremolata (ail, coriandre,
zestes d'oranges) (servi avec du riz basmati)

Ghormeh sabzi : mijoté iranien de viande de
bœuf dans des herbes avec des citrons noirs
séchés et des haricots rouges (servi avec du riz
basmati)

Stifado de bœuf : mijoté grec de viande de
bœuf aux oignons et à la tomate (servi avec du
riz basmati)

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*



Exemples de formules

L'apéro méditerranéen :
6 pièces cocktails + trio de mezzés à partir de 22€
TTC/ personne

Le cocktail méditerranéen (10 pièces, possibilité de
panacher salé et sucré) à partir de 25€ TTC/
personne

Le banquet méditerranéen :
6 mezzés au choix et un plat à partager à partir de
30€ TTC/ personne

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 15 pièces salées
et sucrées à partir de 37,5€ TTC/ personne

Mezzé traditionnel libanais sur demande

**Plateaux repas, petit-déjeuner,
gâteaux à partager, goûter : nous
contacter directement**

Boissons

Softs, bières et vins, demandez-nous la liste !

*N'hésitez pas si vous avez d'autres demandes,
nous nous adaptons à toutes vos envies !*

Commande à partir de 10 personnes. Pour moins de 20 personnes, commande jusqu'à 72h avant l'événement. Au delà, nous prévenir au moins 7 jours avant.

Nous nous réservons le droit de remplacer tout ingrédient par un ingrédient similaire, en cas d'indisponibilité chez nos fournisseurs.

Merci de nous prévenir en cas d'allergies ou d'intolérances.

Les prix n'incluent pas la livraison.

Cette carte est susceptible d'évoluer. Nous répondons à toutes vos demandes par courriel ou par téléphone.