



alma *traiteur*

Carte des fêtes

Décembre 2025
Janvier 2026

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

Ouvert en décembre 2024 au cœur 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.

alma
traiteur

Pièces cocktails salées

Les pièces des fêtes

Verrine de houmous, champignons sautés,
huile de truffe

végétarien

Brochette de crevette marinée au safran,
clémentine

Tartelette crème de betterave au sumac,
magret de canard séché, pousses de betteraves

Verrine de labneh, salade de fenouil cru,
oranges et boutargue râpée

Mini cake aux poires, gorgonzola et noisettes

végétarien

Verrine de burratina à la truffe, pleurotes,
noisettes torréfiées

végétarien

Focaccia maison, straciatella à la truffe,
bresaola

Cuillère de tarama maison, œufs de truite
(minimum 20 personnes)

Pic de gravlax de saumon maison au sumac,
labneh aux fruits de la passion (minimum 20
personnes)



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



Pièces cocktails salées

Les intemporelles

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

Blini maison, tarama maison, boutargue râpée (à partir de 20 personnes)

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

Mini wrap au houmous basilic, carottes rôties au zaatar, roquette, pousses de coriandre

végétarien

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

végétarien

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

végétarien

Focaccia, pesto d'amandes, stracciatella, bresaola

Mini tartelette aux oignons confits, feta

végétarien

Pièces cocktails sucrées

Les pièces des fêtes

Tiramisu à la crème de marrons

Tartelette au citron, fruits de la passion

Mini salade d'agrumes à la fleur d'oranger

Mini moelleux chocolat et amande, chantilly crème de marrons

Portokalopita, gâteau à l'orange à la grecque



Les intemporelles

Mini cheesecake aux fruits de saison

Mini cookie au tahini, pistaches et rose

Baklava cajou et amande

Tiramisu classique

Tartelette chocolat et poudre de piment du jardin

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

Mini crumble parfumé au zaatar, fruits de saison

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

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



Mezzés à partager

Les mezzés des fêtes

Houmous, champignons sautés, huile de truffe *végétarien*

Tzatziki de saison, œufs de truite

Chershi karaa, mezzé libyen à base de courge, pistaches torréfiées *végétarien*



Les intemporels

Houmous classique *végétarien*

Houmous viande de boeuf aux épices et aux pignons (possibilité : pleurotes ou thon)

Labneh, crudités du moment, zaatar et huile d'olive *végétarien*

Tzatziki de saison, pickles de radis et menthe fraîche *végétarien*

Fava (purée de pois-cassés à la grecque), câpres et pickles d'oignons rouges *végétarien*

Tapenade à la figue *végétarien*

Borani laboo, mezzé iranien au yaourt et à la betterave *végétarien*

Borani esfenaj, mezzé iranien au yaourt et aux épinards *végétarien*

Tarama maison, boutargue râpée (à partir de 15 personnes)

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'arrivée), 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, betteraves, 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

Carottes rôties au cumin, feta, grenade et coriandre fraîche



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



Plats à partager

Les plats de fêtes

Cuisses de poulet rôties à l'orange

Carpaccio de gravlax de saumon au sumac,
labneh aux fruits de la passion (à partir de 10 personnes)

Tourte aux champignons, aux châtaignes et à *végétarien*
l'huile de truffe



Accompagnements de fêtes

Riz de fêtes aux châtaignes, pignons,
amandes et pistaches torréfiées

végétarien

Fenouil confit, herbes fraîches, agrumes,
grenade

végétarien

Plats à partager

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

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

végétarien

Saumon cuit basse température, mariné au citron noir d'Iran et au sumac, crème fraîche (+ 3€ sur la formule)

Poulet à la mélasse de grenade, coriandre

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

Souris d'agneau confite au romarin et au citron, façon Kleftiko (+5€ sur la formule)

Les plats mijotés

Poulet à la toscane (à la crème, au parmesan, épinards et tomates séchées), servi avec des pâtes

Osso bucco de veau, gremolata (ail, coriandre, zestes d'oranges) (servi avec du riz basmati) (+3€ sur la formule)

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)



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.

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.

alma
traiteur