

alma
traiteur

Hiver 2026



Particuliers

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.

alma
traiteur

À partir de 10 personnes

Nos formules

L'apéro méditerranéen - 6 pièces salées
15€ TTC/ personne

Le cocktail méditerranéen - 10 pièces, possibilité
de panacher salé et sucré
25€ TTC/ personne

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

Le banquet méditerranéen (type buffet) :
5 mezzés au choix et un plat à partager
À partir de 30€ TTC/ personne
+ trio de pièces apéritives : **+7,5€ TTC/ personne**
+ trio de mignardises sucrées : **+5,4€ TTC/**
personne

Service, location de vaisselle et livraison : **sur devis**

N'hésitez pas si vous avez des demandes particulières,
nous vous enverrons un devis personnalisé !

alma
traiteur

almatraiteur@gmail.com
0612010092

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, cantal, clémentine

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

Mini cake poires, gorgonzola, 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 !*



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

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

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

Mini tartelette au lemon curd et aux fruits de la passion

*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 (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'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, 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

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 lentement confite au four 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)



**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, ni le service.

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

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande personnalisée !

alma
traiteur

almatraiteur@gmail.com
0612010092

Crédits photos : Caroline Dauger
<https://carolinedaugerphotographe.mypixieset.com/>