

alma

traiteur



Automne 2026

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

Nos formules

L'apéro méditerranéen - 6 pièces salées
15€ TTC/ personne (à partir de 20 personnes)

Le cocktail méditerranéen - 10 pièces, possibilité
de panacher salé et sucré
25€ TTC/ personne (à partir de 20 personnes)

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire - 15 pièces
salées et sucrées
37,5€ TTC/ personne (à partir de 20 personnes)

Le banquet méditerranéen (type buffet) :
5 mezzés / salades au choix et un plat à partager
**À partir de 30€ TTC/ personne (à partir de 10
personnes)**

Jusqu'à 20 personnes : choix unique pour tous les
convives

À partir de 20 personnes : possibilité de choisir
deux plats différents

À partir de 60 personnes : possibilité de choisir
trois plats différents

+ trio de pièces apéritives : **+7,5€ TTC/ personne**
+ trio de mignardises sucrées : **+5,4€ TTC/
personne**

NOUVEAU - Plat mijoté avec accompagnement :
15€ TTC/ personne (à partir de 20 personnes)

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

alma
traiteur

Pièces cocktails salées

Les pièces de saison

Verrine de potimarron rôti, burrata, huile verte de basilic, noisettes torréfiées	<i>végétarien</i>
Brochette de magret de canard séché, fromage de brebis, raisin	<i>végétarien</i>
Verrine de salade de raisins, feta, échalotes, balsamique et coriandre fraîche	<i>végétarien</i>
Mini cake champignons, parmesan, noisettes, labneh au parmesan	<i>végétarien</i>
Mini wrap, houmous au basilic, carottes rôties au zaatar, roquette, jeunes pousses et pickles d'oignons rouges	<i>végétarien</i>
Mini bun, beignet de courge, sauce tahini, betterave, crudités de saison	<i>végétarien</i>

*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

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*

Samboussek au boeuf haché aux épices libanaises et pignons

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

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 mousse au chocolat, piment du jardin, huile d'olive

Mini carrot cake

*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 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 de basilic, noisettes torréfiées

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

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

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

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

Salade de carottes au cumin, feta, coriandre fraîche, grenade

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



Plats à partager

Pulled taouk (effiloché de poulet 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)

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

Effiloché d'agneau confit au romarin, au citron et au vin blanc, façon Kleftiko (+5€ sur la formule)

+9€ par personne pour une souris d'agneau individuelle

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 (+5€ 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



Professionnels :

nous contacter directement pour
notre offre destinée aux entreprises.

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 le Banquet méditerranéen, 20 personnes pour le reste des formules.

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. L'adaptation de nos recettes est possible, sur devis.

Les prix n'incluent ni 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/>