

NOMAD

Table
de passion

sans
concession

CARTE DES STANDS



Salon JTSE

POUR VOUS ACCOMPAGNER



Dorothee
BOBIN

NOMAD TABLE DE PASSION SANS CONCESSION

LE CHANGEMENT VIENT EN MANGEANT

Nous en sommes convaincus.

Refaire le monde sur un coup de tête c'est bien,
mais changer le monde sur un coin de table c'est
mieux.

Chez Nomad, nous nous sommes retroussé les
manches.

Les pieds dans le plat et la main à la pâte, nous
avons tapé du poing dans l'assiette.

Parce que, pour nous, la transition alimentaire ce
n'est pas juste une obligation.

C'EST NOTRE CONVICTION.

Au menu de nos actions, des engagements :

De bons repas plein de bons produits,

Une cuisine de qualité et de simplicité,

Des moments de convivialité et de générosité.

Chez Nomad, nous sommes des activistes du goût,
des bons gourmands qui n'écoutent que leur bon
sens.

Et parce que c'est avec les vieux potes, qu'on fait
les meilleures soupes. C'est grâce au savoir-faire et
à la détermination de tous nos talents, **que nous
alimenterons le changement.**



DU MATIN AU GOÛTER

LE SUPER PETIT-DÉJ' - POUR 10 PERSONNES

- 1 cake au citron (à partager)
- 1 babka aux noisettes (à partager)
- 1 cagette de madeleines (15 pièces)
- 1 plateau de pics de fruits frais et de saison (15 pièces)

LES INDISPENSABLES DU MATIN - CÔTÉ BOISSONS

- Café Espresso - 50 doses
- Thé - 25 sachets
- Sucre - 100 morceaux
- Crème légère - 20 pots individuels

LES GOURMANDISES DE LA JOURNÉE - SURPRISE

- 1 plateau de mini-viennoiseries (24 pièces)
- 1 plateau de madeleines (20 pièces)
- 1 plateau de cookies (20 pièces)
- 1 plateau de pics de fruits frais (24 pièces)



LES PETITES PIÈCES

Plateaux de 24 pièces

Assortiment de 4 variétés par plateau

PLATEAU A

Cône de bresaola, risotto et parfum de truffe blanche du Piémont

Tartelette au poulet du Gâtinais, sucrine, et sauce César

Rouleau de saumon fumé wasabi

Moelleux cèpes champignons de Paris

PLATEAU B

Vitello Tonnato et câpre croustillante

Crackers de maquereau fumé au poivre, mascarpone et perles de citron

Crevette, épices cajun, perles de citron

Tartelette au Brie de Meaux truffé et fondue de poireaux

PLATEAU C

Magret fumé à l'orange

Tartelette rillette de merlu

Tuile de riz soufflé aux herbes à la crème de chèvre et betterave

Crackers tête de moine et compotée de coings, fleurs de pensée



LES PIÈCES GOURMANDES

Plateaux de sandwiches

Assortiment de 3 variétés par plateau

PLATEAU D - LE GOURMAND - 38 PIÈCES

Mini club au poulet du gâtinais, salade et sauce César

Pain bretzel, saumon fumé, chutney de figues et sésame noir

Bun végétarien, salade, tomate et oignons

PLATEAU E - LE GÉNÉREUX - 42 PIÈCES

Pain ciabatta, poulet rôti sauce saté, salade, cacahuète et coriandre

Focaccia thon et fenouil

Sandwich brioché, fromage frais au radis noir



LES DOUCEURS

Plateaux de pièces sucrées

Assortiment de 4 variétés par plateau

PLATEAU G - LE PARFAIT - 20 PIÈCES

Tartelette chocolat Gianduja

Tartelette au citron

Entremet café

Entremet pomme verveine

PLATEAU H - LE GOURMAND - 24 PIECES

Sucette pâte à tartiner aux noisettes grillées

Tartelette passion

Caroline au café

Tartelette citronnelle macadamia

PLATEAU I - L'INDÉMODABLE 20 PIÈCES

Sablé chocolat noisette praliné

Paris-Brest praliné

Dôme pomme kiwi

Tartelette rhum ananas



L'APÉRITIF

Au choix, cagette pour 10 convives
800gr par personne

LA CHARCUT' - 800 GRAMMES

La Française : Jambon Prince de Paris, Pastrami

> Avec votre plateau : beurres (4 individuels), 500 gr de pain aux noix tranché.



ATELIERS CULINAIRES



LA DÉCOUPE DE JAMBON & TÊTE DE MOINE – POUR 100 PERSONNES

Un incontournable à savourer sans modération.

Découpe minute par notre Chef de jambon ibérique (8kg) à savourer nature ou accompagné de pain, beurre et cornichons...

Et pour plus de gourmandise, une tête de moine !

LE SAUMON FUMÉ – POUR 50 PERSONNES

Prenez le large avec un saumon fumé* minute au bois de hêtre par notre chef !

Saumon fumé mariné au sel d'anis découpé en ceviche et proposé à vos convives, twisté avec un guacamole citronné, du houmous ou un crémeux de betterave.

Le tout servi sur des contenants naturels : feuille de sucrine, endive ou blinis...

**poissons labélisés ASC – pêche durable*



LA BENTO BOX

il se plie
en 3 pour
vous

Menu composé de :

1 entrée | 1 plat | 1 dessert

Exemple de menu :

Salade de nouilles, fèves et sauce
sésame

Poulet du Gâtinais façon Yakitori,
vapeur de légumes à l'huile de
sésame

Plat disponible en poisson ou végété

Tapioca au lait d'amande et granola
chocolat



Accompagné d'1 kit couverts / serviette / sel-poivre

Menu déterminé en fonction du marché du jour

LES BOISSONS

LES BOISSONS SOFTS

Eau Vittel 50cl ou 1L
 Eau de Perrier 1L
 Jus d'orange SIBIO! x 6 bouteilles
 Jus de pomme SIBIO! x6 bouteilles
 Jus d'abricot SIBIO! x6 bouteilles
 Jus de pêche de vigne SIBIO! x6 bouteilles
 Coca-Cola 1L x6 bouteilles
 Coca-Cola zéro 1,5L x6 bouteilles



CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR

Cépages : Pinot Noir (75%), Chardonnay (15%), Meunier (10%)

C'est un champagne qui possède une robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez est très élégant, sur des notes de fraises, de baies rouges. Sur le palais, le champagne Drappier Carte d'or possède une attaque franche et vive, puis des notes de fruits secs, de fruits mûrs et une pointe épicée s'installent.

LE VIN BLANC

Pouilly Fumé « Arrêt-Bufferatte » Domaine Tinel-Blondelet
 Région Loire – Cépage Sauvignon blanc

LE VIN ROUGE

Crozes Hermitage Terre d'Eclat Domaine de la Ville Rouge
 Région Vallée du Rhône Septentrionale - Cépage 100% syrah

BIERE

Bière blonde
 La Brasserie Parisienne

L'AMÉNAGEMENT & LE PERSONNEL

Notre matériel



MOBILIER

1 buffet de 2 mètres
houssé

ART DE LA TABLE

Verrerie transparente

SERVICE

Maître d'hôtel

Tenue : pantalon noir,
chemise blanche et gilet
gris bleu.





**TABLE DE PASSION,
SANS CONCESSION.**