

CATALOGUE TRAITEUR

COCKTAILS & ÉVÈNEMENTS

UNORTHODOX BAKERY

BAKERY - PASTRY - COFFEE - DELI

Petit-déjeuner & Déjeuner

VIENNOISERIES

Croissant pur beurre A.O.P.	1,40€
Croissant ordinaire	1,20€
Pain au chocolat pur beurre A.O.P.	1,50€
Drops	2,60€
Roulé raisins	2,00€
Chausson aux pommes	2,20€
Mini croissant	0,75€
Mini pain au chocolat	0,75€
Mini roulé raisins	0,75€
Lot de 6 mini viennoiseries	4,00€

Chouquettes	0,35€/u. - 3,00€ les 10
Pastel de nata	1,90€
Crêpe nature	1,20€
Crêpe Nutella*	1,70€
Mini beignet sucre	1,00€
Mini beignet Nutella*	1,50€
Beignet Nutella*	3,00€

**demandez à nos équipes de vente si vous souhaitez d'autres parfums*

BOISSONS

Thermos de café *	6,50€/L
Thermos de thé vert bio*	7,00€/L

**le thermos est à fournir par le client*

SALADES & PLATS - 8,20€

Salade crudités thon/poulet
Falafel bowl
Poke bowl
Couscous végétarien
Tagliatelles champignons

Et plein d'autres plats qui changent au fil des saisons, demandez-les à nos équipes de vente

FORMULES DÉJEUNER

Sandwich tradition/quiche
eau minérale + part de tarte du moment
9,20€

Sandwich saumon/sandwich chaud/bagel
eau minérale + part de tarte du moment
10,20€

Salade/plat du moment
eau minérale + part de tarte du moment
11,80€




Faites confiance à nos équipes pour composer vos formules ou communiquez nous vos préférences

Sélection salée

BOUCHÉES APÉRITIVES - 2,50€

Club suédois : saumon fumé / houmous /
fromage frais aux fines herbes
Tortilla : jambon / fromage frais aux fines
herbes / saumon fumé

MINI SPECIALS - 2,50€

Cheeseburger (*possible en version* )
Bagel saumon fumé, cream cheese
Bun pastrami 
Bun tomate, mozza, zaatar
Mini fricassé tunisien
Fricassé tunisien classique - 3,50€
Egg salad bun
Sausage roll (*hallah, saucisse* ) - 2,00€
Borekas épinard-cream cheese

KEMIAS - 3,50€

Houmous
Carottes râpées à l'orientale
Salade d'œuf & pomme de terre
Coleslaw
Betterave-feta
Olives au zaatar

PIZZAS PLAQUES - 45,00€

Rectangulaire, 40x60cm
Nous pouvons la découper en 10, 15, 20 ou 40 parts
Base tomate-mozza + 1 ingrédient au choix :
jambon / lardon / thon / champignon / poivron /
chèvre / olives

NAVETTES - 1,90€

Navette/mini bun nature non garni - 0,70€
Saumon fumé, fromage frais
Rillettes de thon
Jambon blanc, emmental
Houmous
Fromage frais aux fines herbes

PETITS FOURS SALÉS - 1,60€

Mini pizza margherita
Mini quiche lorraine / brocolis / poivrons
Feuilletés chèvre/mozza/jambon/tomate/olives
Gougère

NOS QUICHES - 5,50€/pers.

4, 6, 8 personnes

Lorraine
Saumon, épinard
Chèvre, brocolis
Poivron

PAIN SURPRISE - 60€

Jusqu'à 5 parfums au choix

Saumon fumé
Jambon
Mousse de canard
Rillettes de thon aux fines herbes
Fromage frais aux tomates séchées
Houmous
Tapenade

Sélection sucrée

PETITS CHOUX - 1,60€

Chou chocolat
Chou café
Chou vanille
Chou citron
Chou pistache

MACARONS MAISON - 2,50€

Macaron chocolat
Macaron vanille
Macaron pistache
Macaron framboise
Macaron citron
Macaron mangue

COFFRETS MACARONS

Assortiment de 6 macarons - 9,50€
Assortiment de 12 macarons - 19,00€

MINI TARTELETTES* - 1,60€

Fraise
Framboise
Citron/citron meringué
Abricot
Mirabelle
Pomme
Poire
Chocolat

MINI ENTREMETS - 2,50€

Fraisier/Framboisier
Royal
Opéra
Forêt noire
Macaron framboise
Paris-Brest
Saint-Honoré
Millefeuille
Cheesecake
Flan

GÂTEAUX DE VOYAGE

Peanut butter brownie - 3,00€
Cookie pépites de chocolat - 3,00€
Pastel de nata - 1,90€
Mini peanut butter brownie - 0,70€
Mini cookie - 0,70€
Mini muffin myrtille* - 0,70€
Sachet 7 madeleines - 6,90€
Sachet 10 mini financiers vanille/pistache - 6,90€

CAKES - 6,90€

Orange
Citron
Pistache
Marbré
Fruits confits

**Selon arrivage et saison*

Four allumé - Nos produits sont réalisés sans gélatine animale

Pâtisserie

ENTREMETS

4 pers. : 21,00€ - 6 pers. : 31,00€ - 8 pers. : 41,00€

Nous réalisons également des entremets au dessus de 10 personnes

Royal

Mousse chocolat, feuilletine croustillante pralinée, biscuit génoise

Opéra

Ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit génoise

Forêt noire (+4€)

Chantilly, cerises, biscuit génoise chocolat

Fraisier/Framboisier (+4€)

Crème légère vanille, fruits frais, biscuit génoise

Macaron framboise (+5€)

Macaron maison, ganache montée vanille, framboises fraîches

Paris-Brest

Pâte à choix, crème mousseline pralinée, praliné noisettes

Saint-Honoré

Choux caramélisés garnis de crème vanille, chantilly vanille

Millefeuille

4 pers. : 14,00€ - 6 pers. : 21,00€ - 8 pers. : 28,00€

Flan à l'ancienne

4 pers. : 12,00€ - 6 pers. : 18,00€ - 8 pers. : 24,00€

Cold cheesecake

4 pers. : 12,00€ - 6 pers. : 18,00€ - 8 pers. : 24,00€

**Selon arrivage et saison*

TARTES*

4 pers. : 20,00€ - 6 pers. : 30,00€ - 8 pers. : 40,00€

Tarte aux fraises/ramboises

Fruits frais, crème pâtissière, pâte sucrée

Tarte citron meringuée

Crèmeux citron, meringue italienne, pâte sucrée

Tarte aux fruits

4 pers. : 18,00€ - 6 pers. : 25,00€ - 8 pers. : 35,00€

Pomme - Poire - Mirabelle - Abricot

OCCASIONS SPÉCIALES

Pièce montée Croquembouche - 3,90€/pers.

4 choux/pers., minimum 10 personnes

Parfums au choix : vanille, café, chocolat, framboise, citron, mangue, Grand Marnier

Wedding cake / Layer cake / Number cake - 5,00€/pers.

Minimum 10 pers. Décor personnalisé, parlez-en à notre personnel de vente

Parfums crème mousseline : vanille, café, chocolat, caramel, praliné, citron, pistache, fraise, framboise, fruits rouges, mangue

Parfums biscuit génoise : vanille, chocolat, pistache, red velvet

Tour de macarons - 4,80€/pers.

3 macarons/pers., minimum 10 personnes

Parfums au choix : chocolat, vanille, pistache, framboise, citron, mangue

UNORTHODOX BAKERY

BAKERY - PASTRY - COFFEE - DELI

Commande minimum 72 heures à l'avance
2 semaines à l'avance pour les entremets d'occasions spéciales &
les pains surprises

COMMANDE

En boutique auprès de notre personnel de vente
ou sur ub.wagram@gmail.com

COLLECTE

Directement en boutique

UNORTHODOX BAKERY

169 avenue de Wagram - 75017 Paris