

Hēlianthēme
PARIS - SACLAY

Hēlianthēme
PARIS - SACLAY

T R A I T E U R

5, avenue de Laponie - 91940 - Les Ulis

Commandes :

Sous condition de disponibilité des produits

Par mail : info@heliantheme.com

Par téléphone : 01 60 92 52 40

Par internet : www.heliantheme.com

CGV et allergènes disponibles
sur www.heliantheme.com



Styliste culinaire : Mélanie Martin - Crédit photographique : Nicolas Lobbestaël - Création graphique : Philippe Boudreux

2023

2024

TRAITEUR

Hélianthème

PARIS - SACLAY

VINGT ANS D'EXISTENCE...

à Courtabœuf aux Ulis où nous réalisons une cuisine maison.

L'équipe d'Hélianthème est à votre écoute, pour vous faire plaisir, vous conseiller et adapter ses réalisations à vos choix de menus et de prestations.

VINGT ANS DE DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT...

Au quotidien, toute l'équipe agit pour réduire son impact environnemental. Nous œuvrons pour minimiser la production de déchets et optimiser notre fonctionnement dans tous les domaines, approvisionnements, énergie, transports, stockage, production...

VINGT ANS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Depuis toujours, nous cuisinons à partir de produits frais, sans OGM. Notre production est régulièrement contrôlée par un laboratoire indépendant.



**Formules
petits déjeuners**
P. 4

Formules pauses
P. 5

**Cocktails
apéritifs**
P. 6 - 9

**Cocktails
déjeunatoires**
P. 10 - 13

**Plateaux
repas**
P. 14 - 15

Buffets
P. 16 - 17

**Grands crus
de cafés**
P. 18

Chocolats
P. 19

Petits déjeuners

Mini viennoiseries

Minimum 10 personnes - 6,45€/personne (7,10 € TTC)

2 mini viennoiseries/personne

(pain aux raisins, croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes)

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne. Assortiment de thés Premium Destination BIO.

FROID : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus.

MATÉRIEL : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre Bio, serviette.



Pauses

Toutes nos formules petits déjeuners sur www.heliantheme.com



Fours secs et moelleux

Minimum 10 personnes - 6,70€/personne (7,37 € TTC)

3 fours secs, moelleux et macarons/personne

CHAUD : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne. Assortiment de thés Premium Destination BIO.

FRIGO : Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus.

MATÉRIEL : Gobelet verre cuillère dosette de lait concentré sucre Bio serviette

Cocktails apéritifs

Wissous

Minimum 10 pers - 8 pièces - 11,40€/pers (12,54€ TTC)

SALÉ

- Quichette chèvre, tomate
- Club ail et fines herbes
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel
- Tartelette légumes grillés
- Wrap Sainte Maure

SUCRÉ

- Tartelette citron mojito
- Chou crèmeux chocolat, framboise
- Sablé caramel

Vélizy

Minimum 10 pers - 12 pièces - 17,15€/pers (18,87€ TTC)

SALÉ

- Palmier curry, pavot
- Mini pizza légumes
- Polenta pesto
- Bruschetta houmous, pickles oignons rouges
- Tartelette aux rillettes de poisson
- Mini club végétarien
- Maki saumon
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel

SUCRÉ

- Tartelette fruit frais
- Dacquois amande
- Diamant coco, chocolat
- Macaron

Bièvres

Minimum 10 pers - 18 pièces - 25,75€/pers (28,33€ TTC)

SALÉ

- Quichette chèvre, tomate
- Palmier curry, pavot
- Muffin gorgonzola et noix
- Allumette provençale
- Mini club parisien
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel

- Tartelette légumes grillés
- Polenta pesto
- Mini club végétarien
- Bruschetta houmous, pickles oignons rouges
- Wrap Sainte Maure
- Tartelette aux rillettes de poisson

SUCRÉ

- Tartelette fruits frais
- Tartelette citron mojito
- Dacquois amande
- Chou crèmeux chocolat, framboise
- Diamant coco, chocolat
- Macaron



Cocktails apéritifs

Limours

Minimum 10 pers - 10 pièces - 16,00€/pers (17,60€ TTC)

SALÉ

- Mini samossa légumes
- Sablé ail noir
- Cannelé tomate séchée, feta
- Pita guacamole
- Mini burger de boeuf aux trois poivres
- Sashimi de truite des Fjords, gingembre et soja

SUCRÉ

- Tiramisu fruits rouges
- Cookie crème pralinée
- Macaron

Clamart

Minimum 10 pers - 14 pièces - 22,45€/pers (24,70€ TTC)

SALÉ

- Croq' moutarde à l'ancienne et emmental
- Grillé oignon
- Mini samossa légumes
- Mini club nordique
- Cracker truffe et magret séché
- Cuillère de Saint Jacques, fondue de poireaux et oignon Boretanne
- Navette mousse de truite fumée
- Focaccia Spianata
- Mini omelette aux légumes
- Opéra de foie gras

SUCRÉ

- Chiboust pistache, framboise
- Tartelette crème brûlée
- Cheesecake exotique
- Macaron

Viroflay

Minimum 10 pers - 20 pièces - 32,05€/pers (35,26€ TTC)

SALÉ

- Allumette provençale
- Sablé ail noir
- Croq' moutarde à l'ancienne et emmental
- Cannelé tomate séchée, feta
- Focaccia Spianata
- Cracker truffe et magret séché
- Mini burger de boeuf aux trois poivres

- Pita guacamole
- Navette mousse de truite fumée
- Cuillère de Saint Jacques, fondue de poireaux et oignon Boretanne
- Mini omelette aux légumes
- Tartare aux deux poissons et brunoise de pomme
- Mini club cecina
- Opéra de foie gras

SUCRÉ

- Tiramisu fruits rouges
- Chiboust pistache, framboise
- Tartelette crème brûlée
- Cookie crème pralinée
- Tartelette fruits cuits
- Macaron



Cocktails déjeunatoires

Rambouillet

Minimum 10 pers - 10 pièces - 22,65€/pers (24,92€ TTC)

SALÉ

- Allumette provençale
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel
- Bruschetta houmous, pickles oignons rouges
- Salade de pâtes, pesto rosso et coppa (portion ind. 60gr)
- Brochette de volaille à la thaïlandaise
- Brochette de la mer, chimichurri
- Piquet de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Entremets exotique
- Dacquois amande
- Madeleine chocolat

Sceaux

Minimum 10 pers - 14 pièces - 30,20€/pers (35,22€ TTC)

SALÉ

- Palmier curry, pavot
- Quichelette chèvre, tomate
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel
- Tartelette légumes grillées
- Wrap Sainte Maure
- Club végétarien

- Salade de betterave au vinaigre de framboise et échalote (portion ind. 60gr)
- Brochette de volaille tandoori
- Brochette de la mer, chimichurri
- Piquet de fromage
- Pain

Fontainebleau

Minimum 10 pers - 12 pièces - 25,90€/pers (28,49€ TTC)

SALÉ

- Muffin gorgonzola et noix
- Mini pizza légumes
- Club végétarien
- Mini burger poulet, cornichon doux mariné, moutarde et miel
- Bruschetta houmous, pickles oignons rouges
- Trio de carottes aux baies séchées (portion ind. 60gr)
- Brochette de légumes marinés
- Brochette de volaille à la thaïlandaise
- Piquet de fromage
- Pain

SUCRÉ

- Tartelette citron mojito
- Entremets vanille, fraise
- Diamant coco, chocolat



Cocktails déjeunatoires

Chatillon

Minimum 10 pers - 10 pièces - 25,50€/pers (28,05€ TTC)

SALÉ

- Grillé oignon
- Cracker chèvre, miel
- Cuillère de Saint Jacques, fondue de poireaux et oignon Boretanne
- Salade parisienne (sucrine, Comté, jambon blanc, champignons, croutons) (portion ind. 60gr)
- Brochette crevettes thaï
- Brochette de canard à la méditerranéenne
- Piquet de brebis et pâtes de fruits
- Pain

SUCRÉ

- Chiboust pistache, framboise
- Tartelette fruits cuits
- Cookie crème pralinée

Sèvres

Minimum 10 pers - 14 pièces - 24,00€/pers (37,40€ TTC)

SALÉ

- Croq' moutarde à l'ancienne et emmental
- Sable ail noir
- Opéra de foie gras
- Navette mousse de truite fumée
- Focaccia Spianata
- Cuillère de St Jacques, fondue de poireaux et oignon Boretanne

- Salade de chou chinois, soja, cébette, coriandre et crevettes (portion ind. 60gr)
- Brochette de canard à la méditerranéenne
- Brochette de lotte et spianata
- Piquet de fromage
- Pain

Versailles

Minimum 10 pers - 12 pièces - 28,10€/pers (30,91€ TTC)

SALÉ

- Mini samossa légumes
- Cannelé tomate séchées, feta
- Mini burger de boeuf aux trois poivres
- Mini club nordique
- Chupito tzatziki et saumon fumé
- Salade poire, morbier, noisettes et magret séché (portion ind. 60gr)
- Brochette de St Jacques, oignon mariné et huile de truffe
- Brochette de légumes marinés
- Piquet de brebis et pâtes de fruits
- Pain

SUCRÉ

- Trianon (40gr)
- Tiramisu fruits rouges
- Rocher coco





Les Ulis

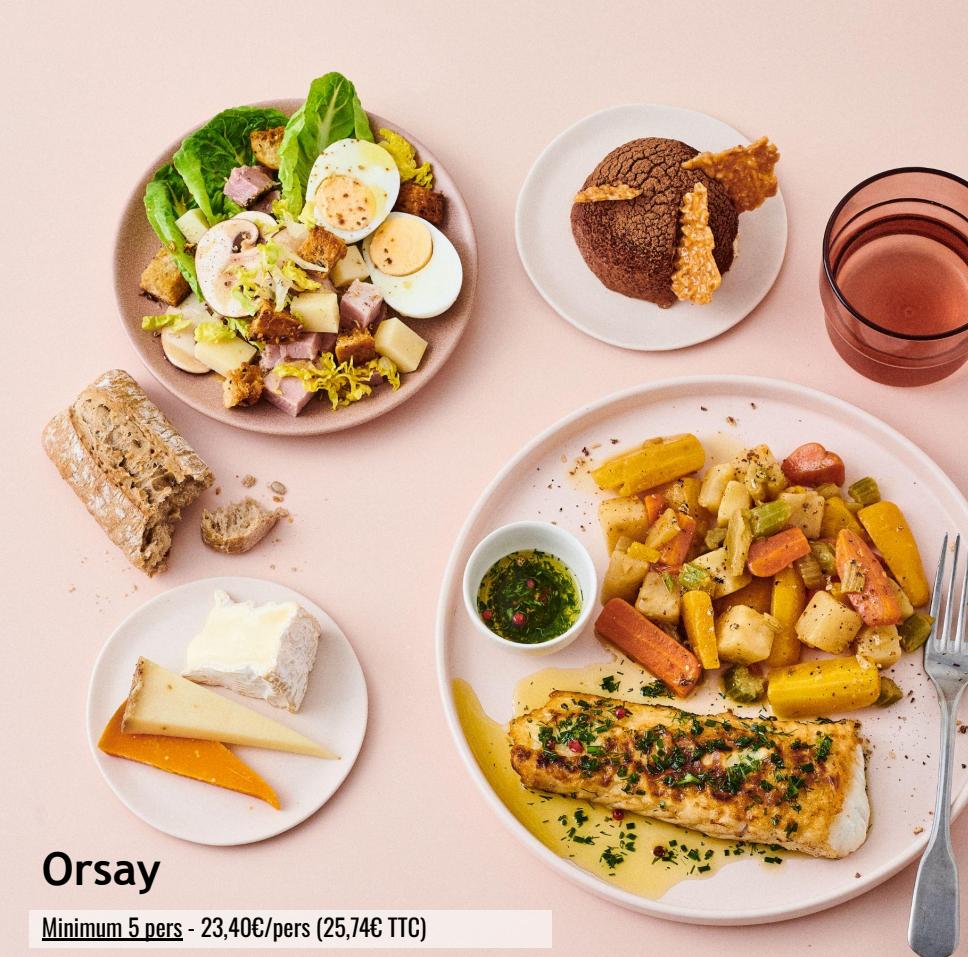
Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Salade de pomme de terre, poisson fumé et oignon rouge

PLAT : Pavé de boeuf mariné aux herbes, pommes de terre grenaille et légumes verts

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Clafoutis abricot, amandes



Orsay

Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Trio de carottes aux baies séchées

PLAT : Emincé de volaille à la thaïlandaise et nouilles sautées

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Moelleux chocolat, crème anglaise



Saclay

Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Clafoutis tomate, gorgonzola

PLAT : Côtelette de saumon et poêlée de légumes

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Aumônière de fruits



Elancourt

Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Salade méditerranéenne (courgettes, feta, olives noires, tomates)

PLAT : Filet de merlu au beurre blanc, riz curry et légumes

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Eclair crémeux chocolat, framboise



Montigny - Végétarien

Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Salade de betterave au vinaigre de framboise et échalote

PLAT : Galettes de poireaux à la feta et riz curry

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Sablé breton aux fruits frais



Chatenay - Vegan

Minimum 5 pers - 23,40€/pers (25,74€ TTC)

ENTRÉE : Boulghour de légumes

PLAT : Rosti de pommes de terre et légumes

FROMAGE : Tofu et pain

DESSERT : Brochette d'ananas rôti au citron vert



Chilly

Minimum 5 pers - 30,95€/pers (34,05€ TTC)

ENTRÉE : Salade poire, morbier, noisettes et magret séché

PLAT : Tournedos de canard et galettes de pommes de terre

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Tiramisu fruits rouges



Massy

Minimum 5 pers - 30,95€/pers (34,05€ TTC)

ENTRÉE : Salade parisienne (sucrine, Comté, jambon blanc, champignons, croutons)

PLAT : Dos de cabillaud rôti aux herbes et légumes glacés

FROMAGE : Fromage et pain

DESSERT : Entremets poire, spéculoos



Evry

Minimum 10 pers - 24,20€/pers (26,62€ TTC)

SALÉ

- Trio de carottes aux baies séchées
- Salade de riz à l'indienne
- Assortiment de charcuterie

- Emincé de volaille à la thaïlandaise
- Pavé de saumon aux herbes

SUCRÉ

- Feuilleté pommes, spéculoos
- Chou crèmeux chocolat, framboise

SUCRÉ

- Assortiment de charcuterie
- Rôti de boeuf mariné
- Quiche champignon, fromage

Cachan

Minimum 10 pers - 24,20€/pers (26,62€ TTC)

SALÉ

- Salade de pommes de terre, poisson fumé et oignon rouge
- Salade de betterave au vinaigre de framboise et échalote

- Assortiment de charcuterie
- Rôti de boeuf mariné
- Quiche champignon, fromage

SUCRÉ

- Dacquoise amande
- Sablé caramel



Ory

Minimum 10 pers - 24,20€/pers (26,62€ TTC)

SALÉ

- Boulgoure de légumes
- Salade de pâtes, pesto rosso et coppa
- Terrine de veau au foie de volaille

- Filet de volaille farci à l'italienne
- Poisson vapeur, huile exotique (combawa, gingembre, herbes)

SUCRÉ

- Crumble fruits rouges
- Diamant coco, chocolat

Végétarien

Minimum 10 pers - 21,70€/pers (23,87€ TTC)

SALÉ

- Salade méditerranéenne (courgettes, feta, olives noires, tomates)
- Salade de crudités

- Omelette aux légumes
- Croq' moutarde à l'ancienne et emmental
- Tatin de poireaux

SUCRÉ

- Tartelette fruits frais
- Brownie

Prestige Chartres

Minimum 10 pers - 32,80€/pers (36,08€ TTC)

SALÉ

- Boulgour de légumes et cecina
- Salade poire, morbier, noisettes et magret séché
- Assortiment de charcuterie
- Terrine de deux poissons

- Grenadin de veau aux trois poivres
- Ceviche de bar, pomme Granny et citron vert
- Assortiment de fromages affinés et pâtes de fruits

SUCRÉ

- Entremets exotique
- Chiboust pistache, framboise
- Rocher coco
- Macaron



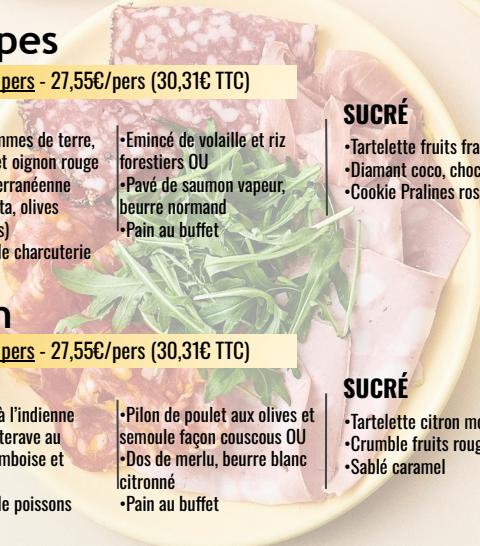


Etampes

Minimum 10 pers - 27,55€/pers (30,31€ TTC)

SALÉ

- Salade de pommes de terre, poisson fumé et oignon rouge
- Salade méditerranéenne (courgettes, feta, olives noires, tomates)
- Assortiment de charcuterie



Melun

Minimum 10 pers - 27,55€/pers (30,31€ TTC)

SALÉ

- Salade de riz à l'indienne
- Salade de betterave au vinaigre de framboise et échalote
- Assortiment de poissons fumés

- Pilon de poulet aux olives et semoule façon couscous OU
- Dos de merlu, beurre blanc citronné
- Pain au buffet

SUCRÉ

- Tartelette citron mojito
- Crumble fruits rouges
- Sablé caramel



Prestige Meudon

Minimum 10 pers - 33,55€/pers (36,91€ TTC)

SALÉ

- Salade de chou chinois, soja, cébette, coriandre et crevettes
- Salade parisienne (sucrine, Comté, jambon blanc, champignons, croutons)
- Assortiment de fromages affinés et pâtes de fruits
- Pain au buffet

SUCRÉ

- Tartelette fruits cuits
- Entremets poire, spéculoos
- Rocher coco
- Macaron



Grands crus de cafés

Grands crus de cafés du monde torréfiés à l'ancienne pour votre machine à café

Choisissez parmi notre sélection de cafés, proposés en grains ou moulus en fonction de votre machine.



Chocolats

Chocolats pour vos cadeaux d'entreprise

Personnalisez à votre logo nos plaquettes et coffrets de bonbons de chocolats

Chocolat à déguster avec le café

- Mini tablettes
- Feuillantines
- Mendiant

