

ALTER START FOOD

SERVICE TRAITEUR SOLIDAIRE

Des cuisiniers micro-entrepreneurs issus de la migration vous proposent un service traiteur et une offre de lunch box aux saveurs du monde. Des plats confectionnés dans une cuisine professionnelle sous l'encadrement d'un chef diplômé et livrés directement dans votre entreprise, à domicile ou sur le lieu de votre choix.



Lunch box

Nos chefs vous proposent des plats issus de leur pays d'origine

- Livraison à votre bureau ou domicile
- Commander en ligne
- Livré froid (à réchauffer)
- PME - livraison en conteneurs ReCircle

Service traiteur

Chez vous ou dans notre espace événementiel

- Spécialités de plus de 15 pays
- Plus de 50 variétés de fingerfood salés et sucrés
- De 15 à 300 personnes, avec ou sans service, avec ou sans boisson
- Une salle pour vos événements jusqu'à 120 personnes dans nos locaux à la Croix-sur-Lutry

Exemple de Bouchées végétariennes

Feuilles de vignes farcies
Duo de Houmous (nature et bettrave)
Bouchées aux épinards et grenade
Fatayers (feuilletés) au fromage et persil
Fatayers (feuilletés) au zaatar et crème de poivron
Falafels et sauce yogourt
Gallettes de courgettes
Labneh (yahourt sec à la menthe) sur concombre
Tartelettes de mhammara (crème de poivron aux noix et grenade)
Bouchées de mtabbal (caviar aubergine)
Brochettes de courge/patate douce et sauce au yaourt
Brochettes de lentilles aux épices
Kebbeh (boulgour, courge/patate douce)
Salade Itch (salade de boulgour aux tomates et persil)
Légumes grillés (aubergines, tomates et poivrons à l'huile d'olive et citron)
Mini-burgers végétariens
Verrines de daal

Exemple de Bouchées classiques

Brochettes de poulet aux épices douces et sauce au yaourt
Brochettes de poulet à la menthe et citron
Mortadelle d'Alep au poulet et pistache

Exemple de Bouchées sucrées

Baklava
Basboussés (financiers aux amandes)
Feni (crème au safran et cardamome)
Halawet et jebn (cheese cake à la semoule et fleur d'oranger)
Macarons au chocolat

Avril 2023

Exemple de Lunch Box / Plat Principal

Fessenjan poulet ou tofu

Mijoté de poulet ou tofu, sauce onctueuse au concentré de grenades et noix hachées, accompagné de riz au curcuma et de purée d'aubergines fumées.

Couscous poulet ou l'agneau

Couscous traditionnel algérien à l'agneau ou poulet avec légumes de saisons composé de semoule, agrémenté de pois chiche et de raisins secs, parfumé avec de nombreuses épices le tout servi avec du bouillon et une sauce pimentée.

Riz Kabsseh poulet ou haricots blancs aux 7 épices

Riz pilaf au citron noir et légumes (poivrons, tomates, carottes, oignons, raisins secs et noix de cajou), effiloché de poulet ou haricots blancs aux 7 épices, choux fleurs colorés et carottes.

Byriani poulet ou œuf dur

Riz sauté au poulet ou œuf dur, légumes (carottes, haricots, choux-fleurs, et champignons), citron et mélange d'épices aux saveurs d'orient, accompagné de raïta à la menthe (sauce au yaourt).

Palak poulet ou paneer

Poulet ou paneer nappé d'une sauce aux épinards, riz basmati aux petits pois, patate douce et raïta de betterave.

Kebbeh boeuf ou patate douce

Kebbeh à la viande hachée de bœuf ou à la patate douce, boulgour à la menthe et au cumin, poivrons et oignons sautés, batata harra (pommes de terre rôties aux épices) et salade de persil et de betterave (taboulé rouge).

Tikka masala poulet ou pakora

Poulet mariné au yogourt sauce tikka masala, sauce aux épices indiennes et tomates, (ou pakora, beignet de pommes de terres) légumes butter masala (choux fleurs, carottes, haricots et petits pois nappé d'une sauce crémeuse à la tomate, noix de cajou et épices, pilaf de pois-chiches et de riz, pistaches, prunes et épices.

Avril 2023

Exemple de Pokebowl - froid

Pokebowl Frikeh au poulet ou aux fèves mdammas

Poke bowl à déguster chaud ou froid, composé de frikeh (blé dur vert) aux légumes grillés (betteraves, patates douces et radis bière), effiloché de poulet ou fèves mdammas aux épices, servi avec une sauce tahini à l'orange et un mtabbal de courge.

Pokebowl Ying Yang Poulet ou pois-chiches

Ying Yang de poulet ou de pois-chiches à la betterave et à l'aneth. Battavia, tomates, concombres et carottes. Vinaigrette au citron et à la menthe.

Pokebowl Algérien Crevettes cuites ou Pois chiches

Crevettes ou pois chiches cuits marinés, au raz el hanout, boulgour à la tomate et à la menthe, sucrine, choux blancs, fenouils et carottes. Vinaigrette à la tomate, olives et citrons.

Pokebowl Mexicain Crevettes cuites ou carottes

Crevettes ou carottes marinées aux piments doux, oignons et herbes fraîches), Riz aux haricots noirs et épices, Salade de chou blanc et avocat, Pickles de mangue et concombre à l'épine-vinette, Vinaigrette à la coriandre.

Avril 2023

Petit Dejeneur

Granolas CaraKas, yaourt nature, banana cake fait maison et corbeille de fruits. Thé, café, eau, jus de fruit.

25 chf / pp min. 10 personnes

Lunch Box

Choisissez parmi nos plats du monde composés d'ingrédients frais et de saison. Plat servi dans des boîtes individuelles respectueuses de l'environnement. Option ReCircle disponible à Lausanne.

25 chf/ pp min. 15 personnes

Avril 2023

Cocktail dînatoire

Dégustez un assortiment de petites bouchées salées et sucrées.

dès 21 chf / pp, 6 bouchées, min. 15 personnes

Menu

Choisissez 2-3 bouchées pour l'apéritif, le plat principal et 2-3 bouchées sucrées.

40 chf/ pp min. 10 personnes

Avril 2023

Nos Prix:

- Petit déjeuner des CHF 9CHF - pp
- Lunch Box des CHF 25 - pp
- Cocktail dînatoire des CHF 21.- p.p.
- Menu complet des CHF 40.- p.p.
- Min. Commande 300 CHF

Boissons

- 1 verre de vin, eau plate, eau gazeuse, jus de pomme, thé froid
CHF 9 pp
- 2 verres de vin, eau plate, eau gazeuse, jus de pomme, thé froid
CHF 14 pp

Service

Service - CHF 40 / heure

Livraison

Dès CHF 50

Nos Conditions:

- Nos plats sont préparés à la demande par nos chefs avec un maximum de produit frais et locaux.
- Certains choix peuvent donc être limités selon la saison et la disponibilités de nos chefs.
- En mode livraison nos bouchées sont livrées sur plateaux dans des boîtes en carton. Nous livrons les plats froids dans des plats réchauffables. Possibilité de louer des chaffing dishes.
- Le nombre final de personnes doit être confirmé 7 jours ouvrables avant la date de l'événement.
- 100% de l'offre signée est due pour toute annulation à moins de 7 jours ouvrables de la date de l'événement.
- Le paiement se fait par virement bancaire à la réception de la facture ou dans les 10 jours.

Avril 2023