



Simone Lemon

30 rue Le Peletier, 75009 Paris

SERVICE PRIVATISATION

Contact: Elodie Le Boucher

elodie@simonelemon.com

06 86 62 50 99

www.simonelemon.com



NOTRE PHILOSOPHIE

En allant à la rencontre de producteurs d'Ile-de-France, nous avons réalisé que, chaque année, 40% des fruits et légumes qu'ils produisent ne parviennent pas jusqu'aux consommateurs. La raison? Ces produits ne sont pas conformes aux normes de calibrage ou présentent quelques petits défauts d'aspect.

Inspirées par le mouvement **Slow Food** et passionnées par les bons produits, nous voulions créer un modèle d'approvisionnement inédit en restauration. Un modèle dans lequel rien ne se perd. Un modèle où l'esthétique et la forme ne font pas le goût. Un modèle qui valorise des pratiques agricoles et commerciales vertueuses et durables.

L'idée est simple mais efficace: nous achetons ces **fruits et légumes « hors calibres »** et les sublimes dans des recettes gourmandes et généreuses.

Elodie & Shehrazade

NOS PRESTATIONS



COCKTAILS DINATOIRES | BUFFETS | LUNCHBOX | PETIT DÉJEUNER
ANIMATIONS CULINAIRES | COURS DE CUISINE | DÉCORATION FLORALE

BUFFET SUR MESURE

UNE CARTE DE SAISON QUI VARIE CHAQUE SEMAINE



ENTRÉES FROIDES

Salade de quinoa aux butternuts, graines de courge, moutarde à l'ancienne & feta

Salade Popeye aux épinards crus, canneberges, gorgonzola & pignons

Salade César revisitée aux pommes, avocats & croutons maison

Salade de carottes rôties au cumin & houmous au sésame

PLATS CHAUDS

Gnocchis aux champignons persillés au thym, parmesan & huile de truffes

Filet de saumon à la japonaise & sa purée à l'aneth

Crumble de butternut à l'avoine, parmesan et thym

Filet de poulet au lait de coco, curry, amandes effilées & riz au safran

DESSERTS

Carrot cake aux noix de pécan et son glaçage au chocolat blanc

Mousse au chocolat à la pulpe d'orange & noisettes concassées

Tiramisu poires & châtaignes

Perles du japon à la crème de coco & éclats de pistaches

COCKTAIL DINATOIRE

ENTRE 6 À 20 PIÈCES PAR PERSONNE



BOUCHÉES FROIDES

Ceviche de dorade au citron vert & ciboulette sur lit de guacamole revisité

Cupcake au comté, tomates sèches, origan & chantilly végétale au pavot

Pic de betteraves multicolores, chèvre, mesclun & noix

Dips de houmous coco-coriandre & toast grillé à l'huile de sésame

Mini salade César au poulet mariné, avocats et pommes vertes

Canapé de pain suédois, crème d'avocat au citron vert, & saumon fumé

BOUCHÉES CHAUDES

Boulette de boeuf au confit de canneberges façon Thanksgivings

Muffin de potimarron, feta, miel & éclats de noisettes

Brochettes de crevettes au gingembre, courgette, sésame, miel & pistache

Financier aux pignons de pin, basilic & parmesan

Velouté vegan de butternuts, lait de coco & curry

Tartelette au chèvre frais, poires caramélisées & coppa

COCKTAIL DINATOIRE

ENTRE 6 À 20 PIÈCES PAR PERSONNE

BOUCHÉES SUCRÉES

Mini cheesecake à la fleur d'oranger, citron vert & spéculoos

Chocolate bar aux amandes & framboises

Tartelette au citron, bergamotte, chantilly végétale au basilic & pavot bleu

Verrine de mousse au chocolat noir aux écorces d'oranges confites & noisettes concassées

Mini cookies fondants aux deux chocolats

Mini pécan pie au sirop d'érable

Mini carrot cake aux noix de pécan & son glaçage chocolat blanc

Mini fromage blanc 0% & granola maison au chocolat blanc, abricots secs & baies de goji

Truffe de cacao cru, noix de cajou & poudre de pistache

Mini salade de fruits aux poires, oranges, kiwi, fleur d'oranger & menthe fraîche

Mini brownie au chocolat noir & noix de pécan

Mini brownie au chocolat blanc & noisette

Truffles (glutenfree & lactosefree) au chocolat blanc, amandes & canneberges



BOISSONS



JUS MAISON

SWEET BERRY - framboises, oranges & pommes

APPLE LEMON - Pommes, citrons & miel

ENERGY BOOST - Carottes, gingembre & pommes

SPRING DÉTOX - Épinards, pommes & lait d'amande

BOISSONS CHAUDES

Infusion détox citron miel de lavande, gingembre & curcuma

Infusion minceur aux queues de cerise, & canneberges

Chai tea latte au lait d'amande, sirop d'érable & cannelle

Une sélection de thés de la Compagnie Coloniale

Café de la maison Caron (torréfié en Ile-de-France)

ALCOOLS

VIN ROUGE -Bordeaux Lalande Pomerol, Château La Frérotte 2012

VIN BLANC -Viré Clessé, Domaine Pascal Bonhomme 2014

Bière Parisienne Gallia - Lager Blonde

Mimosa au nectar de poires, vanille & thym

Mojito revisité à la menthe fraîche, verveine glacée, sirop d'agave, coulis de fraise & citron vert

ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE

CHANEL

 PUIG

ESCADA

Allianz 

American Vintage

COTY

Firmenich

LOOM
MOINS MAIS MIEUX

 Russell Hobbs

leboncoin

 BNP PARIBAS
La banque d'un monde qui change

 MERCI
ALFRED

 orange™

 Carrefour

 LA RUCHE
QUI DIT OUI!

EYROLLES


Deloitte.

À BIENTÔT CHEZ SIMONE



30 RUE LE PELETIER , 75009 PARIS

www.simonelemon.com