

POHÈME

Traiteur sur-mesure

Fêtes 2023
Offres entreprises

Création d'événements gourmands, écoresponsables et authentiques en Aveyron



Noël en entreprise



Pour célébrer Noël entre collaborateurs et avec vos clients, Pohème Traiteur propose des moments gourmands inédits, une cuisine maison, gouteuse et authentique, respectueuse de l'environnement.

Un petit déjeuner de Noël pour une matinée délicieuse bercée par le doux parfum du chocolat chaud à l'ancienne, du pain d'épices maison, de la brioche à la cannelle... Un buffet savoureux pour le déjeuner pour un moment chaleureux entre collègues. Une pause goûter gargantuesque et un peu magique pour casser la routine ! Un after, cocktail apéritif ou dînatoire pour terminer l'année sur une note festive et conviviale.

Vous imaginez la fête de Noël qui vous ressemble et rassemble et nous concoctons le buffet qui invite vos équipes et partenaires dans la magie de Noël !

Petit déjeuner de Noël

Cassez la routine au travail avec
un petit-déjeuner
comme un matin de Noël d'antan



*Un moment hors du temps bercé par les saveurs de l'enfance,
les arômes de chocolat chaud, de cannelle et d'orange,
le moelleux du pain d'épices, le croquant des biscuits au miel...
En version petit-déjeuner, ou brunch (sucré / salé), de quoi
chouchouter vos collaborateurs.*

Chocolat chaud à l'ancienne & petites guimauves
Café & infusion
Agrumade aux épices



Brioche au Gianduja
Pain d'épices au Miel d'Aubrac
Cookies cranberries & chocolat blanc

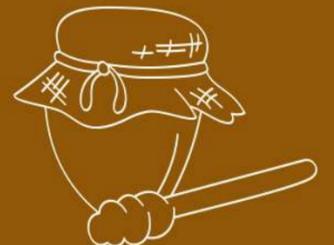
Granola bowl, fromage blanc & fruits exotiques

12€ HT / pers

en version brunch

+ 2 plats salés

18€ HT / pers



*Commande à partir de 25 personnes. Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la mise à disposition de vaisselle de présentation, le nappage du buffet. Non compris : frais de livraison
En option : service par nos équipes*

Goûter Féerique



❄️ Autour de l'arbre de Noël avec vos collaborateurs et leur famille ou lors de la traditionnelle journée des Rois. ❄️



*S'extasier comme un enfant devant un goûter gargantuesque !
C'est l'expérience que nous vous proposons ici autour de ce buffet gourmand.*



Couronne de Noël (ou des Rois) ❄️
Crumble de pommes aux épices ❄️
Tartelette Caramel et Noix ❄️
Biscuits de Noël et Bredeles alsaciens ❄️
Pain d'épices aux agrumes ❄️
Cornets de confiseries ❄️

Vin chaud ou Chocolat chaud à l'ancienne
Agrumade aux épices
Cidre (en option)



18€ HT / pers

En option : Ateliers Live Cooking gaufres ou crêpes

*Commande à partir de 25 personnes. Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la mise à disposition de vaisselle de présentation, le nappage du buffet. Non compris : frais de livraison
En option sur devis : service par nos équipes*

Cocktail apéritif ❄️

Un afterwork comme une veillée de Noël au bureau ou un cocktail à offrir à vos clients pour cloturer l'année. Notre cocktail apéritif est une mise en bouche parfaite pour toute l'équipe avant les vacances de Noël en famille.



Comptoir à Tartines

Houmous de betterave & citron confit
Crème de carottes rôties aux épices douces

Pièces salées

Cupcake, poire, noix & crème fouettée au bleu des
Causses

Tatin d'oignons rouges caramélisés au sirop d'érable
& magret fumé

Salade d'hiver

Légumineuses, agrumes et légumes rôtis

Mini club, pain nordique maison, truite d'Estaing marinées,
fromage frais & pickles de fenouil

Truffe de chèvre frais de Coubisou aux fruits secs

Options sucrées

Tartelette caramel & noix

Crumble de pommes aux épices

**En version *7 pièces salées*
ou *5 pièces salées + 2 sucrées***

16€ HT/PERS

Commande à partir de 25 personnes. Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la mise à disposition de vaisselle de présentation, le nappage du buffet. Non compris : frais de livraison.

En option : service par nos équipes.

Cocktail dinatoire ou déjeunatoire ❄️

*Le cocktail de Noël c'est le moment qui fait pétiller l'année !
Dans sa version dinatoire ou déjeunatoire, le buffet de Noël
rassemble les gourmands et réunit les épicuriens.*



28€ HT/PERS

Commande à partir de 25 personnes. Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la mise à disposition de vaisselle de présentation, le nappage du buffet. Non compris : frais de livraison. En option, sur devis : service par nos équipes, boissons.

Comptoir à Tartines

Houmous de betterave & citron confit
Crème de carottes rôties aux épices douces
Tapenade d'olives Kalamata

Cupcake

poire, noix & crème fouettée au bleu des Causses

Tatin d'oignons rouges

caramélisés au sirop d'érable & magret fumé

Gougères au Laguiole AOP

Mini club,

pain nordique maison, truite d'Estaing marinée,
fromage frais & pickles de fenouil



Risotto aux truffes noires, straciatella & lard fumé

Velouté de Chataignes, champignons & granola noisette

Truffe de chèvre frais de Coubisou aux fruits secs

Cheesecake citron vert & fruits exotiques

Tartelette caramel & noix

Crumble de pommes aux épices

En option : Bar à huîtres, Bar à blinis, Atelier gaufres

LE TRAITREUR

qui fait valser les codes traditionnel !

PAS DE FRAMBOISE EN DÉCEMBRE !

Notre cuisine est 100% maison, engagée et de saison. Elle est respectueuse de l'environnement, et privilégie les produits locaux, issus de productions équitables et raisonnées. .

NOTRE EQUIPE

Audacieuse, décontractée, chic et spontanée, notre équipe est "livrée" avec le sourire pour offrir à vos invités une expérience inoubliable savoureuse et chaleureuse.

NOTRE CUISINE

Omni, veggie, flexi, inspirée des cuisines du monde, notre cuisine est sans frontières et spontanée.

NOTRE MANTRA

"Cool
is the new chic !"

NOTRE SIGNATURE

"Aussi que beau que bon"
Nous concoctons pour vous des buffets bluffants aux scénographies incroyables



POHÈME

Traiteur sur-mesure

pour nous contacter

contact@poheme-traiteur.fr

0 7 6 8 5 9 2 4 0 5

www.poheme-traiteur.fr