



Noël 2024

OFFRES ENTREPRISE

POHÈME

Traiteur événementiel





Pour les fêtes de fin d'année, Pohème vous propose une expérience gourmande inédite, à partager avec vos collaborateurs, partenaires ou clients autour d'une cuisine maison, goûteuse et authentique, respectueuse de l'environnement.



Notre offre de buffet de fêtes en entreprise est conçue pour transformer vos déjeuners, afterworks ou soirées en véritables festins, alliant élégance et convivialité.

Du brunch au cocktail apéritif, déjeunatoire ou dinatoire, la scénographie de nos tables, végétalisées et parées de notre plus jolie vaisselle, invite vos yeux et vos papilles dans l'ambiance magique de Noël.

*“les Fêtes avec Pohème... c'est bon comme du homard et une coupe de champagne, mais en mieux !”*

# Brunch Lunch de Noël

“...C'est bon comme une tartine de dinde aux marrons trempée dans le café, mais en mieux”

Commande à partir de 25 personnes.

Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la vaisselle de présentation, le nappage du buffet.

Options : service, boissons alcoolisées, ateliers

Non compris : frais de déplacement

## Grilled Cheese sandwich

Jambon cuit, Brillat savarin & tartufata



## Salade d'hiver

Epeautre, lentilles, choux kale, patates douces rôties au miel, graines de courges toastées aux épices



## Planche grazing

Charcuterie, fromages, tartinable & dip



## Crumble

Poire, chocolat & noisettes



## Fontainebleau

Mousse légère de fromage blanc & fruits exotiques



## Café & infusion

Agrumade aux épices ou Kéfir de fruits

25€ HT / pers



**Cocktail  
apéritif**

...c'est bon comme un afterwork du vendredi,  
mais avec le boss déguisé en père Noël

Commande à partir de 25 personnes.

Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la scénographie et décoration végétale de Noël, la vaisselle de présentation, le nappage. Non compris : frais de déplacement - En option sur devis : service par nos équipes



**Tartinades végétales**  
Crème épicée à la courge rôtie  
Houmous de choux kale

**Crackers**

Comme un spéculoos, oignons confits & magret fumé

**Gougère**

Laguiole AOP, carotte & cumin

**Mini club**

Tome de brebis, chutney de figues & roquette

**Le petit pâté en croute de Noël**  
au foie gras de canard (ou version végétale)

**Gaufre aux herbes**

Labneh aux agrumes & gravlax de truite d'Estaing

**17€ HT/PERS**

**Ce cocktail apéritif peut être complété par des options sur  
devis : ateliers, pièces sucrées, boissons.**

# Buffet d'înatoire ou déjeuneratoire



...c'est presque comme le festin de Noël chez mamie mais sans les blagues "à" tonton !

A partir de 45 personnes.

Ce qui est compris : le service, la vaisselle et scénographie de Noël, le nappage tissu, les eaux plates et gazeuses, le café.

En option : ateliers live cooking, boissons et verrerie.

Non compris : frais de déplacement

## Comptoir à tartinades

Rillettes de truite d'Estaing - Crème épicé à la courge rôtie - Houmous de choux kale

Le petit pâté en croute de Noël  
au foie gras de canard (ou version végétale)

Oeuf mimosa à la truffe noire

## Crackers

Comme un spéculoos, oignons confits & magret fumé

## Gougère

Laguiole AOP, carotte & cumin

## Lobster roll

Pain brioché toasté, Homard et condiment acidulé



## Atelier : Fondue de Mont d'Or

Fromage rôti au four, et assortiment "à tremper": croutons dorés, grenailles croustillantes et légumes croquants

## Velouté

Châtaignes, champignons & granola salé



Ecir de l'Aubrac truffé aux fruits secs



Pavlovita aux fruits exotiques

Crumble, poire, chocolat & noisettes

Moelleux aux marrons & cassis

**35€ HT/PERS (SERVICE COMPRIS)**



Goûter  
arbre de Noël

Pavlova couronne aux fruits exotiques

Crumble poire, chocolat & noisettes

Cake moelleux aux marrons & cassis

Biscuits et gourmandises de Noël  
(Spéculoos mendiants - Sablés - Pâtes de fruits)

Pain d'épices, miel & agrumes

—◆—  
Agrumade aux épices

ou  
Thé glacé poire & gingembre

**18€ HT / pers**

Ce buffet peut être complété par des options : ateliers Live Cooking gaufres ou crêpes, Chocolat chaud à l'ancienne, boissons

**Commande à partir de 25 personnes.**

**Ce qui est compris : La mise en place du buffet, la scénographie et décoration végétale de Noël, la vaisselle de présentation, le nappage. Non compris : frais de déplacement - En option sur devis : service par nos équipes**

“...c'est bon comme une boîte de chocolat devant la machine à café mais en mieux!”



## Live Cooking

### Bar à huîtres

Marennnes d'Oléron en différents calibres  
& Assortiments de condiments

### Bar à blinis

Cuisson minute de blinis à agrémenter  
des toppings de votre choix

### Découpe de jambon

Noir de Bigorre A.O.P, 24 mois d'affinage - Foccacia

### Atelier gaufres liégeoises

Préparation de petites gaufres à la mode belge, toppings aux  
choix (fruits frais, crème fouettée, pâte à tartiner.

## Boissons

### Assortiment de soft en fontaine

Agrumade ou kéfir, thé glacé aux épices, eau parfumée

### Boissons alcoolisées

Vins, Champagne

### Cocktail de saison

Cranberry Spritz

## Déco

### Location

Verrerie, vaisselle et mobilier de réception

Les options

# LE TRAITEUR

*qui fait valser les codes traditionnels !*

## NOS ENGAGEMENTS

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, c'est pourquoi nos propositions peuvent évoluer en fonction des arrivages et de l'approvisionnement.

## NOTRE CUISINE

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

## NOTRE MANTRA

Cool  
is the new chic!

## NOTRE SIGNATURE

Des buffets mémorables, des recettes hautes en couleurs et en saveurs...dans des plats chinés !

## LA TEAM

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





# POHÈME

Traiteur événementiel



Nous contacter :

[contact@poheme-traiteur.fr](mailto:contact@poheme-traiteur.fr)

07 68 59 24 05

[www.poheme-traiteur.fr](http://www.poheme-traiteur.fr)

