

Lemonia

T R A I T E U R



C A T A L O G U E

SOMMAIRE

01	Mon histoire.....	3
02	Ma cuisine.....	4
03	Les buffets.....	5
04	Le brunch.....	6
05	Contact.....	13



MON HISTOIRE



C'est l'histoire de Charlie, jeune entrepreneuse qui commence son aventure en juin 2022 avec l'ouverture de son restaurant Lemonia, une cantine Méditerranéenne à Aix les Milles.

Passionnée par le beau, le bon et la gourmandise, 2023 marque le début de l'offre traiteur.

Dans la continuité du restaurant Lemonia, j'ai décidé de lancer Lemonia Traiteur, une offre de service traiteur dans toute la région sud. Inspirés du concept de grazing table, nous cuisinons et installons des buffets originaux, fleuris, aux couleurs vives qui donnent envie de recevoir. Inspirée du restaurant, nous proposons une cuisine créative, faite maison avec des produits frais et de saison.

Rencontrons-nous pour imaginer le buffet qui vous correspond : très gourmand, végétal, sans gluten... donnez-nous le contexte de votre réception afin d'égayer vos papilles tant visuellement que gustativement.

lemonia
TRAITEUR



MA CUISINE

Cuisine méditerranéenne saine et gourmande



SAINE

Une cuisine saine & durable, avec des ingrédients frais et de saison.



GOURMANDE

Une cuisine généreuse et gourmande qui vous rappelle la Méditerranée, aux couleurs explosives qui éveillent vos papilles.



MÉDITERRANÉENNE

Une ambiance, le soleil et tout ce qu'il y a de plus beau et bon autour de la Méditerranée, le tout dans la générosité.

l'omonia

TRAITEUR



LES BUFFETS



l'emonia
TRAITEUR



OFFRE BUFFET 1

TABLE SOLAIRE A COMPOSER

Un buffet chaleureux, méditerranéen, où les invités composent leur sandwich ou assiette.



LES VIANDES

2 au choix

Kefta de boeuf maison
Effiloché de poulet citron & herbes
Falafels maison



LEGUMES ROTIS

2 au choix

Chou-fleur entier rôti au zaatar
Carottes rôties miel & cumin
Aubergines & courgettes grillée

LES MEZZES

Sauce tahini miel harissa
Houmous maison
Tzaziki menthe concombre maison



LES SALADES

Salade fraîche verte : Concombre, herbes, feta, citron
Salade colorée : Betterave rôtie, grenade, pistaches

TOPPINGS

2 au choix

Fêta
Herbes
Pickles
Citron confit
Grenade



NOS DESSERTS

1 au choix

Cookie chocolat fleur de sel
Banana bread
Carrot Cake
Crumble pomme cannelle
Agrumes fleur d'oranger

OFFRE BUFFET 1



MENU

TRAITEUR

OPTIONS

Frais de livraison..... (à définir selon la zone)

Frais de service : installation, mise en place

Selon le nombre de personne, prix ajustable..... entre 70€ et 180€

Option décoration florale.....4,5 € / pers.

Option vaisselle jetable.....3,5 € / pers.

SUPPLEMENTS

Tataki de boeuf au soja, gingembre & citronnelle €/personne

Boulette de poulet à la menthe €/personne

Toppings €/personne

Légume rôti €/personne

Dessert €/personne

OFFRE BUFFET 2

LA GRANDE TABLE LEMONIA

Une table généreuse et colorée inspirée des saveurs méditerranéennes, pensée pour le partage.



- **Houmous maison**, huile d'olive, zaatar et paprika
- **Cake** de saison
- **Tzaziki maison**, menthe, concombre, huile d'olive
- **Falafels maison**
- **Wrap poulet crudités**, mayonnaise maison où **Sandwich** de saison
- **Une salade** au choix :
 - Salade de petits pois, chèvre frais, menthe, citron confit, cibette, noisettes torréfiées, huile d'olive citron
 - Taboulé, tomates cerise, concombre, fêta, olives, menthe, citron confit
 - Salade de pastèque, fêta, menthe, huile d'olive balsamique et fleur de sel
 - Salade de pâtes colorées, aubergines et courgettes grillées au zaatar, menthe, olives, tomates, basilic
- **Un légume grillé ou crudité** accompagné d'un assaisonnement inédit, d'herbes fraîches et de fruits secs. Par exemple :
 - Patates douces rôties aux épices, sauce tahini miel harissa, Fêta & grenade
 - Pommes de terre à la grecque
 - Spaghetti de courgettes, menthe, sumac, noisettes torréfiées, huile d'olive citron OU salade de fenouil à l'orange & menthe
 - Aubergines rôties au four, sauce tahini miel harissa, grenade, fêta et persil

- **Un dessert** au choix :

Cookie chocolat fleur de sel

Cake (Banana bread, carrot cake)

Crumble aux fruits de saison



OFFRE BUFFET 2



MENU

TRAITEUR

OPTIONS

Frais de livraison..... (à définir selon la zone)

Frais de service : installation, mise en place

Selon le nombre de personne, prix ajustable..... entre 70€ et 180€

Option décoration florale.....4,5 € / pers.

Option vaisselle jetable.....3,5 € / pers.

SUPPLEMENTS

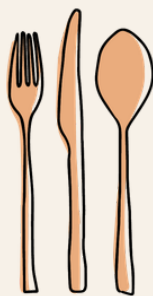
Kefta de boeuf maison +€/personne

Boulette de poulet à la menthe +€/personne

Tataki de boeuf au soja, gingembre & citronnelle +€/personne

Légume rôti +€/personne

Dessert + €/personne



LE BRUNCH



l'omonia
TRAITEUR

OFFRE BUFFET 3

LE BRUNCH



LES SALADES

l au choix

Salade de pâtes colorées, aubergines et courgettes grillées au zaatar, menthe, olives, tomates, basilic

Taboulé, tomates cerise, concombre, Fêta, olives, menthe, citron confit



LES LEGUMES

l au choix

Patates douces rôties aux épices, sauce tahini miel harissa, fêta & grenade

Pommes de terre à la grecque



LES MEZZES

Houmous maison, huile d'olive, zaatar et paprika
2 fromages

Oeufs brouillés ou oeufs mimosa

Mini sandwiches, thon, harissa, oeuf dur, pomme de terre, olives, citron confit

Assortiments de pains

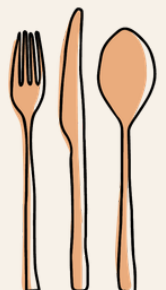


NOS DESSERTS

Cookie chocolat fleur de sel ou un Cake au choix
(Banana bread, Carrot Cake)

Pancakes (confiture, miel, nutella)

Fromage blanc granola maison et fruits rouges



OFFRE BRUNCH



MENU

TRAITEUR

OPTIONS

Frais de livraison..... (à définir selon la zone)

Frais de service : installation, mise en place

Selon le nombre de personne, prix ajustable..... entre 70€ et 180€

Option décoration florale.....4,5 € / pers.

Option vaisselle jetable.....3,5 € / pers.

SUPPLEMENTS

Kefta de boeuf maison +€/personne

Boulette de poulet à la menthe +€/personne

Tataki de boeuf au soja, gingembre & citronnelle +€/personne

Légume rôti +€/personne

Dessert +€/personne

Lemonia

TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS



LEMONIA.AIX@GMAIL.COM



@LEMONIA.AIXENPCE

