

le nectar traiteur

by l'oiseau-mouche



Contact

+ 33 (0)3 20 65 96 57

lenectar@oiseau-mouche.org

www.oiseau-mouche.org/lenectar

le nectar by l'oiseau-mouche

service traiteur

L'équipe du nectar décline à l'envie des propositions pour régaler vos invité-e-s en répondant au mieux à vos besoins.

Le nectar se déplace dans le lieu de votre choix ou vous propose de découvrir l'Oiseau-Mouche à Roubaix où plusieurs espaces de réception sont disponibles à la location.

Sur toutes nos formules, nous nous adaptons aux régimes alimentaires et allergies de vos convives.

Au diapason de notre projet, notre cuisine est gourmande, faite-maison et met en valeur les produits locaux de la région.

Séminaires, cocktails, événements, petits-déjeuners, buffets... N'hésitez pas à nous contacter pour créer ensemble une prestation sur-mesure !



ACCUEIL CAFÉS PETIT-DÉJEUNER PAUSE GOURMANDE

Accueil café sans gâteaux maison ou réassort
Accueil café avec gâteaux maison ou viennoiseries

dès 4,8 euros HT
dès 9,9 euros HT



PLATEAUX REPAS

Commande jusqu'à J-2 (en jours ouvrés, attention certaines recettes ne sont pas disponibles en dernière minute)

Minimum de commande : **10 personnes**

Format plateau repas ou format « bowl » (en supplément), les plateaux repas sont livrés sans service

Tous nos contenants sont en matière recyclable ou compostable

Nos prix sont hors boissons, hors livraison

Nous proposons deux gammes de plateaux repas : la gamme pioupiou et la gamme birdynamnam.

GAMME PIOUSPIOU

entrée + plat + dessert
pain inclus, fromage en option

dès **20,00 euros HT** / personne

GAMME BIRDYNAMNAM

entrée + plat + dessert
pain inclus, fromage en option

dès **24,00 euros HT** / personne

GAMME PIOUSPIOU

Végétarien

- Velouté de courgettes, huile de poireaux brûlés et croutons à l'ail
- Fraicheur de pois gourmands, fèves, blé en vinaigrette acidulée, falafel et sa sauce au fromage blanc citronné et épices douces
- Cake et crémeux citron

Poisson

- Tartare de céleri et œufs de poisson, voile de gelée de pomme verte
- Pavé de lieu à l'unilatéral sauce chlorophylle, légumes du moment et perles de blé
- Soupe de fruit et sa crème mascarpone à la fève de tonka



GAMME PIOUPIOU (suite)

Carné

- Salade d'asperges, chèvre et noix sur lit de roquette
- Suprême de volaille duo de crème de potimarron et choux de Bruxelles braisés
- Riz au lait caramel au sel de Guérande



GAMME BIRDYNAMNAM

Végétarien

- Moelleux brocolis et comté, jus au basilic
- Curry de légumes croquants au lait de coco et son riz sauvage
- Bavarois chocolat, insert orange basilic



Poisson

- Carpaccio de daurade à la mangue et à la sauge, rémoulade de panais
- Ballotine de saumon à l'oseille, caviar d'aubergine et légumes braisés
- Sablé à la pistache et framboise



Carné

- Duo de crème de chou-fleur et romanesco, magret de canard fumé et tuile de pain
- Tataki de boeuf acidulé, grenailles rôties, tagliatelles de purple haze*, et pickles de choux fleurs
- Tarte tatin pommes / poires et son caramel de cidre ds



*variété de carotte violette

FORMULES COCKTAILS

Commande jusqu'à J-3 (en jours ouvrés, attention certaines recettes ne sont pas disponibles en dernière minute)

Minimum de commande : 10 personnes

Nos prix sont hors boissons, hors livraison, hors frais de mise en place et de service

Composez votre formule en choisissant le nombre de pièces salées et sucrées parmi nos propositions ou faites-nous confiance pour élaborer une proposition adaptée et délicieuse !



EXEMPLES

5 pièces salées et 2 pièces sucrées

Blini gravlax betterave
Tartelette légumes d'antan
Tartare de tomate, betterave, pesto vert et pignons de pin
Wrap jambon, carotte et crème fromagère

dès 12 euros HT / personne

Moricette saumon fumé et crème de fenouil
Chou chocolat pistache
Tartelette citron et marjolaine

8 pièces salées et 4 pièces sucrées

Blini gravlax betterave
Tartelette légumes d'antan
Tartare de tomate, betterave, pesto vert et pignons de pin
Wrap jambon carotte crème fromagère
Moricette saumon fumé et crème de fenouil
Chou-fleur dans tous ses états

dès 20 euros HT / personne

Mini club sandwich scandinave
Gougère tête de moine
Mini cannelé
Chou chocolat pistache
Fruit de saison en gelée, éclats de meringue
Tartelette citron et marjolaine

NOS BOUCHÉES

pick & mix !

PIÈCES SALÉES

Royale de foie gras

Croquant champignons et raifort

Gougère tête de moine

Blini gravlax et betterave

Tartelette végétale

Tartelette légumes d'antan

Huître et poireau brûlé

Chou-fleur dans tous ses états

Tartare de St-Jacques et haddock

Filet de caille aux aïelles

Moricette au saumon fumé et crème de fenouil

Gaufrette chèvre, poire et noix

Panier de pomme de terre à la salardaise

Wrap jambon, carotte et crème fromagère

Mini quiche lorraine, parmesan et jambon cru

Sucette de betterave, crumble chorizo et pistache

Cake jambon et olive verte

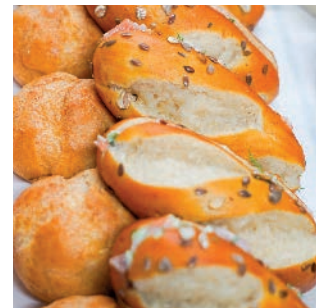
Cake chorizo et féta

Tartare de tomate, betterave, pesto vert et pignons de pin

Verrine de perles de la mer, saumon, crevette, jus d'orange et aneth

Carpaccio de St-Jacques et fruit de la passion

Mini club sandwich à la scandinave



PIÈCES SUCRÉES

Chou chocolat et pistache

Mini cannelé

Tartelette citron et marjolaine

Tartelette caramel et noix

Fruits de saison en gelée, éclats de meringues

Coque de macaron, ganache chocolat blanc et framboise

Pain perdu, caramel au beurre salé

Tartelette des îles

Mini crème brûlée

Mini financiers

Mini rochers coco

Panna cotta chicorée spéculoos

Tartare de fruits et éclats de meringues



Facilitez votre événement avec les cagettes consignées !

Les bouchées sont livrées par notre équipe dans nos jolies cagettes en bois : vous n'avez plus qu'à les poser et à déguster !

Une option idéale pour vos événements en livraison simple (sans mise en place, sans service).

Les cagettes sont consignées, à venir déposer dans notre laboratoire de Roubaix (les cagettes non rendues seront facturées).



BUFFETS

Minimum de commande : 20 personnes
Service en option dès 25 personnes
Buffet chaud ou froid pour vos déjeuners ou dîners assis
Prestation sur mesure, nous contacter

EXEMPLE DE BUFFET FROID AVEC SERVICE

Bar à quiches

- Tourte saumon et brocolis, coulis tomate
- Pissaladière (oignons / anchois / olive noire / thym)
- Tatin de tomate et chèvre

Bar à salade

- Carottes et choux blancs râpés, yuzu, huile de pépins de raisins
- Cèleri râpé, câpres, aneth, cubes de jambon cru
- Taboulé de boulghour et poivrons rouges confits aux herbes, citron vert
- Salade de pommes de terre, effiloché d'endive trévisse, bleu, noix

Desserts

- Tatin pommes cannelle, crème légère montée, sucre roux
- Tartes orange meringuée rôties



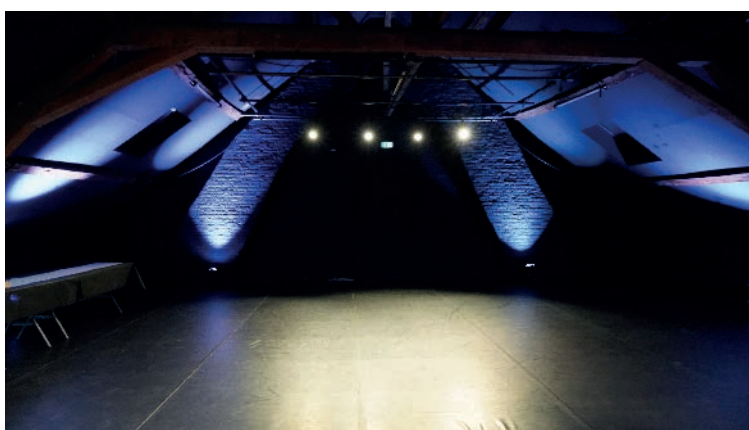
LOCATION DE SALLES



Associez à votre prestation traiteur la location d'une salle **dans un lieu atypique et unique : le Théâtre de l'Oiseau-Mouche**. Avec sa grande salle de 120 places, sa petite salle de 50 places et ses multiples espaces modulables et privatisables, le théâtre devient votre espace de jeu ! Imaginons ensemble vos événements : formations, séminaires, vœux, assemblées, concours, conférences, shooting photos...

L'Oiseau-Mouche possède plusieurs espaces disponibles à la location :

- une grande salle de spectacle entièrement modulable avec un gradin de 120 places assises et une capacité maximum de 200 personnes, équipée en son, lumière et vidéo (installation et régie de l'événement sur devis) ;
- une salle plus intimiste sous les toits avec charpente apparente et un gradin de 50 places assises, équipée en son, lumière et vidéo (installation et régie de l'événement sur devis) ;



- une salle de réunion agréable et lumineuse avec une capacité de 15 personnes assises (en format table de réunion), équipée d'un écran vidéo et d'un paperboard ;



- le hall du théâtre avec une capacité d'accueil de 150 personnes debout, équipée en son et lumière ;



- le restaurant le colibri by l'Oiseau-Mouche, avec une capacité de 40 personnes et 16 en terrasse ou 80 personnes debout.



PRESTATIONS ARTISTIQUES BY L'OISEAU-MOUCHE

VISITE DU LIEU

Commencez votre journée à l'Oiseau-Mouche par une visite du lieu menée par deux comédien·nes de l'Oiseau-Mouche. Vous découvrirez l'histoire et le chemin parcouru par cette incroyable compagnie qui existe depuis 48 ans !

Tarif à partir de 170 euros HT

ATELIER DE DECOUVERTE

Pour créer un climat chaleureux, d'émulation positive et de cohésion du groupe, nous pouvons proposer à vos équipes de participer à un training avec des comédien·nes, découvrez des exercices de théâtre axés sur l'échauffement de la voix, du corps, de l'occupation dans l'espace ou encore la cohésion de groupe !

Tarif à partir de 250 euros HT

RENSEIGNEMENTS

Anaïs Denis-Durey

Chargée des relations avec les publics et de l'événementiel

+33(0) 3 20 65 96 57

adenisdurey@oiseau-mouche.org

ils nous ont fait confiance



LA MARQUE OISEAU-MOUCHE

L'Oiseau-Mouche porte un projet atypique, basé à Roubaix, qui comprend une compagnie, un théâtre, un restaurant et un service traiteur. Une équipe de 60 permanent·e·s anime la structure au quotidien, dont 20 comédien·ne·s permanent·e·s et 21 cuisinier·ère·s et serveurs·se en situation de handicap mental et/ou psychique.

La nature du projet de l'Oiseau-Mouche ? Accompagner les personnes en situation de handicap mental et/ou psychique à l'exercice et la maîtrise d'un métier jusqu'à la reconnaissance par les pairs. Une dynamique qui s'inscrit pleinement dans un enjeu de diversité et de reconnaissance sociale et sociétale.

Tout le fonctionnement de l'Oiseau-Mouche est adossé à ce principe fondateur et notre service traiteur le Nectar partage les mêmes valeurs socles. Accès à l'emploi, reconnaissance et valorisation des compétences pour toutes et tous, équité, diversité et inclusion...

Un focus particulier est mis sur la réduction de notre impact écologique. Un cercle de développement durable anime des actions au sein de l'Oiseau-Mouche : formation zéro déchet, formation tri sélectif, partenariat avec la mission zéro déchet de la Ville de Roubaix, produits locaux, de saison, fait-maison... L'équipe rencontre régulièrement des artisans, des producteurs situés en Région Hauts-de-France et a à cœur de faire découvrir leurs produits aux clients.

DEDUCTION CONTRIBUTION OETH : FAIRE RECONNAÎTRE VOTRE ENGAGEMENT !

En faisant appel au Nectar, vous contribuez à un projet unique, porteur de sens. Faites reconnaître votre engagement **en déduisant de votre contribution OETH une partie du coût de la prestation** (30% du coût de la main d'œuvre).
Pour tout renseignement : lenenectar@oiseau-mouche.org

CLUB DES MÉCÈNES : ENSEMBLE, ALLONS PLUS LOIN !

Afin de soutenir notre projet et de vous engager aux côtés des comédiens, cuisiniers et serveurs de l'Oiseau-Mouche, **vous avez la possibilité de nous faire un don, ouvrant droit à une réduction d'impôt équivalent à 60% du montant du don.**