



SAM PEPPER

PARIS

# *Les Buffets*

*Collection 2025*



## ITALIEN

**32,00HT/Pers**

*Légumes grillés et Burrata au basilic  
Mini Penne, aubergines rôties, tomates poêlées &  
pignon de pin  
Salade de Romaine, parmesan, tomate confites*

*Vitello Tonato & sauce César*

*Ou*

*carpaccio de bœuf et champignons, huile d'olive  
basilic*

*Suprême de poulet fermier grillé au romarin*

*Assortiment de charcuterie fine*

*Focaccia Mortadelle à la truffe et roquette*

*Pizzeti feuilletés tomate, olive et origan*

*Assortiment de Fromages italiens*

*Panna Cotta & coulis de fruits*

*Tiramisu*

*Tarte au citron basilic*



## LIBANAIS

**32,00HT/Pers**

*Houmous & Zaatar  
Caviar d'aubergines & perle de grenade*

*Taboulé à la libanaise  
Fattouch*

*Pita chawarma au poulet  
Samboussik à la viande  
Kebbeh au pignon de pin  
Samboussik au fromage  
Pita halloumi, tomate et menthe*

*Panna Cotta miel & pistaches  
Baklavas & Loukoum  
Fruits de saison*

*Pain Libanais*



## VEGGIE

**30,00HT/ Pers**

*Quino Bio tomate Feta concombre pousse d'épinard & perles de Grenade*

*Salade très verte , parmesan & noisette*

*Salade de crudités & Falafel*

*Quiche aux légumes*

*Plateau de carottes caramélisées au miel  
Ricotta sésame*

*Club crudités*

*Plateau de fromage & pains céréales*

*Moelleux chocolat  
Fromage blanc, Granola & fruits  
Tarte aux fruits*



## FINGER FOOD

**35,00HT/Pers**

### *Les salades en timbales*

*Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées  
Salade César au poulet grillé*

### *Les Petites assiettes*

*Tataki de thon aux deux sésames et Wakame  
Volaille & shiitake en rouleau de printemps*

### *Les Pains*

*Focaccia au romarin, chiffonnade de dinde avocat & roquette  
Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio  
Club crudités  
Pain aux olives, ricotta aux herbes et concombre*

### *Les brochettes*

*Gambas au piment d'Espelette, pamplemousse rose et menthe  
Bresaola et Buffalo, basilic*

### *Les ardoises*

*Fromage en lamelle  
Pains tranchés*

### *Les desserts en mini*

*Tartelette aux fruits de saison  
Fondant au chocolat « Sam Pepper »  
Mini cheese cake, coulis de fruits  
Mini Tropicane*



## FINGER FOOD

**39,00HT/Pers**

( avec mini plat chaud)

### *Les salades en timbales*

*Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées  
Salade très verte aux gambas et piment d'Espelette*

### *Les Petites assiettes*

*Gravalex de saumon pommes Grenailles crème à l'aneth  
Tigre qui pleure au Bœuf mariné & salade Thai*

### *Les Pains*

*Focaccia au romarin filet de poulet avocat & roquette  
Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio  
Club crudités*

### *Les brochettes*

*Antipasti  
Volaille à l'italienne*

### *Mini Plat chaud en Epicéa*

*Mini penne aux cèpes sauce à la truffe (exemple)*

### *Les ardoises*

*Fromage en lamelle  
Pains tranchés*

### *Les desserts en mini*

*Tartelette aux fruits de saison  
Opéra  
Pana cota aux fruits  
Choux chantilly aux fraises*



## FINGER FOOD ASIATIQUE

**36,00HT/Pers**

### *Les salades en timbales*

*Noodle aux crevettes & Coriandre*

*Salade Thai soja croquant , champignons & Cacahuètes*

### *Les Petites assiettes*

*Carpaccio de Boeuf à la Vietnamienne*

*Riz Vinaigré ,Tataki de thon aux deux sésames & Wakamé*

### *Pièces tièdes (à réchauffer)*

*Nems aux poulet*

*Gyoza aux légumes*

*Gyoza aux crevettes*

### *A partager*

*Edamame*

### *Les pièces sucrées*

*Pana cotta mange et coco*

*Sablé au Sésame*

*Financier au thé vert*

*Salade fruits exotiques*



## SSD

Salade Sandwiches & Dessert

**23,00HT/pers**

### *Les salades en petites Timbales*

*Mini Penne Tomate mozzarella*

*Salade César au poulet & Graines*

*Quinoa Bio aux légumes de Saison, mimosa de Feta & Cranberries*

### *Les Pains en mini*

*Club crudités*

*Petit pain Brioché saumon fumé bio Concombre*

*Wrap dinde fumée & coleslaw*

### *Les desserts*

*Moelleux au chocolat*

*New York Cheesecake & coulis de fruits*

*Tarte aux fruits*



**27,00HT/pers**

**SSD** & planches de fromage et charcuterie

*Les salades en petites Timbales*

*Salade de haricots verts à la niçoise*

*Légumes grillés, Mozzarella et Parme*

*Salade romaine, tomate, dés de haloumi grillés, menthe*

*Les Pains en mini*

*Club dinde crudités*

*Club aux céréales, pastrami & coleslaw*

*Pain marguerite, avocat, saumon fumé*

*Les planches*

*Assortiment de fromages en lamelles*

*Chiffonnade de charcuterie (avec ou sans porc)*

*Les Mini desserts*

*Brownies aux noix de pecan*

*Tiramisu*

*Tarte aux fruits*

*Tropézienne*

## AFTER WORK

21,00HT/pers

*Assortiment de crudités & sauce fromage blanc*  
*Assortiment de feuilletés ( Tapenade, Zaatar, sésame)*

### *Les Ardoises*

*Assortiment de chiffonnade de charcuterie*  
*Fromage affinés*  
*(Sainte Maure, Comté, Brie de Meaux, Pont Levesque, tête de Moine, ... Fruits secs, noix, beurre...)*

### *Assortiment de Pains tranchés*

*(Céréales, Seigle, figues et noix, campagne, baguettes)*





## BISTROT

30,00HT/pers

### *Les Salades en Timbales*

*Haricots verts & champignons crus et noisettes  
Endives noix et tête de moine*

### *Les pains en mini*

*Navette mimosa d'œuf  
Baguettine jambon Beurre*

### *Les plateaux*

*Crudités et sauce  
Charcuterie  
Plateau de fromage*

### *Desserts*

*Paris Brest  
Gâteau au chocolat Grand Mère  
Crumble pommes  
Fromage blanc et coulis de framboises*



## *Emballage écoresponsables 1,50 HT €/pers.*

Commandez vos buffets avant 12h00 pour une livraison le lendemain: Par téléphone au 01 55 90 16 12

Par email [contact@sampepper.com](mailto:contact@sampepper.com)

Pour les commandes dernière Minute, nous consulter.

Les frais de livraison sont de 40€ HT pour Paris ouest 8,17,16 Neuilly, Levallois, la Défense.

Autres arrondissements de Paris 60€ HT

(Livraison après 18h et week-end ,Banlieue et Petite couronne nous consulter)

Règlement à réception de la facture. Possibilité de règlement par lien de paiement.