

Généreuse, parfumée, *pensée pour le partage*



Buffets et cocktails faits maison pour vos événements d'entreprise — séminaires, afterworks, inaugurations, comités et réceptions clients.

CAP CUISINE · STAGES À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER
ET AU STUDIO DUCASSE · NORMES HACCP · PRODUITS DE SAISON



Une cuisine qui fédère vos équipes

Vanille & Safran est née d'un héritage familial qui se transmet à table, entre l'Iran et le Portugal. Elsa Amiri, notre cheffe, titulaire du CAP Cuisine et formée ensuite à l'École Ritz Escoffier et au Studio Ducasse, met la main à la pâte pour chacun de vos événements professionnels, avec la même exigence : prendre soin de vos collaborateurs et faire de chaque rendez-vous un moment fédérateur.

Des plats généreux, des saveurs qui voyagent, et une cuisine pensée pour être partagée. Tout est fait maison, avec des produits choisis avec soin, pour que vous n'ayez qu'à profiter de vos invités.

Comment ça marche

- 01 Nous échangeons sur votre événement, vos contraintes et votre budget
- 02 Nous composons ensemble un menu sur mesure, ajusté au nombre exact de convives
- 03 Nous livrons, installons et dressons le buffet. Vous n'avez plus qu'à accueillir vos invités

À partir de 900 € de commande, la mise en place du buffet décoré sur nos plats est offerte.

Livraison et installation : 45 € sur Paris, 60 € en proche couronne, au-delà selon la distance.

Facture en bonne et due forme · TVA non applicable, art. 293 B du CGI.



NOTRE NOM

Deux épices, *deux familles*

Le safran nous vient d'Iran, de la famille d'Elsa. La vanille vient de Madagascar, de celle d'Adrien, son mari. Ce sont deux épices que nous n'achetons pas : elles arrivent par les mains de ceux qui les cultivent, et elles ont donné son nom à la maison.

C'est aussi de là que vient notre cuisine. Iranienne et méditerranéenne, portugaise par filiation, elle mêle le safran, les herbes fraîches et les agrumes aux produits de saison d'Île-de-France. Une cuisine de partage, où chaque plat vient de quelque part.

LA FORMATION

CAP Cuisine *diplôme d'État*

Les bases du métier, les gestes et la rigueur d'une cuisine professionnelle

École Ritz Escoffier *stages*

La pâtisserie et la précision du dressage à la française

Studio Ducasse *stages*

Le travail du produit et la cuisine de réception

Normes HACCP

Maîtrise de la chaîne du froid, traçabilité et sécurité alimentaire

Une cuisine responsable

Choisir Vanille & Safran, c'est inscrire vos réceptions dans une démarche éco-responsable lisible, que vous pouvez valoriser dans votre reporting RSE.



#1 Des produits tracés et de saison

Majoritairement français et de saison, une pêche durable certifiée MSC, des standards d'hygiène HACCP. Sur demande, nous vous fournissons la liste de nos fournisseurs pour votre reporting.

#2 Circuit court et faible empreinte

Approvisionnement de proximité en Île-de-France, cuisine faite maison, livraisons optimisées sur Paris et la région pour limiter l'empreinte logistique de votre événement.

#3 Lutte contre le gaspillage

Nous calibrons le nombre exact de pièces par personne selon l'horaire et le format. Les invendus consommables sont proposés à vos équipes ou réorientés vers le don.

#4 Service sans déchet

Nos plats de service sont réutilisables et repris en fin de prestation. Lorsque des contenants individuels sont nécessaires, ils sont compostables : assiettes cartonnées, serviettes, pics et couverts biodégradables.



Pasta crostini

Focaccia

Trois façons de recevoir

Aïna

L'essentiel généreux

44€

PAR PERSONNE

5 pièces salées

1 salade au choix

1 dessert au choix

★ LE PLUS CHOISI

Rumi

Le buffet signature

53€

PAR PERSONNE

7 pièces dont 3 signature
*arancinis truffe, tartare de
thon...*

2 salades au choix

2 desserts au choix

Plateau de fruits coupés

Shams

L'expérience complète

60€

PAR PERSONNE

8 pièces dont 4 signature

2 salades au choix

2 desserts au choix

Plateau de fruits coupés

Plateau de fromages
affinés
fruits secs et confiture maison

À partir de 900 € de commande · Mise en place et décoration du buffet offertes

Composez à votre goût

salades fraîches

Salade chirazi, herbes fraîches et concombre

Salade grecque, olives de Kalamata et féta

Penne aux légumes du soleil, mozzarella et roquette

Caesar au poulet grillé ou pané et parmesan affiné ♥

salades signature

Mâche, œuf mollet, truite fumée, féta, oignons rouges, vinaigrette maison à la féta ♥

Quinoa gourmand et légumes croquants ♥

Pommes de terre fondantes, œuf mollet et truffe d'hiver

Champignons bruns, roquette, noisettes torréfiées et éclats de truffe ♥

bouchées fraîcheur

Bouchée tomate, mozzarella et basilic

Bouchée figue et prosciutto ♥

Bouchée figue et bresaola halal

Cornet de comté, figue et gressin

pièces salées · classiques

Samoussas aux crevettes et petits légumes

Samoussas au poulet, curry doux et fromage fondant

Mini burger brioché, poulet pané croustillant

Brochettes de poulet mariné, portugaise ou iranienne ♥

Finger sandwich saumon fumé et fromage frais aux herbes

pièces salées · signature

Arancini croustillants à la truffe d'hiver ♥

Verrine de gnocchis fondants à la truffe d'hiver

Tartare de thon albacore sur riz croustillant

Mini pita au bœuf adana, tzatziki iranien et caviar d'aubergine ♥

desserts

Mini pavlova, crème de vanille de Madagascar et fruits rouges ♥

Mini tartelette au citron meringué

Mini pastéis de nata

Tiramisu au citron ♥

Tiramisu au praliné maison

Tiramisu framboise et pistache d'Iran

Fondant chocolat noir, fleur de sel, crème anglaise vanille

Bouchées de Paris-Brest

Salade de fruits frais · Plateau de fruits coupés

pains · 2,50 € par personne

Pain de campagne · Baguette tradition

Focaccia · Pain pita

*Tous nos plats sont faits maison. Allergies et restrictions alimentaires prises en compte sur demande.
Options en viande halal disponibles.*

Pour aller plus loin

Quelques options pour composer une prestation complète et clé en main, adaptée à vos événements professionnels.

Pièces premium à l'unité

Arancinis truffe, tartare de thon, focaccia stracciatella et truffe, verrine de gnocchis...

5 € / pièce

Plateau de fromages affinés

Sélection de fromages de caractère, fruits secs et confiture maison

6 € / pers

Plateau de charcuteries fines

Charcuteries sélectionnées, cornichons et pickles maison · option bresaola halal sur demande

6 € / pers

Boissons et softs

Nos boissons signatures maison, citronnade vanille-cardamome, thé glacé Earl Grey mangue-vanille, infusion d'hibiscus, et accords vins par notre sommelière partenaire

sur devis

Mise en place et décoration de buffet

Buffet dressé et décoré sur nos plats, herbes fraîches et fleurs comestibles

offerte dès 900 €

Pack vaisselle compostable

Assiettes cartonnées, serviettes, pics et couverts compostables

20 €

Livraison et installation

Paris · proche couronne · au-delà selon la distance

45 € · 60 €

Cheffe à domicile

Prestation sur place, en France comme à l'international

sur devis

Toutes nos préparations sont faites maison. Allergies et restrictions alimentaires prises en compte sur demande.



Ce qu'en disent nos clients

★★★★★

Chaque mets était unique, du cru, du cuit, du tendre, du croustillant, magnifiquement présenté et tellement goûté. Nous nous sommes vraiment régalés et les invités nous en parlent encore. Le genre de souvenir exceptionnel que l'on garde à vie.

JOHANNA P.

★★★★★

Un immense merci pour leur professionnalisme, leur réactivité et leur bienveillance. Malgré une demande de dernière minute, une grande flexibilité. Service irréprochable, organisation parfaite, nourriture excellente. Je recommande les yeux fermés.

OSCAR S.

★★★★★

Une prestation au top. Des plats délicieux, des produits de qualité et une équipe aussi professionnelle que sympathique. Tout le monde s'est régalé. Je recommande sans hésiter.

PAUL H.

★★★★★

Plusieurs commandes faites auprès de Vanille & Safran. On sent vraiment les produits de qualité, le travail derrière et surtout la passion.

SOFIAN I.

ON EN PARLE ?

Parlons de votre événement

Réponse sous 24 à 48 h, offre détaillée et facture en bonne et due forme. Nous nous occupons de tout, vos équipes n'ont plus qu'à passer à table.

Écrivez-nous sur WhatsApp

TÉLÉPHONE

07 66 87 54 30

EMAIL

elsaamiri@live.fr

ZONE D'INTERVENTION

Paris et région parisienne

INSTAGRAM

@vanille.safran

DITES-NOUS EN QUELQUES MOTS

Nombre de collaborateurs · Le type d'événement · La date et le lieu · Vos restrictions alimentaires

