



INFINITHÉ
Laura Faiuet

TRAITEUSE VEGE & PÂTISSERIE
PRESTATION SUR MESURE

Un p'tit goût de reviens-y!

Mariage - Anniversaire - Séminaire

Particuliers et professionnels

Prestations

- Livraison uniquement (si <20p) 
- Livraison + prestation de service 
- Récupération à l'atelier (Thouaré, si <20p)
- Buffet traiteur 
- Foodtruck 



Pièces Cocktail

- Nougamage : spécialité végétale, pistaches, cacahuètes, amandes grillées et raisins secs
- Quichette poêlée de champignons au persil
- Falafel et crème de courge au curry
- Club sandwich, crudités et fromage blanc
- Polenta et crème de cacahuète

Plats cuisinés

Les légumes dans les plats sont adaptés à la saison
Plats servis avec du riz (sauf le tajine)

- **Mafé**

sauce tomate, pâte de cacahuètes, protéines de soja, légumes de saison, oignons, riz basmati

- **Dhal de lentille**

lentilles corail, crème de coco, concassé de tomates, oignons, carottes, légumes de saison, curry, citron vert, riz basmati

- **Curry gourmand**

pois chiche, oignons, crème de coco, légumes de saison, riz basmati



- **Tikki Massala**

Emincé de soja, concassé de tomate, légumes de saison, oignons, garam massala et autres épices

- **Chili sin carne**

soja émietté, sauce tomate maison, oignons, haricots rouges, maïs, paprika fumé, riz basmati

- **Soja caramel**

soja caramélisé, riz sauté avec légumes de saison, huile de sésame, gingembre

- **Nouilles sautées sauce satay**

nouilles aux oeufs, légumes de saison rapés, oignons rouges, crème coco, curry rouge, pâte de cacahuètes

Street Food

- **Focaccia gourmande**

Sauce crémeuse, légumes cuisinés, fromage fondu

- **Burger - frites**

Pain à focaccia, galette de légumes maison, sauce, salade et crudités, confits d'oignons

- **Croque croustillant**

Pain de mie et légumes cuisinés, oignons, béchamel et mozzarella

- **Hot dog**

pain au lait, sauce ketchup et moutarde, oignons grillés, croquettes de légumes



Salades composées

Automne-hiver

- Pois chiche, chou, carotte, radis, olives, feta, oignons rouges et oignons grillés
- Quinoa, butternut, oignons, noisettes, comté
- Pommes de terre, œufs, oignons rouges, carottes, olives

Printemps-été

- Tomates anciennes, mozzarella di buffala, pesto de basilic
- Concombre, tomates, poivrons, oignons rouges, halloumi grillé, olives, pois chiches
- Pennes, courgettes marinées, menthe, amandes grillées, chèvre
- Taboulé aux herbes et à la menthe

Desserts

Individuels ou grands formats

- **Décidée**

base crumble, crème de flan sésame, coulis myrtille

- **L'élue**

Moelleux chocolat, mousse légère chocolat, cœur caramel et noix de pécan grillées, glaçage rocher

- **Résister**

Brioche maison aux pralines roses, mousseline vanille de Madagascar et cœur citronné

- **Célébrer**

Pâte sucrée, crème d'amande café, ganache dulcey, chantilly café (goût biscuité)

- **Tartelette citron menthe meringuée**

Pâte sucrée, crème citron menthe, meringue italienne



Médaille Eco-Défi
(label soutenu par l'ADEME)

Nos valeurs

- Des produits bruts et de saison
- 100% végétarien (salé)
- Zéro déchet
- Artisanal et fait maison
- Accueil souriant et bienveillant



Contact

Mail : jaifaim@infinithelaurafaivet.com

Téléphone : 06 34 68 50 30