



# KASHA! miAM

TRAITEUR – CHEF A DOMICILE

## Faustine Lecasble

### Cheffe nomade végétalisante !

Pour tous vos évènements privés ou professionnels, laissez-vous embarquer dans l'univers lumineux de la cheffe Faustine Lecasble.

Inspirée par ses voyages, ses rencontres et sa sensibilité pour une alimentation plus consciente, omnivore et nourricière, Faustine propose une offre traiteur pleine de vitalité qui vient raviver vos buffets et faire pétiller vos papilles.

De couleurs en saveurs, offrez-vous un moment gourmand grâce à ses recettes salées et sucrées qui rayonnent.

Avec des offres clé en main mais également des compositions et créations 100% sur-mesure, Faustine est à l'écoute et saura faire de chaque évènement un souvenir définitivement joyeux !



# CONCEPT CULINAIRE

*UNE  
CUISINE*

*Lumineuse,  
végétale,  
colorée*

*Positive,  
énergisante,  
généreuse*

*Consciente,  
vivifiante,  
gourmande*

Entièrement élaborées à partir d'ingrédients bruts, les saveurs Kashamiam fusionnent pâtisserie française et cuisine du monde.

---

# NOS VALEURS

Qualité : des produits frais et de saison pour du 100% fait maison

Originalité et créativité : des associations exotiques et des arômes uniques pour un buffet 100% personnalisable.

Générosité : des assiettes fraîches, colorées, variées et gourmandes.

Savoir-faire : une touche pâtissière pour une présentation élégante et soignée, de l'entrée au dessert.



# NOTRE EXPERTISE

Offres clé en main ou créations sur mesure

Pour tout type d'événements privés ou professionnels

Adaptable à tous les budgets sans minimum de commande

Prestations personnalisées et complètes

*HÔTELS*

*PARTICULIERS*

*ENTREPRISES*

## Empanadas Mexicain

Du poulet fermier BIO mariné aux épices douces, agrémenté d'avocat, de tomates séchées et d'un pesto de coriandre & pistache maison pour une note originale et fraîche.





## Tartelette Tahini

Une pâte brisée maison bien croustillante, de l'aubergine (ou de la courge rôtie) au zaatar et une sauce originale à base de tahini, citron vert et yaourt grec pour la touche de peps.



# NOS SIGNATURES

## Cookie démoniaque

Un beurre noisette pour la touche gourmande, du chocolat pâtissier, du sucre complet de canne non transformé en quantité limitée et une grosse dose d'amour pour ce cookie véritablement irrésistible.



# NOS SIGNATURES

## Tartelette citron vert basilic

Une pâte sablée maison craquante au bon goût de beurre, un crémeux citron vert infusé au basilic et une pointe de pesto de basilic maison pour la touche fraîcheur.





# TRAITEUR ENTREPRISE

- Offre clé en main ou créations sur mesure pour tous vos évènements professionnels
- Adaptable à tous les budgets
- Prestation complète
- Buffets, cocktails, lunch box, plateaux repas, séminaires, repas d'affaire, etc.



## Petit-déjeuner

### 6 mignardises mixtes

Madeleine miel & fleur d'oranger

Pancake fruits rouges & menthe

Toast graines, avocat, grenade, fêta, coriandre

Chia pudding, coulis de kiwi & mangue

Mini tartelette framboise

Mini cookie démoniaque

+ Jus de fruits frais 4,5€



*Exemple de menu. Chaque prestation est personnalisable. Les menus s'adaptent aux demandes, régimes et saisons !*

## Cocktail dinatoire

### 9 pièces salées 3 pièces sucrées

Brochette magret de canard, tome, raisin

Tartare de truite, estragon, pistache

Figue rôtie au miel, chèvre frais, thym

Samossa poulet, courgette, tomates séchées

Bouchée végétale concombre avocat coriandre

Toast aux graines aubergine, grenade, amande

Mini pains pitas garnis à la salade grecque

Cassolette gnocchis, tomate, parmesan

Verrine avocat, pomme verte, gambas grillée

Mini tartelette kiwi pistache

Fondant chocolat noir kasha

Pavlova framboise menthe

## Déjeuner

### Assortiment petits plats

Empanadas poulet, avocat, coriandre

Gaspacho courgette avocat menthe

Tartelette courge rôtie, tahini, citron, fêta

Verrine quinoa, patate douce rôtie,

figue, miel, cebette, persil

Tartelette fruits rouges

Mini cookie chocolat blanc matcha





Nous pouvons également gérer : les boissons, le service, la location de matériel ou toute autre demande concernant l'organisation de votre évènement

# TRAITEUR PARTICULIERS

- Réalisation de buffets gourmands et étonnants sur mesure
- Pour tous vos évènements : mariage, baptême, anniversaire, brunch, baby shower ...
- Tartes grand format, Number cakes, déclinaison de cookies gourmands ...



## Brunch

### Buffet ou Brunch Box

Granola, yaourt grec au miel, fruits frais  
ou Pancake, crémeux passion, mangue

Tartelette aubergine, burrata, grenade, amande

Verrine avocat, pomme verte, tomate cerise,  
grenade, fêta, coriandre

Mini cookie démoniaque

Tartelette aux fruits de saison

*Exemple de menu. Chaque prestation est personnalisable. Les menus s'adaptent aux demandes, régimes et saisons !*

## Cocktail dinatoire

### 7 pièces salées 3 pièces sucrées

Empanadas poulet, avocat, coriandre

Blinis sarrasin olive, parmesan, pignons de pin

Tartelette feuilletée tomate, fêta, persil

Cake champignon, noisette et comté

Mini burger thon citron herbes fraîches

Tartare d'avocat, kiwi, coriandre & gambas grillée

Madeleine au miel, thym, chèvre et noix

Mini cookie chocolat & fleur de sel

Mini tartelette mangue passion

Financier coco citron vert

## Goûter anniversaire

### Mignardises et gâteaux

Mini cookie démoniaque

Fondant chocolat noir kasha

Brochette de fruits frais

Financier pistache framboise

Cake citron pavot & myrtille

Number cake : 3 chocolats caramel  
et Fruits rouges





# CHEF À DOMICILE

- Réalisation à votre domicile d'un repas complet sur mesure
- Prestation soignée, raffinée, intime
- De la mise en place au service, tout est pris en charge, vous n'avez qu'à profiter de vos invités !
- Diner d'affaire, brunch, Tea time ...





## Tea Time

**A partir de 18€ par personne**

Thé ou infusion bio

Jus carotte, pomme, gingembre, citron

ou Citronnade menthe, gingembre

Madeleine fleur d'oranger et miel

Salade de fruits frais et menthe

Tartelette pomme tatin

## Dîner convivial

**À partir de 60€ par personne**

### Apéritif

\*Samossa patate douce, fêta, miel, menthe

\*Blinis tapenade noire, pesto, pignons de pin

\*Brochette figue, chèvre, thym, pancetta grillée

\*Mini cookie salé tomates séchées, chorizo, origan

Entrée : Tartare de truite, pistache, estragon & beurre noisette servi minute

Plat à partager : Quinoa, courge rôtie au Zaatar, fêta, tahini, graines de courge, persil

Dessert : Tartelette pâtissière mangue passion

*Exemple de menu. Chaque prestation est personnalisable. Les menus s'adaptent aux demandes, régimes et saisons !*



## Dîner raffiné

**A partir de 70€ par personne**

Apéritif : Assortiment de 4/5 pièces apéritives

Entrée : Gambas citron gingembre, carpaccio de courgette jaune et avocat

Plat : Filet de bar à la méditerranéenne, purée de carotte au cumin et riz parfumé

Dessert : Crumble aux fruits rouges et soufflé au chocolat noir



# OFFRE CIBLEE HOTELLERIE

- Buffets debout format cocktail et mignardises
- Buffets assis chaud et froid
- Service à l'assiette
- Animations



## Petit-déjeuner

- Madeleine miel & fleur d'oranger
  - Pancake fruits rouges & menthe
  - Toast graines, avocat, grenade, fêta, coriandre
  - Chia pudding, coulis de kiwi & mangue
    - Mini tartelette framboise
    - Mini cookie démoniaque
- + Jus de fruits et légumes de saison pressé*

## EXEMPLE DE MENU FORMAT BUFFET MIGNARDISES

### Cocktail dinatoire

- Brochette magret de canard, tome, raisin
  - Tartare de truite, estragon, pistache
  - Figue rôtie au miel, chèvre frais, thym
- Samossa poulet, courgette, tomates séchées
- Bouchée végétale concombre avocat coriandre
- Toast aux graines aubergine, grenade, amande
- Mini pains pitas garnis à la salade grecque
- Cassolette gnocchis, tomate, parmesan
- Verrine avocat, pomme verte, gambas grillée
  - Mini tartelette kiwi pistache
  - Fondant chocolat noir kasha
  - Pavlova framboise menthe

## Déjeuner

- Empanadas poulet, avocat, coriandre
- Mini cookie tomates séchées, fêta, olive
- Tartelette courge rôtie, tahini, citron, fêta
- Verrine quinoa, patate douce, figue, thym
  - Brochette de légumes du soleil
  - Tartelette fruits rouges
- Mini cookie chocolat blanc matcha



## Entrée

- Gratin de chou fleur rôti aux épices doux, noix de cajou et lait de coco
- Buns briochés crevette, avocat, pomme verte, mayonnaise au curry, coriandre
- Brochettes de poulet, olives, thym, citron et salade avocat, kiwi
- Salade de légumes rôtis : courge brocolis, tahini, fêta, grenade, persil, graines grillées

## EXEMPLE DE MENU FORMAT BUFFET CHAUD / FROID

## Plat

- Lasagne champignons et pesto de roquette / Parmiggiana et salade
- Croziflette, Mac&Cheese courge ...
- Boulette de viande, ricotta et herbes fraîches, boulgour cuisiné à la tomate et aubergines grillées
- Suprêmes de poulet fermier olives, câpres, dattes et semoule aux petits légumes
- Saumon en croûte de sésame et riz vinaigré cebette, mangue, coriandre
  - Filets de bar rôtis au four, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ratatouille aux légumes du soleil

## Dessert

- Tartelette pâtissière de saison  
Kiwi pistache menthe // Fraise citron vert basilic // Chocolat noir framboise
- Crumble aux fruits rouges et cookie au chocolat noir
- Cake citron pavot et salade de fruits de saison, menthe et citron
  - Tarte tatin et glace à la vanille



## Entrée

- Samossa patate douce fêta, miel, menthe // Poulet, courgette, tomates séchées, estragon
- Tartelette salée de saison :
  - Aubergines rôti, burrata, grenade, amandes, persil
  - Courge rôti, tahini, fêta, graines de tournesol, persil

## EXEMPLE DE MENU SERVICE A L'ASSIETTE

## Plat

- Filet de poisson grillé, purée de carotte, cumin et pommes de terre rôties thym
  - Dumplings : Potimarron, carotte, champignons, sauce cebette soja sésame et riz vinaigré
- Rouleau de printemps : Avocat, mangue, vermicelles, chou rouge, betterave, fêta, cebette et riz vinaigré
- Brochettes de poulet grillé: Thym, citron, olives et salade de quinoa et légumes du soleil
- Crevettes panées panko et sésame, salade thaï de légumes croquants

## Dessert

- Tartelette pâtissière de saison  
Mangue passion // Pomme tatin // 3 chocolats caramel kasha // Citron vert menthe // Pomme tatin
- Mousse au chocolat noir, framboises, graines de kasha, copeaux de chocolat
- Figues ou Abricots rôties au miel et romarin, sablé breton et sorbet citron



## Petit-Déjeuner

- Buffet petit-déjeuner + Pancakes cuits minute et garniture au choix
- Crémeux citron vert basilic, fruits de saison, amandes effilées grillées
- Caramel au beurre salé, banane, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat
- Sauce chocolat noir, praliné noisettes et amandes



## EXEMPLE ANIMATIONS

### Diner

- Buffet dinatoire +
- Tartare saumon avec beurre noisette servi minute  
Pistache, échalote, estragon
- Buchettes sucrées montées minute avec garniture au choix  
Mousse au chocolat noir, confit de framboise, framboises fraîches, graines de kasha  
Ganache montée à la menthe, confit de kiwi, kiwi frais, pistache torréfiée

## Déjeuner

- Buffet déjeuner + Gaufres sarrasin cuites minute salées ou sucrées
- Champignons grillés, pesto de persil, fondue d'oignons rouges, comté
- Avocado Gaufre : avocat, œuf mollet, grenade, fêta, graines grillées
- Patate douce rôtie, fêta, harissa, graines de courge



# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Toutes à l'école

RHG RADISSON  
HOTEL GROUP

L'IMPRIMERIE  
HÔTEL

Firmenich

JEROME DREYFUSS  
PARIS

Centre Hospitalier  
Rives de Seine

LEGO



SPORTPACK

McDermott  
Will & Emery

CAUDALÍE  
PARIS

PayFit

ENGIE

alinea

HÔPITAL  
FRANCO-  
BRITANNIQUE

SÉZANE

ICADE

ESTÉE LAUDER



## NOUS CONTACTER

Faustine Lecasble

06 72 12 39 80

kashamiam@gmail.com

@kashamiam

[www.kashamiam.fr](http://www.kashamiam.fr)