· Traiteur ·

· PARIS ·

Autana

Autana c'est un traiteur, un restaurant et une épicerie fine, qui propose des produits frais et de saison.

Nous élaborons quotidiennement une cuisine santé. Cuisson à la vapeur, au four ou mijotée, nous utilisons que des produits de qualité qui révèlent parfaitement leurs arômes et qui ne nécessitent pas un assaisonnement excessif.

Pour l'élaboration et le respect de nos aliments, nous utilisons que de l'eau filtrée, libre de métaux lourds et de calcaire.

Nous nous efforçons quotidiennement de répondre à vos besoins et de vous présenter des concepts innovants et cohérents sous différents formats évènementiels.

Nous nous adaptons et vous accompagnons dans vos désirs culinaires.

Vous avez une envie particulière, nous pouvons vous proposer un menu sur-mesure.

Goût, Qualité et Créativité sont les critères de notre menu.

Notre objectif est de vous faire plaisir!

www.autana.fr

Sommaire

I *L'offre du petit déjeuner*

II *Notre cocktail apéritif et dinatoire*

1. *Nos verrines*
2. *Nos Canapés*
3. *Nos croustillants*
4. *Notre snacking*
5. *Nos salades*
6. *Charcuteries & Fromages*
7. *Notre offre sucrée*

III *Notre cave*

IV *Nos animations*

V *La tenue vestimentaire*

VI *Conditions générales*

L'offre du petit déjeuner

Autuna

Nos boissons fraîches

Jus de fruits frais
Jus de fruits artisanaux
Thé glacé maison
Citronnade maison

Nos boissons chaudes

Café
Assortiment de thés sélection maison
Chocolat chaud maison
Chai tea latte maison

Nos Minis viennoiseries

Pains au chocolats, croissants, brioches, chouquettes, pains aux raisins, chaussons aux pommes, petits fours sucrés.

Cookies, cupcakes, cheesecakes, moelleux au chocolat, fondant au chocolat.

Notre offre fruitée

Mini brochettes de fruits frais
Panier de fruits frais de saison
Coupelle de fruits frais

L'Offre salée spécial brunch

Oeufs brouillés, bacon, sirop d'érable
Avocado toasts et oeufs pochés
Granola maison
Açai bowl
Pignons de volailles snackés
Crêpes, gauffres
Bagels/wraps

www.autana.fr

Notre Cocktail apéritif et dinatoire

Format Apéritif 10 pièces / convives
Format Dînatoire 15 -20 pièces / convives

Nos Verrines froides

Le Tourteau

Douceur de tourteau, brunoise d'avocat et de mangue, soupçon de citron vert, ciboulette finement coupée et éclats de jeunes pousses.

La Daurade Royale

Filets de daurades marinés dans du citron vert, fines herbes, huile d'olive, poivrons et soupçons d'échalotes.

Le Saumon

Saumon rôti, sur un lit de légumes de saison, mousse de wasabi et éclats de sésame.

Les Gambas

Emincés de gambas flambés au cognac, coriandre, huile d'olive et crème montée.

Homard

Homard rôti sur sa mousseline de légumes de saison et sa bisque.

Nos canapés

Gamme Monceau

Fine tranche de coppa et soupçon de tomate confite

Oeuf de caille et sa crème de chorizo

Mozzarella de bufflonne, soupçon de pesto et éclats d'amande

Douceur de fromage de chèvre monté et sa pointe de figue

Aubergine juste rôtie sur son lit d'houmous

Fine lamelle de courgette, mousse de chèvre frais et figues.

Gamme Élysée

Mousse de foie gras sur son lit de compotée de groseilles

Saumon fumé et crème fouettée aux fines herbes éclats de Wasabi

Fine tranche de Bressaola sur son lit de crème de roquette et pétale de comté

Pétale de jambon Serrano et sa crème d'olive

Noix de saint jacques aux truffes

Pétale de truite fumée, crème d'artichauts et soupçon de citron vert sur blini

Nos croustillants chauds

Gamme Eiffel

Croustillant de volaille et pointe d'asperge

Croustillant de légumes et vieux parmesan gratiné

Croustillant de duxelles de champignons

Croustillant de saumon et crème d'oseille

Croustillant de crevette et crème coriandre

www.autana.fr

Minis brochettes

Brochette de gambas

Tataki de thon et cube de mangue

Brochette de courgette, crème de saumon, artichaut

Brochette de thon snacké

Brochette de tomates cerise, mozzarella bufflonne, pointe de basilic

www.autana.fr

Notre snacking

Autana revisite la street food avec des recettes françaises originales.

Trés gourmandes et consistantes, nos pièces snacking amènent un vrai esprit décontracté à vos cocktails.

Mini Burger de canard, compotée d'oignons caramélisés, mesclun et sauce cocktail

---

Mini Burger de bœuf, cheddar, mesclun et sauce moutarde au miel

---

Mini Burger de bœuf, tomme, roquette et sauce aux cornichons

Mini Burger de crabe de neige, crème d'avocat, pousses de coriandre, et soupçon de citron vert

---

Mini Burger de jambon de Parme, crème montée de fromage et pétale de figue

---

Mini burger de roast beef, tomates non traitées, salade, pickles d'oignons, sauce Autana.

Wraps de saumon fumé, pousses d'alfafa bio, émulsion de citron vert et soya

---

Burger de homard, alfafa bio, mesclun et fruits de saison

Burger au canard, figues fraîches et mesclun

Mini croque monsieur truffé

www.autana.fr

Nos Mini Salades

Volaille marinée dans de la citronnelle, nouilles soba, fines herbes, carottes râpées, huile de sésame, amandes et éclats de mangue

Tofu fumé aux amandes grillées, céréales BIO, courgettes rôties, champignons, cacahuètes et pétales de parmesan

Taboulé aux fines herbes, graines de chia, concombre, éclats de tomates confites et soupçon de citron vert

Feta, quinoa, graines de grenade, feuilles de menthe, houmous et coriandre

Saumon fumé, fromage frais, éclat d'aneth, artichauts confits, pennes complets et mesclun

Houmous de betterave, champignons, graines de tournesol, jeunes pousses et bâtonnet de carotte

Plateaux de fromages et charcuteries

10 convives

Nous avons choisi pour vous une sélection de charcuterie et fromages qui sont si finement coupés par nos soins qu'elles fondront sous vos papilles.

Plateaux de fromages et charcuteries

Plateaux de charcuterie sélection maison

1 kg pour 10 personnes

Jambon, bressaola, mortadelle, jambon Serrano, Ibérico, Jambon de Parme, Jambon espagnol ou italien, saucisson lyonnais, speck...

Nos plateaux de charcuteries sont accompagnés de tomates cerises, cornichons, beurre et pains spéciaux.

Plateaux de fromages selection maison

10 convives

Nos plateaux de fromages sont accompagnés de fruits de saisons et pains spéciaux.

Comté affiné 36 mois, brillât savarin, brie de Meaux, Tomme de brebis, Fromage de chèvre, brie à la truffe.

Notre offre sucrée

Nos douceurs

Verrine Panna cotta aux fruits rouges

Verrine de Tiramisu au grand Marnier

Salade de fruits frais de saison

Verrine de Crème coco montée, éclats de mangue et croquant aux amandes

Assortiment de choux
« chocolat / praliné ou vanille »

Mini tartelettes aux fruits de saison

Crème brulée à la vanille de Madagascar

Nous proposons également une gamme de pièces cocktails Vegan. N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir une proposition.

Notre cave

Nous avons un large choix de boissons et de vins et spiritueux pour vous satisfaire.
N'hésitez pas à nous donner vos préférences pour que nous puissions s'adapter à vos besoins.

Nos jus de fruits

Jus artisanaux haut de gamme
Jus maisons
Softs classiques

Nos bières

Selection de bières maison

Nos vins

Vins blancs
Vins rosés
Vins rouges
Champagnes et vins pétillants

Nos animations

Voilà le panel des animations qui sauront donner une dimension toute spéciale à vos évènements de marque !

Découpe jambon ibérique

Un professionnel se charge de la découpe du pied de cochon du Jambon devant les convives émerveillés

Bar à mozzarella

Plusieurs sortes de mozzarella avec des sides gourmands pour plaire au plus grand nombre

Bar à smoothie

Elaboration de jus frais avec des fruits de saison

Show culinaire

Minis burgers en live

Fontaine de chocolat

Barbe à papa

Triporteur à glace

La tenue vestimentaire

Une équipe de passionnés est disponible pour répondre à vos besoins et vous livrer une prestation clé en main à la hauteur de vos ambitions.

Pour mieux combler vos attentes, notre tenue de travail peut-être adaptée en fonction de vos envies!

www.autana.fr
autana@gmail.com 01.40.53.05.19
8, rue de Logelbach 75017
Paris - FRANCE