

An outdoor dining event at dusk. The scene is filled with people in semi-formal attire, some standing and talking, others seated at long tables. The tables are covered with white cloths and set with white dishes, glasses, and bottles. The setting is outdoors, with a stone building in the background and large trees. Warm string lights are strung across the area, creating a cozy atmosphere. The text 'Joy' is written in a large, elegant, gold script font, with a horizontal line extending from its end. Below it, the words 'Traiteur' and 'ÉVÉNEMENTIEL' are written in a clean, white, sans-serif font.

Joy
Traiteur
ÉVÉNEMENTIEL

WWW.JOY-YOGA-HEALTHYFOOD.FR



Traiteur végétal pour tous vos événements privés ou professionnels.

JOY healthyfood propose un service traiteur à l'image de sa cuisine et de ses valeurs. Une cuisine maison, saine, biologique, locale, de saison, végétarienne et zéro déchet. Bonne pour le corps, le cœur et la planète !

Mariage, cocktail, baptême, réception, petit-déjeuner, événement presse, séminaire, réunion, lancement, anniversaire... avec JOY Traiteur Végétal, offrez un service traiteur frais, sain et original à vos invités, vos clients ou collaborateur !

**Nous nous adaptons aux régimes
vegan, sans gluten, ou sans produit
laitier sur demande.**

Les prix affichés sur cette plaquette sont en TTC.
Le tarif des prestations comprend la vaisselle.
Un forfait de livraison, montage et service est à ajouter pour chaque prestation.
Ce dernier est calculé sur devis en fonction de votre lieu de réception, du nombre d'invité et des prestations choisis.

Nos prestations

JOY traiteur vous accompagne pour créer un événement à votre image tout en partageant nos valeurs : fait maison, biologique, *low impact* et végétal.



Box & Coffret

Les "Grazing"

- Tartinade & crudités
- Fromage
- Brunch
- Tea time
- Dolce Vita
- Soleil levant

Lunch Box

Par B.O.N

Balance Organic Nutrition

Formules Buffet

- Mignardises
- Salade & co
- Brunch
- Stand & animations

Cérémonie

- Plats à partager
- Menu : entrée, plat (service à table)
- Wedding cake

Boissons

Coffrets & plateaux

LES "GRAZING" _ (coffret de 4 à 6 personnes)

Signifie "grignotage". Ces plateaux pensés tels des tableaux sont l'offre parfaite pour des moments simples de partage : apéritif, brunch, tea time ...



Tartinade & Crudité 45€ (coffret sans gluten)

- Houmous nature
 - Tartinade de saison
 - Fromage frais (option vegan possible)
- arc en ciel de crudité
→ gressin / crackers
→ olives
→ noix aux épices

Fromage 55€ (coffret sans gluten)

- Comte
 - Morbier
 - Petit chèvre
 - Saint nectaire ou camembert
 - Tome de brebis (basque)
- confiture (figue/cerise) & confit d'oignon
→ fruits frais (pomme/raisin/figue) & fruits séchés (abricot/figue)
→ crackers

Tea Time 85€ (coffret vegan & sans gluten)

- Fruits frais
- Cookies
- Tartelette pistache - framboise
- Cake citron pavot
- Brownies chocolat - cacahuète

Coffrets & plateaux

LES "GRAZING" _ (coffret de 4 à 6 personnes)

Signifie "grignotage". Ces plateaux pensés tels des tableaux sont l'offre parfaite pour des moments simples de partage : apéritif, brunch, tea time ...



La Dolce Vita_ 89,90€

- Duo de tartinade : légumes de saison & houmous
- Focaccia
- Mini quiche "spanakopita"
- Burratina & sa salade de saison
- Gressin olives
- Cakes tomate séchée - parmesan

Le Soleil Levant 89,90€ (coffret vegan)

- Légumes snacké au miso - tofu caramélisé
- Tartare d'algue & kimchi / pickles
- Edamame
- Rouleau de printemps & sauce satay
- Gyoza (gluten)
- Onigiri

Brunch 89,90€ (coffret vegan)

- Gaufre
- Confiture & pâte à tartiner
- Banana bread
- Fruits frais
- Cheese cake salé & "fauxmon" de patate douce
- Babka au pesto (gluten)





bon

BALANCE
ORGANIC
NUTRITION

Find your Balance, eat Organic, good Nutrition

Des plats équilibrés et savoureux cuisinés avec amour à partir d'ingrédients biologiques et de saison livrés chez vous, au bureau ou dans vos salles de sport. BON vous propose une cuisine colorée, mise au service de votre énergie !

Pour celles et ceux ne souhaitant que du bon dans leur assiette, nous nous adaptons à vos envies, vos objectifs et votre appétit.



PLAN "EQUILIBRE"

_ format M (350g)

1 Plat = 16,90€* (14€ + 2,90€)

3 Plat = 44,90€* (3 plats + 1 livraison)

*tarif plat + livraison

_ format L (400g) +1,5€

_ format XL (500g) +3€

ABONNEMENT

Selon menu de la semaine

1 plat / semaine → 64€ / mois (soit 4 plats à 16€*)

2 plat / semaine → 124€ / mois (soit 8 plats à 15€*)

3 plat / semaine → 174€ / mois (soit 12 plats à 14,5€*)

Engagement sur tacite reconduction, annulable à tout moment en dénonçant 15 jours avant la date de prélèvement.

Un nouveau menu chaque semaine :
contact@balance-organic-nutrition.fr

Commande 48h avant livraison.

Livraison sur Montpellier et sa périphérie :
lundi, mardi et jeudi.



Plus d'informations & commande sur
<https://balance-organic-nutrition.fr>

Nos Formules Buffet





Les Mignardises

Pièces apéritives salées

Disponibilité de certaines pièces selon saisonnalité.



- Torsade feuilleté aux olives

- Houmous classique & Tartinade de saison

Houmous : petit pois - menthe / carotte - cacahuète - citron vert / betterave - citron confit

Tartinade : poivron - chèvre frais / artichaut - à l'anis / babaganoush / caviar de tomate / tapenade

- Bouchée de polenta :

tartare d'algues ou *pétale de tomate confite*

- Toast de patate douce - bleu de brebis - noix

- Crostini de fromage frais - pickles - graines germées

- Verrines :

- *tartare tomate - fruits rouges*

ou *ceviche avocat - fenouil - mangue - agrumes*

- *soupe froide & gaspacho*

- *panna cotta chèvre - confiture de tomate*

- Cheese cake ail & fines herbes, "faux - mon" de patate douce fumée

- Tatin d'échalotes

- Pizette de courgette - pesto - parmesan OU

- Pizette courge, oignon caramélisé, bleu & noix





Les Mignardises

Pièces apéritives salées

Disponibilité de certaines pièces selon saisonnalité.



- Quiche "lorraine"

- Mini cake aux légumes de saison :

Épinard - feta - menthe / courge - noix - chèvre / courgette - noisette - parmesan ...

- Brick :

Spanakopita / poivron aigre doux / chutney carotte - graines de coriandre - chèvre frais ...

- Primavera Rolls & sauce satay

- Club sandwich au pain de légumes "arc en ciel"

Garniture, fromage frais OU "chickpeas tuna"

- Gyoza de légumes

- Onigiri

Boule de riz vinaigré garni au kimchi (légumes lactofermentés)

- Boulette "Caponata" & sauce tomate aigre douce

- Mini choux au comté

- "Cauliflower Wings"

- "Finger" de gaufre chataigne, sarrasin & légumes

- Oeuf mimosa & chou lactofermenté





Les Mignardises

Pièces sucrées

Disponibilité de certaines pièces selon saisonnalité.

- Mini cake aux fruits de saison

- Mini cake (nos classiques) :

- . carrot cake & son cream cheese au noix de cajou
- . banana bread
- . citron pavot
- . fondant chocolat

- Brochette ou salade de fruits frais

- Pavlova

Meringue, crème montée & fruits

- Les verrines

- . mousse au chocolat - praliné
- . panna cotta coco - fruits exotiques
- . panna cotta vanille - fruits rouges
- . crumble cru (dattes - noix - amandes) compote de saison, crème montée vanille



- Les entremets

- . matcha - framboise
- . vanille - chocolat - noisette
- . coco - fruits exotique
- . pomme - épices chaï - caramel

- Les Tartelettes

- . Chocolat - caramel - cacahuète
- . Citron (citrouille ou rhubarbe) meringué
- . Abricot - lavande
- . Bannofee



- Mini cheese cake speculos

coulis caramel ou fruits rouges ou fruits exotiques



à partir de 3 pièces _ 10,90€

5 pièces 10 pièces 12 pièces

18€

35€

39€

- Livraison à partir de 15€ (Montpellier)
- Installation (nappage, présentation, fleurs...) _ forfait 80€
- Service _ à partir de 30€/heure

Salade & co

Idéal pour le déjeuner. Retrouvez nos buffets de salade à composer.

**À PARTIR DE 3 SALADES :
22€/personne**

LÉGUMES crus & cuits

- Tomate, concombre, pastèque, olive, fêta, menthe
- Tomate, pêche, burrata, pesto basilic
- Concombre, fenouil, pomme verte, sauce au yaourt & aux herbes façon tzatziki
- Taboulé de chou fleur, petits pois, grenade, herbes fraîches & pignons torréfiés
- Chou Rouge, carotte, chou kale, pomme, raisin sec & vinaigrette moutarde - érable
- Carotte, fenouil, vinaigrette à l'orange & au safran, herbes fraîches, raisins secs, amandes

- Courgette grillée, menthe, noisette & citron confit
- Caponata (aubergine, tomate, raisin, câpre, amande, pignon ...)
- Courge ou Aubergine rôtie, oignon nouveau, grenade, coriandre & sauce tahini
- Carpaccio de betterave, orange, crème balsamique, persil, chèvre frais, noix & olives

LÉGUMINEUSES

- Lentille beluga, chou fleur roti aux épices, datte, amande, jeunes pousses d'épinard & sauce tahini
- Salade de pois chiche, persil & pickles de mange
- Haricot blanc, tomate séché, oignon rouge, pickles de céleri & roquette

CÉRÉALES

- Taboulé de quinoa, pesto maison, crudités, tomate confite
- Semoule "verte" aux herbes, raisin sec, pistache, roquette
- Semoule aux épices, fruits secs et herbes fraîches
- Riz bijoux (amandes, pistaches, oranges, cranberries)
- Patate douce, citron confit, coriandre, cacahuète

et selon l'humeur du chef ...



FORMULE BUFFET Brunch



FORMULE S

- Duo de Fontaine (Eau Vitaminée & Citronnade)
- Boissons chaudes : Thé & Café
- Granola bowl
- Banana bread
- Duo de toast : houmous & fromage frais, légumes grillés, pickles, graines germées
- 1 Salade au choix

22€ / personnes

FORMULE M

- Duo de Fontaine (Eau Vitaminée & Citronnade)
- Boissons chaudes : Thé & Café + boisson lactée
- Bar à granola : yaourt grecque ou végétal, compote maison, porridge de chia framboise, granola maison & salade de fruits frais
- Banana bread ou gaufre banane - chocolat
- Bar à houmous & toast : pains variés, gaufre de légumes, trio de houmous & fromage frais, légumes grillés, pickles, graines germées ...
- 1 Salade au choix

28€ / personnes

FORMULE L

- Trio de Fontaine (Eau Vitaminée, Citronnade & jus pressé à froid)
- Boissons chaudes : Thé & Café + boisson lactée
- Bar à granola : yaourt grecque ou végétal, compote maison, porridge de chia framboise, granola maison & salade de fruits frais.
- Banana bread ou gaufre banane - chocolat
- Stand de pancakes
- Bar à houmous & toast : pains variés, gaufre de légumes, trio de houmous & fromage frais, légumes grillés, pickles, graines germées ...
- 1 Salade au choix
- Brouillade oeuf ou tofu & "faux-mon" de patate douce fumé

35€ / personnes



Nos Mignardises

Petit-déjeuner & Brunch

- **LES VERRINES :**

Yaourt végétal - granola

Porridge graine de chia - framboise - coco

Avocat - brouillade de tofu - "faux-mon" de patate douce

- **LES CAKES :**

Banana Bread

Carrot Cake vegan & son cream cheese au noix de cajou

Citron - pavot

Mini cake salé (selon saison)



- Brochette de fruits frais
- Gaufre _ option sucrée ou salée
- Toast Banane - purée d'amande - maca - cacao
- Barre de céréale
- Energy balls
- Toast Houmous
- Crostini - fromage frais & pickles
- Mini quiche "lorraine" ou Pizette
- Cheese cake végétal & "faux-mon" de patate douce
- Club sandwich au pain de légumes "arc en ciel"
Garniture, fromage frais OU "chickpeas tuna"
- Mini choux au comté
- Avocado toast
- Oeuf mimosa & chou lactofermenté





FORMULE À PARTAGER

Grands plats servis en centre de table.

À PARTIR DE 20€ / personne



CURRY de LÉGUMES de saison, pois chiches, lait de coco & citronnelle / ou / miso,
servi avec du riz & salade. TOPPING : herbes fraîches, pickles, noix de cajou.

TAJINE de LÉGUMES de saison, pois chiches, citron confit - olives,
servi avec une semoule aux épices & raisins secs. TOPPING : herbes fraîches, amandes effilées.

DHAL de LENTILLES CORAILS et lait de coco,
servi avec du riz & salade. TOPPING : herbes fraîches, pickles, noix de cajou.

RISOTTO de saison (*champignons / pesto / tomates séchées / citron confit ...*)
servi avec légumes & salade. TOPPING : en fonction de la saison.

LÉGUMES RÔTIS AUX ÉPICES ou LAQUÉ AU MISO,
servi avec du riz aux épices - cranberries - oignon nouveau & salade.
TOPPING : salsa d'herbes fraîches et sauce au yaourt.

Les stands & animations

Des recettes au choix, préparées devant vos yeux et servies à la minute.

1 Stand _ 9€ / PERSONNE



LA FABRIQUE À PANCAKES _
cuisson de nos pancakes banane - coco minute, servis avec pâte à tartiner, confiture maison, sirop d'érable, topping...

MON GRANOLA _
yaourt et granola maison aux choix / compotés, confitures et fruits frais variés / graines de chia / topping / super aliments...

TARTINE SIGNATURE _
choix du pain, des tartinades, des garnitures et des toppings...

ROLLS DE TES RÊVES _
wraps, maki, rouleau de printemps... à rouler minute selon les envies de vos invités !

BARBECUE végétal _
brochettes de légumes - fromage - protéines végétales grillés et tempura.

STREET FOOD VENUE D'AILLEURS

PITA MINUTE _
pain pita grillé à garnir de falafel maison, de tzatziki, fêta... et de crudités.

TACOS MINUTE _
galette à garnir d'un "haché" vegan, de maïs, cheddar, guacamole et crudités...

MINI BURGER MINUTE _
pain brioché, steak végétal et ketchup maison, cheddar, pickles.



FORMULE MENU service à table

PLAT 28€

ENTRÉE + PLAT 39€



Exemple de menu

ENTRÉE :

TARTARE de légumes, huiles aux herbes & fromage

- tartare de tomates & fruits rouges, vinaigrette citron - vanille & huile verte au basilic, burratina
- tartare de betterave - noix - persil & crème balsamique, fromage de chèvre frais
- ceviche mangue - avocat - fenouil aux agrumes & tartare d'algues

VELOUTÉ ou GASPACHO, coulis & émulsion aromatique

- crème de courge, coulis passion & émulsion coco
- velouté de champignon, pesto de noix & émulsion à la truffe
- crème froide de petits pois au lait de coco, huile verte à la menthe & chantilly citronné
- gaspacho de courgette et tomate green zebra, tartare d'algues

TATIN de légumes, chantilly salée & salade aromatique

- Échalotes, herbes de provence
- Tomates cerise, moutarde
- Aubergines, pignons, olives

...





FORMULE MENU service à table

Exemple
PLAT :

CROMESQUIS, ARANCINI ou ONIGIRI

(quinoa, sarrasin, riz ...)

Purée de légumineuse,

Légumes de saison

grillés, laqués, glacés ou encore marinés

Condiement *(chutney, kimchi, pickles ...)*

Pétales ou spaghetti de de crudités

Tofu caramélisé *(au poivre, gingembre ...)*



**Les menus sont définis ensemble suite à un
entretien avec le couple et une dégustation.**





Small sign on the table, likely a recipe or description of the dish.

Cérémonie

Formule buffet *à partir de 75€ / personne.*

Rafrachissement : buffet de fontaine sans alcool
Vin d'Honneur : 6 pièces & 1 stands / animation (ou 9 pièces)
Plat à partager : service centre de table
3 Fromages, fruits & pains variés : en service buffet ou centre de table
Dessert : Wedding Cake ou 3 pièces mignardises sucrées

+ 40€ Champagne & Vin*



Formule service à table *à partir de 95€ / personne*

Rafrachissement : buffet de fontaine sans alcool
Vin d'Honneur : 6 pièces & 1 stands / animation (ou 9 pièces)
Entrée + Plat : service à table
3 fromages, fruits & pains variés : en service buffet ou centre de table
Dessert : Wedding Cake ou 3 pièces mignardises sucrées

+ 40€ Champagne & Vin*

**2 coupes de champagne (apéritif / dessert) +3 verres de vin par personnes*

Ces formules inclues l'eau et le pain de table (repas).

+ FORFAIT SERVICE, DÉPLACEMENT & MATÉRIEL, SUR DEVIS UNIQUEMENT.

Ce forfait est calculé en fonction de votre lieu de réception, du nombre de convive et de la prestation choisie.

Le service des prestations vendues, ainsi que les tables nécessaire au dressage de nos buffets et leur nappage. Il inclu le nappage des tables du repas et la vaisselle nécessaire au bon déroulement des prestations vendues. Il ne comprend pas : toute vaisselle supplémentaire pour prestation fourni en direct par les mariés ou fourni par un autre prestatiare. Il ne comprend pas le mobilier (table / chaise).



55 RUE ESTELLE
34000 MONTPELLIER
JOYHEALTHYFOOD@GMAIL.COM



Joy Box

Livraison de repas savoureux et vitaminés pour vos pauses déjeuner sur Montpellier et sa périphérie.



- LUNCH BOWL de la semaine 13,9€
- JOY BOWL de la semaine 13,9€
- LUNCH ou JOY BOWL + DESSERT 17,5€

- JOY box d'automne 16€
Velouté patate douce - poivron & son bacon d'amande + coleslaw chou rouge - carotte - grenade, accompagné d'une gaufre chataigne - sarrasin. Cookies chocolat - noisette. Brochette de fruits frais.

Un nouveau menu chaque semaine :
contact@joy-yoga-healthyfood.fr

Commande 48h avant livraison.

Livraison sur Montpellier et sa périphérie :
lundi, mardi et jeudi.

Frais de livraison + 4,90€ _

ABONNEMENT

- 5% pour un engagement d'une livraison hebdomadaire sur six semaines minimum.

