

L

Le

Proposition de Menus 2026



Le Panier de Zoé

11 bis rue Blanche

75009 Paris

www.lepanierdezoe.com

0148745643

0648008795

contact@lepanierdezoe.com



Cocktail 6 pièces

10.50 € HT / pers

* * * * *

Viande

Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate

Focaccia au jambon de Parme, mozzarella et roquette

Navette de tarama blanc et œuf de truite

Végétarien

Petit **cake** au basilic, tomates et pesto

Sucrés

Mousse au chocolat, pistache et sablé breton

Crème brûlée à la fleur d'oranger

* * * * *

Cocktail 6 pièces sans gluten

10.80 € HT / pers



* * * * *



Viande

[Cuillère](#) de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Poisson

[Gravlax](#) de saumon, pomme granny et pickles

Végétarien

[Rouleau](#) de printemps à l'italienne

[Verrine](#) de guacamole, grenade et féta

Sucrés

[Panna cotta](#) aux fruits rouges [Mousse](#) au
chocolat et pistaches

* * * * *

Cocktail 12 pièces



19,20 € HT / pers



Viande (4p)

Navette au jambon Serrano et purée de tomate

Figue farcie au foie gras et pistache

Kebbab d'agneau, sauce blanche

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres

Poisson (2p)

Rouleaux de printemps aux grosses crevettes

Chou farci à la crème de fromage et saumon fumé à l'aneth

Végétarien (2p)

Club sandwich tapenade et aubergine à la tahin

Petit cake au basilic, tomates et pesto rosso

Sucrés (4p)

Mont blanc

Rocher chocolat

Spirale à la mangue

Lingot au citron

* * * * *

Cocktail 12 pièces sans gluten

20.40 € HT / pers

* * * * *

Viande (4p)



Brochette de Sot-L'y-Laisse au romarin

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres **Pique** de

melon, bresaola et gelée de Porto **Wrap** de

pastrami, Philadelphia et tomate

Poisson (2p)

Gravlax de saumon, pomme granny et pickles

Barquette exotique (ananas, maquereau fumé au poivre, mayonnaise)

Végétarien (2p)

Jambon rémoulade aux noix

Burratina et compoté d'abricot du Vésuve

Sucrés (4p)

Macaron au champagne rosé **Crème**

brûlée à la fleur d'oranger **Mousse** au

chocolat et pistache

Verrine de mascarpone aux fruits rouges

* * * * *

Cocktail 12 pièces avec pièces chaudes

20.40€ HT / pers

* * * * *

Viandes (3p)



Navette au jambon Serrano et purée de tomate

Kebab d'agneau sauce blanche

Figue farcie au foie gras et pistache

Poissons (2p)

Rouleaux de printemps aux grosses crevettes

Chou farci à la crème de fromage et saumon fumé à l'aneth

Végétariens (2p)

Petit cake au basilic, tomates et pesto rosso

Pièces chaudes (2p)

Mini choux Saint-Jacques et escargots **Mini**

croque finger comté à la truffe

Sucrés (4p)

Chou praliné

Opéra chocolat

Tatin de pommes

Dôme aux fruits rouges

* * * * *



Cocktail 18 pièces

28.80€ HT / pers



* * * * *

*

Viandes (4p)

Involtini sur canapé à la tomate

Navette au rostello et purée de poivron

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Pain nordique au poulet et curry, salade romaine

Navette de crabe et mayonnaise à l'encre de seiche

Profiterole tout saumon

Pomme grenaille du capitaine (pomme de terre et flétan fumé)

Tartare de dorade, cébettes et pipette aux agrumes

Poissons (4p)

Focaccia aux antipasti

Rouleau de printemps au wakamé

Végétariens (4p)

Fromage de chèvre, tomate cerise, noix de pécan

Verrine de guacamole, grenade et féta

Biscuit chocolat, cacao et fleur de sel

Financier aux amandes, passion

Chou saupoudrage crumble

Meringue au chocolat

Biscuit au blanc manger et mousse de coco

Crumble, gelée de framboise et vanille

Sucrés (6p)

* * * * *

Cocktail 18 pièces avec pièces chaudes

30.60€ HT / pers



* * * * *

Involtini sur canapé à la tomate

Viandes (3p)

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Navette au rostello et purée de poivron

Poissons (3p)

Pomme grenaille du capitaine (pomme de terre et flétan fumé)

Navette de crabe et mayonnaise à l'encre de seiche

Profiterole tout saumon

Végétariens (4p)

Rouleau de printemps au wakamé

Fromage de chèvre, tomate cerise, noix de pécan sur pain aux noix

Verrine de guacamole, grenade et féta

Pièces Chaudes (2p)

Cheese naan

Brochette de poulet au citron confit et curcuma

Sucrés (6p)

Biscuit chocolat, cacao et fleur de sel Chou saupoudrage crumble

Financier aux amandes, passion Meringue au chocolat

Biscuit au blanc manger et mousse de coco

Crumble, gelée de framboise et vanille

* * * * *



Cocktail 22 pièces



35,20 € HT / pers

* * * * *

Viandes (6p)

Focaccia au jambon de Parme et mozzarella Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate Cuillère de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres Kebab d'agneau, sauce blanche Bresaola, bille de melon et gelée de Porto

Poissons (4p)

Tartare de saumon et mangue

Chipiron et piperade

Chou farci, crème de fromage et truite fumée

Tataki de thon au sésame

Végétariens (4p)

Rouleau de printemps à l'italienne

Burrata et figues

Petit cake au basilic, tomate et pesto

Navette de légumes grillés

Sucrés (8p)

Financier à la pistache, gelée d'abricot

Opéra au café et chocolat

Biscuit aux amandes et vanille

Crumble au caramel

Éclair à la crème pâtissière et chocolat

Mousse au chocolat et ganache Chocolat blanc, framboise

Almondines aux zestes de citron

* * * * *

Cocktail 22 pièces avec pièces chaudes



37.40 € HT / pers

* * * * *



Viandes (5p)

Focaccia au jambon de Parme et mozzarella Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate Bresaola, bille de melon et gelée de Porto

Kebbab d'agneau, sauce blanche Cuillère de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Poissons (4p)

Tartare de saumon et mangue

Chipiron et piperade

Chou farci, crème de fromage et truite fumée

Tataki de thon au sésame

Végétariens (4p)

Rouleau de printemps à l'italienne

Burrata et figues

Navette de légumes grillés

Pièces Chaudes (2p)

Croquette de patates douces et Serrano

Gougère Emmental

Sucrés (8p)

Financier à la pistache, gelée d'abricot

Opéra au café et chocolat

Biscuit aux amandes et vanille

Crumble au caramel

Éclair à la crème pâtissière et chocolat

Mousse au chocolat et ganache Chocolat blanc, framboise

Almondines aux zestes de citron

Cocktail 10 pièces végétariennes

20€ HT / pers

* * * * *

Végétarien

Burger, crème coriandre et yuzu

Club sandwich aux légumes

Cake aux oignons, mousse de mascarpone et cranberries Financier à la tomate et ricotta

Blinis au poivrons et épices

Cake aux épinards, pois gourmand et mascarpone

Sucrés

Chou pralin

Opéra

* * * * *

Carte Vin

* * * * *

Vins Rouges

FRANCE

Languedoc

Côtes du Rhône L'Arbre des Vignes 2024  17€ HT

Beaujolais

Fleurie Vieilles vignes Les Moriers 2020 22€ HT

Val de Loire

Cheverny Domaine Le Portail La Moniale 2023 18€ HT

Cheverny Domaine Le Portail 2023 15€ HT

ITALIE

Valpolicella DOC Tenuta Vignega 2020 (Verona) 20€ HT

Chianti DOC Fratelli Fanucci 2018 (Toscana)  21€ HT

Nero d'Avola DOC Da Vero 2024 (Sicilia)  15€ HT

ESPAGNE

 Tempranillo Labetia Vino de la Tierra de Castilla 14€ HT

* * * * *

* * * * *

Vins Blancs

FRANCE

Centre Loire

AOC Cour Cheverny Cépage rare Romorantin 2023	17€ HT
Cheverny Domaine Le Portail 2024	16€ HT

Bourgogne

Saint-Véran Domaine Les Deux Flèches 2021	26€ HT
Macon-Villages Domaine Fichet 2022	16€ HT

ITALIE

Prosecco DOC Ponte Villoni	15€ HT
----------------------------	--------

PORTUGAL

Vihno Verde DOC Pardalito	14€ HT
---------------------------	--------

Vins rosés

FRANCE

Centre Loire

Cheverny Domaine Le Portail	15€ HT
-----------------------------	--------

Vin Pétillant

Vouvray Bredif brut (chenin)	20€ HT
------------------------------	--------

Softs

San Pellegrino L	5,20€ HT
Vittel L	5,20€ HT
Jus d'orange pressé	5,00€ HT
Coca cola PET	5,00€ HT

* * * * *

Forfaits Softs (10pers)

5,50 € HT / pers

* * * * *

Base

2 L / Eau **Plate** : Vittel / Evian

2 L / Eau **Pétillante** : San Pellegrino / Perrier / Badoit 2 L / **Jus** de fruit bouteille

2 L / **Soda** : Coca, Coca zéro, Orangina ...

Cocktail proposé (sans alcool)

Option :

+ *Jus pressé minute 1,30€ / pers*

+ *Fontaine Eau citronnée 0,50€ / pers*

* * * * *

Forfaits Softs 2.0 (10pers)

7,50€ HT / pers

* * * * *

Base

2 L / Eau **Plate** : Vittel / Evian

2 L / Eau **Pétillante** : San Pellegrino / Perrier / Badoit 2 L / **Jus** de fruit bouteille

2 L / **Soda** : Coca, Coca zéro, Orangina ...

1 **Cocktail** proposé (sans alcool)

10 verres de fruits pressés minute par nos soins

1 **Fontaine** Eau citronnée

Option :

+ **Fontaine Ice Tea Maison** 0,50€ / pers

+ **Fontaine Kombucha** 1,50€ / pers

* * * * *