



noon

BIEN DANS MON ASSIETTE

Catalogue traiteur automne-hiver



QUI SOMMES NOUS ?

NOON c'est une enseigne précurseur sur le marché du bien manger en restauration rapide depuis près de 20 ans.

Salades, soupes fraîches, jus de fruits frais, sandwiches... nos produits sont variés et nous vous les proposons en livraison pour toutes les occasions : réunion de dernière minute, buffet à partager, finger food, événementiel.

NOON c'est également :

- Une cuisine maison, des ingrédients frais de saison triés sur le volet, une carte qui évolue au fil de l'année... et de nos inspirations !
- Healthy, gourmand, végétarien, sans gluten, sans lactose... Il y en a pour tous ! Sur demande on vous concocte aussi du vegan.
- Des inspirations culinaires des quatre coins du globe pour des recettes racées. On connaît aussi nos classiques... qu'on aime revisiter à notre sauce (maison).

COMMENT ÇA MARCHE ?

PASSAGE DE COMMANDE

Tous nos plateaux repas et notre offre buffet sont préparés avec amour à la demande.

Aussi, nous demandons un passage de commande au plus tard la veille avant 15h.

CONTACT

Passez directement votre commande sur :

noon-restaurant.fr

(indiquez la date et l'heure de livraison en commentaire)

Nous contacter :

noonrecettes@gmail.com

tel : 01.45.62.20.20

CONDITIONS DE LIVRAISON

100€TTC de commande minimum

Livraison gratuite dans Paris intra-muros et proche banlieue. Des frais peuvent être appliqués sur certaines zones de livraison ou pour le week-end

Livraison de 11h à 14h tous les jours de la semaine

Nous contacter pour les livraisons le week-end et le soir



PLATEAUX REPAS

Des recettes originales créées spécifiquement pour l'occasion. NOON vous propose une sélection de 10 plateaux repas de saison et variés.

A commander 24H à l'avance !

DU CHOIX

- Une sélection de 10 plateaux
- Des recettes qui varient au fil des saisons
- Plateaux végétariens, poisson, sans gluten, sans lactose...
- Plateau vegan sur demande

ECOLO-CHIC POUR QU'ÉCOLOGIE RIME AVEC JOLI

- Couverts en bambou
- Verre réutilisable
- Plateau et contenants en bois de peuplier

GOURMAND

Des portions généreuses, parce qu'on ne veut pas vous laisser sur votre faim !

DU GOÛT

- Plateaux préparés à la demande
- Ingrédients et fournisseurs triés sur le volet
- Sauces, desserts, poissons, viandes.. : tout est cuisiné maison dans notre laboratoire à Courbevoie

TOUT CE QU'IL VOUS FAUT

- Comprend entrée, plat, fromage et dessert
- Livré avec kits couverts, boules de pain individuelles, condiments, sauces et verre.

POULET À L'ITALIENNE 29€ HT



PRIMO PIATTO

Pasta trapanese à la sauce tomate maison, amandes & ricotta fraîche

PLAT

Poulet rôti sauce pesto maison, avocat, céleri confit, tomates cerises & quinoa

FROMAGE

Ricotta sèche & Grana Padano

DESSERT

Tiramisu extra onctueux au café

CHICKEN CAESAR 28€ HT

ENTRÉE

Coleslaw, pomme & grenade

PLAT

Salade caesar revisitée, cœur de romaine, pommes de terre grenaille, tuiles de parmesan

FROMAGE

Comté, mesclun de roquette & fruits secs

DESSERT

Mousse au chocolat façon grand-mère



PLATEAUX REPAS

BOEUF BISTRO 29€ HT



ENTRÉE

Lentille beluga à l'huile de noix, oeuf poché & légumes rôtis

PLAT

Pavé de rumsteak sauce tartare maison, pommes de terre grenailles & légumes verts

FROMAGE

Comté, mesclun de roquette & fruits secs

DESSERT

Mousse au chocolat façon grand-mère

AUTUMN CHICKEN 28€ HT



ENTRÉE

Graines de sarrasin, féta, pomelos & betterave rôtie

PLAT

Poulet mariné à la tapenade, Ossau Iraty & raisins frais

FROMAGE

Comté & fruits secs

DESSERT

Crumble maison aux pommes caramélisées & fruits rouges

BURRATA & BRESAOLA 29,50€ HT

ENTRÉE

Légumes grillés, féta, pistaches & marinade à l'huile d'olive

PLAT

Burrata des Pouilles, Bresaola, tomates cerises rôties, pesto maison & roquette

PRIMO PIATTO

Pasta trapanese à la sauce tomate maison & ricotta fraîche

DESSERT

Tiramisu extra onctueux au café



HADDOCK & OEUFS POCHÉ 28€ HT

(SANS GLUTEN - SANS LACTOSE)



ENTRÉE

Falafel, butternut au tahini & houmous de betterave

PLAT

Haddock au yuzu & poivre Timut, œuf poché, lentilles beluga & légumes verts

ANTIPASTI

Tomates confites & artichauts grillés

DESSERT

Pudding vegan aux graines de chia & lait de coco

SAUMON & GAMBAS 29€ HT



ENTRÉE

Salade de gambas & suprêmes de pomelos

PLAT

Pavé de saumon rôti, sauce citron gingembre, quinoa, patates douces & carottes rôties

FROMAGE

Comté, mesclun de roquette & fruits secs

DESSERT

Salade de fruits frais de saison

CABILLAUD MÉDITÉRANÉEN 29€ HT



ENTRÉE

Taboulé d'hiver au Labneh & légumes rôtis

PLAT

Cabillaud aux épices Zaatar, pomme de terre grenailles & légumes verts

FROMAGE

Comté, mesclun de roquette & fruits secs

DESSERT

Pommes caramélisées & yaourt grec

WINTER VEGGIE 28€ HT



ENTRÉE

Houmous de betterave, féta & légumes verts

PLAT

Winter poke bowl au chèvre, marron, légumes d'hiver, lentilles et perles de couscous

FROMAGE

Comté & fruits secs

DESSERT

Graines de chia à la mangue & coulis de passion

VEGGIE DETOX 27€ HT

ENTRÉE

Légumes d'automne rôtis & chèvre frais

PLAT

Buddha bowl veggie à l'houmous de betterave maison, féta grecque, asperges & quinoa

FROMAGE

Comté, mesclun de roquette & fruits secs

DESSERT

Tiramisu extra onctueux aux fruits rouges



LUNCHBAGS

NOON vous propose 5 lunchbags variés et pour tous les goûts. Végétarien, poisson ou poulet, c'est vous qui choisissez !

Nos lunchbags sont à commander 24H à l'avance et pour un minimum de 6 bags !

PRATIQUE !

- Adapté aux exigences sanitaires
- Pas de mise en place à faire de votre côté, pas de manipulation des produits
- Idéal pour vos séminaires, évènements avec un grand nombre de participants, pique-nique, repas à emporter...

LE BEST-OF DE NOON

- Le meilleur de nos recettes
- 5 formules différentes
- 3 régimes par formule
- Des recettes qui changent toutes les semaines

CHANGEMENT DE DERNIÈRE MINUTE ?

- Une personne à rajouter au dernier moment ? Une réunion impromptue ? Nous vous proposons une sélection de nos meilleurs produits disponibles à la carte avec nos lunchbags de dernière minute.

L'AFFAIRE EST DANS LE SAC

- Emballés en sacs individuels
- Etiquetés par type de régime
- Contient kit couverts, serviettes, sauces & pain

MINI SANDWICH, SALADE ET DESSERT

(Recettes données à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées)



LUNCHBAG MINI SANDWICH - VEGETARIEN 13,50€HT

Viennois brie avocat / penne basilic & artichauts / salade d'ananas

LUNCHBAG MINI SANDWICH - POULET 13,50€HT

Viennois bresaola mozzarella / salade poulet cajun / mousse au chocolat

LUNCHBAG MINI SANDWICH - POISSON 14,50€HT

Viennois tomate mozzarella / quinoa saumon gravlax / pudding graine de chia à la mangue

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

(Recettes données à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées)

LUNCHBAG PLAT - VEGETARIEN 14,50€HT

Mini taboulé / raviolini 4 fromages / tiramisu oréo

LUNCHBAG PLAT - POULET 14,50€HT

Mini poulet thaï / poulet sauce féta / mousse au chocolat

LUNCHBAG PLAT - POISSON 15,00€HT

Mini taboulé / penne gambas asperges / tiramisu fruits rouges



LUNCHBAG

BUNS, SALADE ET DESSERT

(Recettes données à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées)



LUNCHBAG BUNS - VEGETARIEN 15,00€HT

Buns légumes grillés mozzarella / taboulé de quinoa / tiramisu fruits rouges

LUNCHBAG BUNS - POULET 15,00€HT

Buns pastrami / salade poulet tandoori / mousse au chocolat

LUNCHBAG BUNS - POISSON 15,50€HT

Buns saumon / quinoa saumon gravlax / salade de fruits

ENTRÉE, SANDWICH CLUB ET DESSERT

(Recettes données à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées)



LUNCHBAG CLUB - VEGETARIEN 13,00€HT

Mini taboulé / club avocat parmesan / salade d'ananas

LUNCHBAG CLUB - POULET 13,00€HT

Mini poulet thaï / club poulet cheddar / tiramisu fruits rouges

LUNCHBAG CLUB- POISSON 14€HT

Mini taboulé / club saumon gravlax / tiramisu oreo

ENTRÉE, SALADE ET DESSERT

(Recettes données à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées)

LUNCHBAG SALADE - VEGETARIEN 13,50€HT

Mini taboulé / penne basilic artichauts / mousse chocolat

LUNCHBAG SALADE - POULET 13,50€HT

Mini poulet thaï / club poulet tandoori / Tiramisu oreo

LUNCHBAG SALADE - POISSON 14,50€HT

Mini taboulé / salade saumon quinoa & oeuf poché / salade d'ananas



LUNCHBAG

OFFRE BUFFET

A commander 24H à l'avance.

LE BUFFET SOUS TOUTES SES FORMES

- Plateaux mini sandwichs
- Coffrets mini salades
- Plateaux finger food
- Mignardises
- Saladiers, tartes salées, pâtisseries à partager

DU CHOIX !

- Des dizaines de recettes différentes
- Végétarien, sans gluten, sans lactose, au poisson ou à la viande, il y en a pour tous les goûts!
- Froid ou chaud

IL PRÉSENTE BIEN

- Plateaux en bois de peuplier, verrine en bambou, coffret en pulpe naturelle
- Livré avec serviette, couverts, condiments
- Sur demande, possibilité d'installation et service de maître d'hôtel

POUR TOUTES LES OCCASIONS

- Cocktail, séminaire
- Réunion
- Pot de départ
- Apéro, afterwork

MINI SANDWICHES



12 MINI BRETZELS 35€ HT

- Chicken : Poulet cheddar / Poulet & Ossau Iraty
- Veggie : Féta & coulis de poivrons / Légumes d'automne & chèvre frais
- Vegan : Mix thaï / Houmous de betterave & légumes



15 MINI FOCACCIA 39€ HT

- Carnivore : Bresaola & coulis de poivron / Speck chèvre au miel
- Veggie : Chèvre, marrons & noix / Légumes grillés & pesto



12 NAVETTES AU PAIN VIENNOIS 35€ HT

- Veggie : brie avocat / légumes grillés & chèvre
- Carnivore : Bresaola mozzarella / Poulet cheddar
- Terre & mer : Pastrami à la Newyorkaise / Saumon façon gravlax



24 MINI CLUB SANDWICHES 39€ HT

- Terre & mer : saumon fumé & pomme / Jambon aux herbes & comté
- Veggie : avocat parmesan / Légumes grillés au pesto vegan
- Chicken : Poulet caesar / Poulet tandoori & gouda au cumin

MINI SANDWICHES



12 MINI BUNS 36€ HT

- Veggie : tomate & mozzarella / Courgette, chèvre & oignon caramélisés
- Carnivore : Bresaola & coulis de poivrons / Jambon aux herbes & comté
- Terre & Mer : Rillettes de saumon au citron vert / Caviar d'aubergine & féta

24 MINI PITA 45€ HT

- Végétarien : féta & coulis de poivrons / Courgette, chèvre & oignons caramélisés
- Poisson : Crevette à la norvégienne / Rillettes de saumon au citron vert
- Viande : Poulet à la mexicaine / Pastrami & coleslaw



BUFFET FINGER FOOD



16 MINI BAO 33€ HT

- Veggie : Ossau Iraty & tapenade / Féta & coulis de poivron
- Carnivore : Pastrami & coleslaw / Poulet tandoori & gouda au cumin
- Poisson : Saumon gravlax / Gambas à la thaï

MINI SALADES



12 MINI SALADES - SAUMON & GAMBAS 48€ HT

6 mini salades au saumon, kasha & sauce citron gingembre
6 mini salades gambas & pomelos



12 MINI SALADES - GRAINES DE VEGGIE 46€ HT

6 mini poke veggie detox à l'houmous de bettrave
6 mini winter poke bowl au chèvre & marrons



12 MINI SALADES - GLUTEN FREE 46€ HT

6 mini salades chèvre & légumes d'automne rôtis
6 mini salades graines de sarrasin grillés, féta & pomelos



12 MINI SALADES - CHICKEN RUN 46€ HT

6 mini salades poulet mariné au pesto & bacon croustillant
6 mini salades de poulet mariné aux épices cajun & mangue fraîche



MINI SALADES



12 MINI SALADES - AUTUMN VEGGIE 46€ HT

6 mini salades coleslaw, pomme & grenade

6 mini penne au pesto, légumes grillés & artichauts

12 MINI SALADES - AUTUMN CHICKEN 46€ HT

6 mini poulet tandoori, pomme & boulgour

6 mini poulet à la tapenade, Ossau Iraty & raisin frais



BUFFET FINGER FOOD

FINGER FOOD



PLANCHE DE "CRACKERS & DIPS" 25€ HT



PLANCHE DE CRUDITÉS 25€ HT
concombre, carottes, radis, choux-
fleurs, tomates cerise...



PLATEAU DE FROMAGES "FINGER FOOD"
32€ HT
8 personnes



20 MINI TARTES SALÉES 45€ HT
chèvre épinard / ricotta - tomate
cerise



20 DUO DE BROCHETTES SALÉES AU
POULET RÔTI 36€ HT
poulet cajun - céleri rôti - tomate
confite / poulet à l'origan - aubergine -
comté - piquillo - tomate confite



PLATEAU BURRATA ET
CHARCUTERIE ITALIENNE 6-8
PERSONNES 39€ HT
burrata des pouilles / speck dei
nebrodi / bresaola



PLATEAU CHARCUTERIE 12 / 15 PERSONNES
46€ HT
bresaola / jambon serrano / coppa / chorizo

BUFFET FINGER FOOD

MIGNARDISES



15 MINI TARTELETTES GOURMANDES 36€ HT



35 MINI MACARONS 50€ HT



35 MINI CANELÉS / FONDANTS / FINANCIERS 50€ HT



35 MINI CHOUX 50€ HT



30 MINI CHEESECAKES 50€ HT



35 MINI FONDANTS AU CHOCOLAT
45€ HT



24 MINI TROPEZIENNE 36€ HT



20 BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON 28€ HT



12 MINI SALADES DE FRUITS FRAIS 39€ HT

BUFFET FINGER FOOD

À PARTAGER



SALADE THAÏ DE POULET GRILLÉ AUX HERBES FRAÎCHES POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT

graines de sésame grillés / soja / carotte / tomates fraîches / chou chinois / coriandre / menthe / sauce thaï maison à l'huile de sésame



PENNE AU BASILIC FRAIS - LÉGUMES GRILLÉS MAISON POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT

artichauts grillés / mozzarella / tomates fraîches et confites à l'ail / copeaux de grana padano / roquette



POULET MARINÉ AU PESTO - DUO DE QUINOA POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT

avocat / bacon croustillant maison / copeaux de grana padano / céleri / concombre / amandes concassées / tomates confites / tomates fraîches / basilic frais / sauce pesto maison (sans ail)



TABOULÉ D'IVER AU LABNEH POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT

Céleri, betterave jaune, patates douces et carottes multicolores rôties / kasha / freekeh / roquette / épices dukkah / grenade



PASTA TRAPANESE "COME A CASA" POUR 8/10 PERSONNES 46€ HT

sauce maison à la tomate d'Italie et au basilic frais / ricotta fraîche / origan bio d'Italie / amandes / pâtes italiennes Mezze Maniche



WINTER POKE BOWL POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT

Chèvre frais / marrons / patate douce, céleri et carottes rôties / cranberry confites / grenade / lentilles beluga & giant couscous / ciboulette fraîche

À PARTAGER



POULET RÔTI MAISON MARINÉ AUX ÉPICES TANDOORI POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
pomme / carotte / coriandre fraîche / amandes grillées / roquette / duo de boulgour et quinoa rouge



POULET RÔTI MAISON MARINÉ AUX ÉPICES CAJUN & MANGUE FRAÎCHE POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
betteraves au sésame et à l'huile de noix / radis / cerneaux de noix / pousses d'épinard / ciboulette fraîche



COULEURS D'AUTOMNE À L'OSSAU IRATY POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
Poulet rôti à la tapenade maison / fenouil / céleri rôti / raisins secs / cerneaux de noix / persil plat / endives / pousses d'épinards



SALADE POMELOS & FETA POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
Graines de sarrasin grillés / betterave jaune & panais rôtis / grenade / chou rouge / pistache / poivre de sishuan / pousses d'épinards



SALADE VEGGIE DETOX POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
houmous de betterave / feta / asperge / avocat / radis / edamame / betterave marinée à l'huile de noix / quinoa / pousses d'épinards / cranberries séchées / graines de sésame grillées / betterave choggia



SALADE THAÏ AUX GAMBAS SAUTÉES POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
graines de sésame grillés / soja / carotte / tomates fraîches / chou chinois / coriandre / menthe / sauce thaï maison à l'huile de sésame

BUFFET À PARTAGER

À PARTAGER



SALADE POULET CAESAR REVISITÉE
POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
poulet rôti maison / cœur de romaine / pomme de terre grenaille / tuile de parmesan / croûtons / Grana Padano / ciboulette / sauce Caesar maison



LÉGUMES D'AUTOMNE RÔTIS & CHÈVRE
POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
Patates douces / céleri / betterave jaune / panais / carottes multicolores Roquette



SALADIER BUDDHA BOWL VEGAN AUX FALAFELS POUR 8/10 PERSONNES 48€ HT
tzFalafels / courge butternut rôtie / panais rôti / houmous de betterave maison / chou rouge / radis / sauce tahini maison duo de quinoa / pousses d'épinards



TARTE SALÉE POUR 8/10 PERSONNES
46€ HT

- chèvre / épinards
- bacon / oignons caramélisés
- féta / courgette
- trois fromages
- saumon fumé / épinards
- ricotta / tomates cerises
- quiche lorraine
- chèvre / miel
- poireaux / chèvre
- patate douce / féta



SÉLECTION DE CHEESECAKES NEW-YORKAIS
FRAIS POUR 12/14 PERSONNES 45€ HT

- cheesecake - "classic"
- cheesecake - oréo +6€
- cheesecake - pistache abricot +6€
- cheesecake - caramel beurre salé +6€
- cheesecake - citron vert +6€
- cheesecake - speculoos +6€
- cheesecake - pomme tatin +6€
- cheesecake - fruits rouges frais +12€



TARTE AU CITRON MERINGUÉE POUR
10/12 PERSONNES 42€ HT

BUFFET À PARTAGER

À PARTAGER



CRUMBLE AUX POMMES ET AUX FRUITS
ROUGES 10/12 PERSONNES 42€ HT



TARTE CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE
POUR 10/12 PERSONNES 45€ HT



SALADIER D'ANANAS FRAIS 2KG POUR
10/12 PERSONNES 48€ HT



SALADIER DE FRUITS FRAIS DE SAISON
2KG POUR 10/12 PERSONNES
46€ HT



SALADIER DE MANGUE FRAÎCHE 2KG
FRAIS 2KG POUR 10/12 PERSONNES
48€ HT



CORBEILLE DE FRUITS 3KG POUR 15/20
PERSONNES 42€ HT
fruits frais de saison

BUFFET À PARTAGER

OFFRE DE NOËL

Du 21/11/22 au 15/01/23



PLATEAU DE BRETEL DE NOËL 37€ HT
Foie gras, oignons caramélisées
Houmous de betterave & légumes d'antan



PLATEAU DE NAVETTE DE NOËL 37€ HT
Magret fumé & poire
Saumon fumé façon gravlax

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ & SAUCE AU RAIFORT 45€HT



RUMSTEACK & SAUCE AU FOIE GRAS POUR 8/10 PERSONNES 60€ HT
Foie gras / carottes multicolores rôties / céleri rôti / pommes de terre grenailles / ciboulette fraîche



PLATEAU MINI SALADES DE NOËL 48€HT
Magret fumé, pomme & poire
Winter poke bowl au chèvre & marrons



PLATEAU REPAS BOEUF DE NOËL 32€ HT
Magret fumé, pomme & grenade
Rumsteack, sauce au foie gras, pomme de terre grenaille & légumes rôtis
Assortiment de macarons

OFFRE DE NOËL

UNE QUESTION ?

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER !



01.45.62.20.20



noonrecettes@gmail.com



noon-restaurant.fr



facebook.com/Restaurantsnoon



@noon_restaurants



noon
BIEN DANS MON ASSIETTE