



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

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

EÇOLO-CHIC POUR QU'ÉCOLOGIE RIME AVEC JOLI

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

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, coeur 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 & OEUF 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 pomeles

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

PLATEAUX REPAS

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



PLATEAUX REPAS

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, événements 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 PRESENTE 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, fêta & 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 "CRAKERS & 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

BUFFET FINGER FOOD



24 MINI TROPEZIENNE 36€ HT



20 BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE
SAISON 28€ HT



12 MINI SALADES DE FRUITS FRAIS 39€ HT

À PARTAGER



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

graines de sésame grillées / 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

BUFFET À PARTAGER

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 / pousse d'épinards



SALADE POMELOS & FETA POUR 8/10
PERSONNES 48€ HT

Graines de sarrasin grillées /
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 / féta /
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 grillées / 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 / coeur 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
Falafels / courge butternut rôtie /
panais rôti / houmous de betterave
maison / chou rouge / radis / sauce
tahini maison duo de quinoa / pousse
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



OFFRE DE NOËL

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



PLATEAU DE BRETZEL DE NOËL 37€ HT
Foie gras, oignons caramélisée
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

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