

SAPIDITY

Cuisine de voyages



Votre amour a
son histoire,
nous en
imaginons les
saveurs.



SAPIDITY

Cuisine de voyages

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR CES CRÉATIONS
CULINAIRES, CONÇUES COMME UNE SOURCE
D'INSPIRATION ET D'ÉMOTION.

CHEZ SAPIDITY, LE SUR-MESURE EST AU CŒUR DE
CHAQUE PROJET : MENUS, ANIMATIONS ET DÉTAILS
S'ADAPTENT À VOS ENVIES POUR CRÉER UNE
EXPÉRIENCE UNIQUE.

NOUS TRAVAILLONS UNE CUISINE DE SAISON : CERTAINS LÉGUMES OU
CONDIMENTS PEUVENT VARIER EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE
VOTRE ÉVÉNEMENT.

SYLVIE & SWAN





COCKTAILS

MOJITO

EAU PETILLANTE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, RHUM, SUCRE DE CANNE

SANGRIA ROUGE OU BLANCHE

VIN ROUGE OU BLANC, SIROP DE CANNE, FRUITS FRAIS

MIMOSA

CHAMPAGNE, JUS D'AGRUMES ET FRUITS ROUGES

CHAMPAGNE (+15€)

RING FOR CHAMPAGNE

COCKTAIL SUR MESURE

CONÇU SELON VOS ENVIES

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

EAU PETILLANTE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

CITRONNADE

CITRON JAUNE, MENTHE FRAICHE, SIROP DE CANNE

HIBISCUS

HIBISCUS, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAICHE

FORFAIT BOISSON

INCLUS

BORDEAUX, CHARDONNAY (1 BOUTEILLE POUR 3 PERS), EAUX MINÉRALES
OU
SOFT (COCA-COLA, ICE TEA, ORANGINA), EAUX MINÉRALES

VIN SUPERIEUR DU MOMENT

(PRIX SUR DEMANDE)





ANIMATION CULINAIRE

BAR À CEVICHE

POISSON DU MOMENT, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO, PARFUM CULINAIRE

BAR A PANCAKES

MINI PANCAKE SUCRÉ OU SALÉ, CONDIMENT AU CHOIX, GOMASIO

STAND BARBECUE

VIANDE AU CHOIX, CONDIMENT DU MOMENT

PANI PURI

SOUFFLÉ CROQUANT, CONDIMENT DU MOMENT

LA BURRATA

TARTARE DE TOMATE, CREMEUX BURRATA, PESTO DE BASILIC, PARFUM CULINAIRE

LE NEW-YORKAIS GOURMET

2 RECETTES DU MOMENT DE HOT DOG GASTRONOMIQUE

LE SAUMON

SAUMON GRAVLAX, CONDIMENTS DELICATS ET FLEURS SAUVAGES

LE RISOTTO

RISOTTO CREMEUX, PARMESAN AFFINE, NOIX TORREFIEES ET PICKLES

L 'OSTRÉICULTEUR (+5€/pers)

HUITRES, CHOIX DE DEUX CONDIMENTS

LE FOIE GRAS (+7€/pers)

DECOUPE DE FOIE GRAS, CONDIMENT DU MOMENT

LE BAR À CHARCUTERIES (+7€/pers)

SELECTION DE CHARTCUTERIES FINES, PAN CON TOMATE ET ACCOMPAGNEMENTS
Minimum 70 personnes

LE CAVIAR (+20€/pers)

CAVIAR, BLINIS TIEDES ET CONDIMENTS





CANAPÉS SAPIDITY

Une gamme de bouchées apéritives élégantes et savoureuses

Les bouchées sur pain

Navette foie gras, chutney de fruits de saison
Navette pastrami de bœuf, moutarde douce, cornichons et comté
Navette mortadelle, burrata et basilic
Navette houmous, légumes grillés, grenade et Goa cress
Hot-dog végétal, oignons confits et moutarde yellow
Mini-burger Sapidity

Les croustillants

Pani puri, stracciatella, pesto de basilic et tomate
Pani puri, crémeux de patate douce, chèvre de Saint-Maur et citron confit
Sablé stracciatella, légumes du soleil
Tartelette piquillos, ricotta citronnée et noix
Tartelette crème de chèvre, miel au romarin et pignons de pin
Tartelette petits pois, menthe fraîche et pickles
· · Croustillant salade César, pickles

Les verrines & fraîcheurs

Gaspacho de tomates, billes de concombre à l'huile de basilic
Ajo blanco, amandes effilées et raisin blanc
Yaourt grec, carottes rôties et mélasse de grenade
Tartare de crevettes, avocat et vinaigrette au yuzu
· · Caponata, burrata crémeuse, pignons de pin et framboises





CANAPÉS SAPIDITY

Les créations terre & mer

Magret de canard séché, crémeux de maïs et mûres
Pintxos de tartare de bœuf, piquillos et manchego
Bœuf mariné, carottes et sauce sésame
Tartare de thon, vinaigrette ponzu, mangue fraîche et Goa cress
Tartare de saumon façon nikkei, leche de tigre et cress
Ceviche du moment, leche de tigre au lait de coco

Les brochettes

Brochette de melon, jambon Serrano et basilic
Brochette de cecina de bœuf, tomate cerise et mozzarella di bufala
Brochette de kefta de bœuf, sauce blanche et menthe fraîche
Brochette de pastèque, feta, menthe fraîche et poudre d'hibiscus
· · Brochette de saumon mariné, concombre et ketchup de betterave

Le canapé du moment

Création selon vos envies et les inspirations du moment.





ENTRÉES SAPIDITY

FOIE GRAS & BAVETTE ANGUS (+3€)

BAVETTE CUITE AU BARBECUE, CREMEUX DE MAÏS, SAUCE CHIMICHURRI, JEUNES POUSSÉS

TARTARE DE BOEUF

PIQUILLOS, MANCHEGO, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET MIZUNA

BOEUF MARINÉ

CAVIAR D'AUBERGINE, YAOURT GREC, SALADE D'HERBES ET GRENADE

THON ROUGE (+5€)

LAIT DE COCO, SHISO ROUGE ET FLEURS SAUVAGES

LE CEVICHE

POISSON DU MOMENT, LECHE DE TIGRE, CREMEUX DE PATATE DOUCE, FLEURS SAUVAGES

SAUMON MARINÉ

SAUMON GRAVLAX, SUPREMES D'AGRUMES, CREME CRUE, VINAIGRETTE PASSION ET GHOA CRESS

BURRATA DES POUILLES

PESTO DE BASILIC, TOMATES DE COULEUR, CRUMBLE DE PARMESAN ET HUILE D'OLIVE DE SICILE

ŒUF 64 °C

CREMEUX DE PETITS POIS ET MENTHE FRAICHE, SALADE PRINTANIERE, FRAMBOISES AIGRES-DOUCES, FLEURS SAUVAGES

ENTRÉE SUR MESURE

Autour des produits du moment et vos envies





PLATS SAPIDITY

VOLAILLE JAUNE DES LANDES

CUISSON BASSE TEMPERATURE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE,
LEGUMES DE SAISON ET SAUCE POULETTE

DEMI-MAGRET DE CANARD (+5€)

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CONDIMENT A L'AIL NOIR,
SAUCE CHIMICHURRI ET LEGUMES DE SAISON

BOEUF CONFIT EN PASTILLA

ECRASE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE, SAUCE BLANCHE,
CONDIMENT DE PIQUILLOS, ET POUSSES DE MOUTARDE

PÊCHE DU JOUR (+5€)

CREMEUX DE CAROTTES, LEGUMES GLACES,
CONDIMENT AU SHISO, SAUCE VANILLE-CHAMPAGNE

RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE

OEUF PARFAIT, CREME DE TALEGIO, MINI LEGUMES GLACES,
CRUMBLE, SALADE D'HERBES

PLAT SUR MESURE

CREE SELON LES PRODUITS DE SAISON ET VOS ENVIES



FROMAGES

FROMAGE GOURMET DU MOMENT (+6€/pers si non inclus)

CONDIMENT DU MOMENT ET FLEURS COMESTIBLES

ASSORTIMENT DE FROMAGES (+8€/pers si non inclus)

PLATEAU DE 3 FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

AVOCAT PASSION

CRÉMEUX PASSION, CRUMBLE CACAO ET BISCUIT QUINOA

FRUITS ROUGES

GANACHE CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE CACAO, FLEURS COMESTIBLES

LE CHOCOLAT

CRÉMEUX CHOCOLAT, CONDIMENT PASSION, PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, CRUMBLE CACAO

LE RIZ AU LAIT

CRUMBLE NOIX DE PÉCAN, TARTARE DE FRUITS ROUGE

BUFFET DE DESSERTS (+5€/pers)

ASSORTIMENT DE 3 À 5 DESSERTS DU MOMENT

LE GRAND DESSERT A PARTAGER (+5€/pers)

ANIMATION PAR LE CHEF AVEC FINITION DES MARIÉS

DESSERT SUR MESURE

CONÇU SELON LES PRODUITS DE SAISON ET VOS ENVIES





MENU ENFANT

25€/ENFANT

PLAT

TENDERS DE VOLAILLE, PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON, SAUCE TARTARE

PÂTES FRAICHES A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC PARMESAN ET HUILE D'OLIVE DE SICILE

FILET DE POISSON PANÉ, SUCRINE, POMMES DE TERRE GRENAILLE, SAUCE TARTARE

DESSERT

GLACE ARTISANALE

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON





BRUNCH MÉDITERRANÉEN

49€/PERS

BUFFET MEZZÉ

HOUMOUS DE POIS CHICHES, PRALINÉ DE NOIX DE PÉCAN & HUILE DE CUMIN
CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, PESTO DE BASILIC & BURRATA DES POUILLES
SALADE DE BETTERAVE EN CROÛTE DE SEL, ZAATAR & MÉLASSE DE GRENADE
TZATZIKI GREC, HUILE VERTE À L'ANETH & MENTHE FRAÎCHE
AUBERGINES À LA SICILIENNE, PARMESAN & PIGNONS DE PIN
ASSORTIMENT DE PAINS MÉDITERRANÉEN

ANIMATION BARBECUE

BAVETTE ANGUS & CONDIMENT CHIMICHURRI
BROCHETTES DE VOLAILLE, SALSA BIANCA & HERBES SAUVAGES
POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES

DOUCEURS

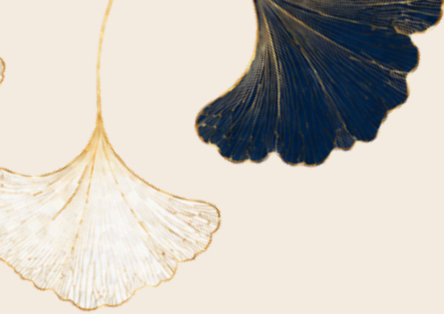
RIZ AU LAIT, VANILLE DE LA REUNION, CARAMEL BEURRE SALE, FLEUR DE PENSÉE
ASSORTISSEMENT DE VIENNOISERIES
PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON
CAKE SUCRÉ DU MOMENT

BOISSONS

EAUX MINÉRALES
JUS DE FRUITS FRAISS
CITRONNADE MAISON

LES PETITS PLUS QUI FONT LA DIFFERENCE

COCKTAILS ALCOOLISÉS +8€/pers
STAND L'OSTRICULTEUR +8€/pers
DÉCOUPE DE CHARCUTERIE +7€/pers
ANIMATION MINI-PANCAKES +5€/pers
BUFFET DE BONBONS +3€/pers



BRUNCH SAPIDITY

49€/PERS

BUFFET

SÉLECTION DE FROMAGES & CHARCUTERIES
OEUFS MIMOSA, GRAINES DE MOUTARDE EN AIGRE-DOUX
SAUMON GRAVLAX, AGRUMES & CRÈME CRUE
SALADE DE TOMATES, PESTO DE BASILIC & BURRATA DES POUILLES
SALADE DE SUCRINE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES
ASSORTIMENT DE LÉGUMES CROQUANTS & TZATZIKI

ANIMATION HOT-DOG GOURMET

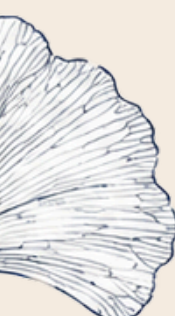
PAIN BRIOCHÉ, SAUCISSE DE VOLAILLE, CONFIT D'OIGNONS ROUGES & MOUTARDE AU MIEL
PAIN BRIOCHÉ, ASPERGES GRILLÉES, CONFIT D'OIGNONS ROUGES, COPEAUX DE PARMESAN
POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES

DOUCEURS

RIZ AU LAIT, VANILLE DE LA REUNION, CARAMEL BEURRE SALE, FLEUR DE PENSÉE
ASSORTISSEMENT DE VIENNOISERIES
PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON
CAKE SUCRÉ DU MOMENT

BOISSONS

EAUX MINÉRALES
JUS DE FRUITS FRAISS
CITRONNADE MAISON



LES PETITS PLUS QUI FONT LA DIFFERENCE

COCKTAILS ALCOOLISÉS +8€/pers
STAND L'OSTRICULTEUR +8€/pers
DÉCOUPE DE CHARCUTERIE +7€/pers
ANIMATION MINI-PANCAKES +5€/pers
BUFFET DE BONBONS +3€/pers



MENU ESCALE

À PARTIR DE

69 €

- ✦ Vin d'honneur
5 pièces/pers
- ✦ Menu 3 plats
Entrée, plat, dessert
- ✦ Forfait boissons
Soft ou vin, eaux minérales

MENU ITINERANCE

À PARTIR DE

89 €

- ✦ Vin d'honneur
5 pièces/pers
- ✦ 1 Cocktail signature
- ✦ 1 Animation culinaire
- ✦ Menu 3 plats
Entrée, plat, dessert
- ✦ Forfait boissons
Soft ou vin, eaux minérales

MENU HORIZON

À PARTIR DE

129 €

- ✦ Vin d'honneur
8 pièces/pers
- ✦ 2 Cocktails signature
- ✦ 2 Animations culinaire
- ✦ Menu 4 plats
Entrée, plat, fromage, dessert
- ✦ Forfait boissons
Soft ou vin, eaux minérales

Ces offres incluent :

- Vaisselle complète : assiettes en porcelaine blanche, verrerie, couverts
- Décoration du vin d'honneur soignée et harmonisée
- Service inclus : 3h de mise en place. Service : 6h consécutives, de l'accueil des invités à la fin du repas.
Toute heure de service supplémentaire sera facturée sur devis
- Droit de bouchons, bouteille apportée et déposée sur table : offert
- 1 boule de pain artisanal individuel
- Déplacement sur toute l'Île-de-France

En supplément :

- Au delà de 60 personnes, un maître d'hôtel dédié pour 20 convives : +150€/maître d'hôtel
- Droit de bouchon : l'ouverture et le service des bouteilles par notre équipe sont facturés +7€/bouteille.
- Droit de service : mise à disposition de l'équipe pour les boissons fournies par les mariés (mise en place, glaçage, verrerie, débarrassage) – à partir de 4,00 €/convive.
- Les prestations hors IDF entraînent des frais kilométriques de 0,95€/km depuis notre laboratoire.
- En l'absence d'office de cuisine sur le lieu de réception, la location du matériel nécessaire à la prestation sera facturée en supplément
- Si non prise en charge par le lieu de réception, la gestion des déchets (tri et évacuation) est à 250 €.
- Pain supplémentaire : 1,90€/personne
- Nappes à partir de 35€/nappe (varie selon les tailles) et Serviette à partir de 2,50€/serviette.
- Prestations à partir de 70 adultes facturés. Pour un effectif inférieur, un forfait minimum de prestation sera appliqué
- Manutention et installation du mobilier sur devis selon le lieu de réception

Les modalités de réservation et les conditions générales vous seront communiquées lors de la signature du contrat final.



Les petits plus qui font la différence

Au-delà du menu, ce sont les détails qui transforment une réception en souvenir inoubliable. Animations culinaires, mobilier élégant, mise en scène des buffets et expériences autour du brunch : nous vous proposons une sélection de « petits plus » pour sublimer votre mariage et prolonger le voyage culinaire avec vos invités.



ANIMATIONS

Ring for Champagne



A partir de 15€/personne

ANIMATIONS

Bar Ice roll



A partir de 12€/personne

ANIMATIONS

Meule de parmesan



A partir de 5€/personne

ANIMATIONS

Délices Itinérants



Saveurs salées :

- Caviar (+20€/pers)
- Burrata (+5€/pers)
- Pani Puri (+5€/pers)
- Tacos signature (+7€/pers)
- Ceviche du moment (+7€/pers)



Saveurs sucrées :

- Tiramisu au choix (+3€/pers)
- Glace artisanale (+3€/pers)
- Cannoli sicilien (+3€/pers)
- Choux garni (+3€/pers)
- Verrine de fruits rouges (+3€/pers)

**A partir de 3€/personne,
hors produit**



MOBILIER

MOBILIER



Table haute, bois naturel
Plateau 63x63cm - Pieds 40x40cm -
Hauteur 110 cm

A partir de 75€



Table haute, pliante
H.108cm x Ø.60cm

A partir de 35€

MOBILIER



Table haute, palette
Plateau 60 x 60 x H110cm

A partir de 75€

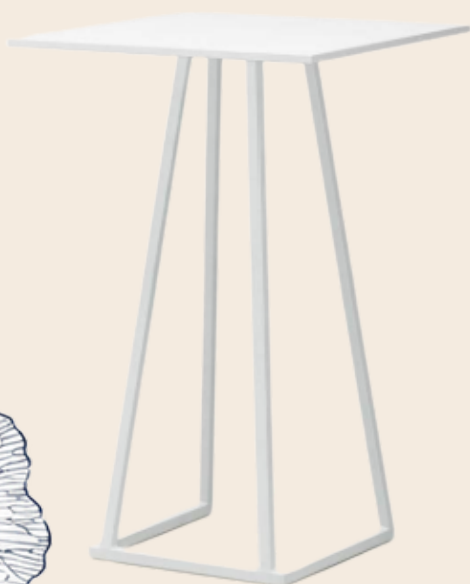


Table haute, pliante
Plateau 70 x 70 x 110cm

A partir de 70€

MOBILIER



Table buffet, tonneau de vin
L.200 x P.80 x H.98 cm

A partir de 220€



Bar en bois avec rondins blancs
58 x 120 x H100cm

A partir de 550€

MOBILIER



Table buffet, tonneau de vin
L.200 x P.80 x H.98 cm

A partir de 220€



Bar en bois avec rondins blancs
58 x 120 x H100cm

A partir de 550€

