Ulysse

TRAITEUR

ULYSSE TRAITEUR

- Faites un beau voyage gustatif autour de spécialités culinaires préparées en direct! Ulysse Traiteur est avant tout un traiteur qui met son savoir-faire et sa créativité au service de votre soirée, alliant modernité et tradition.
- Du Street Food à l’animation culinaire, en passant par des spécialités asiatiques, avec une équipe toujours motivée accompagné de sa bonne humeur. Prestation de qualité qui comble vos papilles et vos yeux.
- L’expérience plurielle d’Ulysse et d’Aymen créent l’événement grâce à leurs talents conjugués autour d’une performance de qualité.

NOTRE HISTOIRE

- *Ulysse MEDIONI* commence par le service à table, puis il se met au service de restaurants thématiques et de traiteurs renommés, notamment Mac Amandes.
- Aux côtés de *Thierry SERRE, Chef Pâtissier*, Ulysse Medioni exerce plus de 7 ans en tant que Responsable Maître d'Hôtel.
- Cette expérience enrichissante le décide alors de se former au métier de pâtissier exercé pendant trois ans jusqu'à la création aujourd'hui de son entreprise.

- *Aymen BOURENNI*, a décidé d'associer son goût des voyages à sa passion culinaire qui l'a mené jusqu'au Japon, où il s'est initié à la cuisine locale et asiatique auprès de restaurants tokyotais traditionnels.
- Fort de son expérience et de son savoir-faire, il a décidé de continuer cette aventure culinaire avec Ulysse Traiteur.
- Heureux qui se laisse aller au plaisir des papilles et des yeux avec Ulysse Traiteur, Traiteur évènementiel au service de votre soirée.

NOS JUS FRAIS

- Nos jus frais sont pressés à la demande, les produits sont frais, de saison et de qualité car nous nous engageons à travailler avec des producteurs locaux tout au long de l’année.

- **TOUDOUX**
- Pomme, Raisin, Citronnelle
- **REFRESH**
- Ananas, clémentine, carotte, citron de sicile
- **DETOX**
- Pomme, ananas, raisin , poivron
- **MARCEL**
- Kiwi, pomme, concombre, gingembre
- **LEON**
- Framboise, menthe, citron, pomme

NOS BUBBLES TEA

- *Tous nos ingrédients sont frais. Chaque boisson est préparée en direct au moment de la commande.*
- *Nous infusons le thé, coupons les fruits et cuisons les perles de tapioca devant vous.*

- **FRUITÉS**
- Perles de Tapioca, thé vert, sirop, lait de vache ou de coco.
- **JASMIN GREEN**
- Perles de Tapioca, thé vert, sirop, lait de vache ou de coco.
- **BLACK TEA**
- Perles de Tapioca, thé noir, sirop, lait de vache ou de coco.

NOS COCKTAILS

- Des cocktails soigneusement préparés et élaborés pour un goût authentique. De la glace carbonique pour une expérience légère et pleine de fantaisie qui ne vous laissera pas indifférents.

- Spritz
- Moscow Mule
- Negroni
- Caïpiroska
- Piña Colada

NOTRE SPECIALITES CUBAINE

LE MOJITO CUBAIN

- *Sur une planche de tonneau de rhum vieux nous plaçons de la menthe et la flambons afin de fumer le verre dans lequel vous dégusterez cette boisson qui vous fera voyager le temps d'un instant à Cuba. Ce spectacle vous en mettra plein les yeux et cette boisson traditionnelle cubaine vous en mettra plein les papilles.*

LES PETITS FOURS SALES

Feuilletés Apéritifs Variés

- *Roulés à la saucisse de volaille*
- *Feuilleté aux 2 fromages*
- *Mini feuilletés d'escargot*
- *Roulés au Olives*
- *Le jambon raclette*

Les Minis Gourmands

- *Mini club sandwich au saumon et fromage frais*
- *Mini pizza aux légumes / Poulet / Thon ou Saumon*
- *Roulés de wrap au poulet ou aux Légumes*

Mini quiches au poulet / Thon / Saumon ou Légumes

Mini navette jambon cru, pesto et tomates séchés

Mini navette au tartare de thon

Les Premiums

- *Brochette de légumes de saison caramélisés et graine de sésame noir*
- *Mini Verrine de Tartare d'avocat et sa Gambas*
- *Tomates cerise au tartare de thon et feuille de menthe*
- *Verrine de légumes croquants et sa sauce*
- *Brochette de melon au jambon cru*
- *Noix de* Saint-Jacques à la provençale
- Céviche de dorade, mariné à l’huile d’olive, citron et échalotes

LES ANIMATIONS SALES

LES BURGERS COLORES

NOS HOT DOGS & HOT VEG

NOS POKES BOWLS

NOS NOUILLES SAUTEES AU WOK

NOS BRUSCHETTAS

SUR DEMANDE

PETITS PLAISIRS SUCRES

Les Bun’s à l’encre de seiche

LE DARK :

- Feuille de jeune pousse, carottes, spicy mayonnaise, oignons caramélisés, steaks hachés, conté affiné de 6 à 12 mois.

LE VADOR :

- Feuille de sucrine, sauce poivre, steaks hachés, lamelle de bacon, oignons rouges, cornichons, tomates, tranche de Gouda.

Les Bun’s à la Betterave

L'OCÉAN :

- Saumon Frais, Philadelphia au citron, échalote, aneth, salade, concombre.

LE GONZA :

- Feuille de sucrine, sauce piquante, émincés de poivrons et piment, steaks hachés, cheddar.

- LE CHILL
- Salade, sauce, steak de légumes, avocat, oignons rouges, cheddar végan.

LES BUN'S BASILIC :

LE LIGURIE :

FEUILLE DE JEUNE POUSSE, PESTO, JAMBON DE SERRANO, TOMATE CERISE CONFITE, MOZZARELLA DI BUFALA.

LE DOUX :

MAYONNAISE À L'AIL, CONCOMBRE, TÊTE DE MOINE.

Les Bun’s au curry

- <u>LE FAMEUX :</u>
- Salade, effilochés de porc fumés, sauce chili, poivrons cornichons, oignons rouges, conté.

- <u>LE PARFUMÉ :</u>
- Poulet marinés, mayo à l’ail, salade, tomate, tranche de gouda, oignons caramélisés.

- LE DÉSIRÉ
- Sauce ketchup moutarde, feuille de sucrine, steak de légumes, double cheddar végan, oignons rouges (bacon végan).

Les Bun’s Traditionnel

- <u>LE TERI TAMA :</u>
- Feuille de sucrine, escalope de porc caramélisés pané dans la chapelure, oeuf.

- <u>L'ORIGINAL :</u>
- Steak hachés, sauce ketchup, mayonnaise, cornichons, cheddar, oignons rouges.

NOS HOT DOGS & HOT VEG

- LE CHEESY :

Ketchup et Mayonnaise paprika, saucisse de volaille, Cheddar et oignon confit.

- L'AVOCADO :

Guacamole et moutarde au miel, saucisse de porc .

- LAS VEGAN :

Ketchup, moutarde, saucisse au légumes, cheddar végan, cornichons et oignons confits.

- LES TOPPING :
- Oignon crispi, salade, cornichons, poivrons, emmental, cheddar, bacon de dinde,

NOS POKES BOWLS

- POKE :
- Riz, lamelle d'avocat, concombre, choux rouge, coriandre, pousse de bambou, saumon cru, graine de sésame et notre sauce secrète pour Poké

- POKE WOUAH :

- Riz, dés d'avocat, rondelle de radis, mangue, persil, crevettes, feuille d'algues, graine de lin et notre sauce secrète pour Poké

- POKE MIAM :

- Riz, dés d'avocat, rondelle de radis, roulés de courgette, gingembre, coriandre, Thon rouge et notre sauce secrète pour Poké

Nos Nouilles Sautées au Wok

- Le Ay-men :

Nouilles, poivrons, oignons, coriandre, champignons aux herbes, jeunes pousses, sésame, morceaux de poulet et notre sauce secrète

- Le Végé :
- Nouilles, oignons, poivrons, brocolis, choux fleurs, carottes, jeunes pousses de maïs, sésame, citronnelle, tofu et notre sauce secrète

Les Toppings :

Assortiments de noix, Persil, Thon rouge, graine de sésame, coriandre, carotte, gingembre rapé, Tofu et jeune pousse de bambou

NOS BRUSCHETTAS

- La botta :
- Tartine de pain de campagne, ail, huile d'olive, tomate concassée, fromage frais , ciboulette et janbom cru

- Pistou :
- Tartine de pain de campagne, ail, huile d'olive, pesto, tomate, mozzarella, feuille de basilic et pignon de pain

- La verdura :
- Tartine de pain de campagne, huile d'olive, sauce tomate, poivron, aubergine, tomate, câpres et mozzarella

SUR DEMANDE

PLATEAUX DE CHARCUTERIES & FROMAGES

FROMAGES

- Comté, Beaufort d'été
- Saint-Nectaire, Morbier
- Fourme d'Ambert, Bleu de Séverac, Bleu cendré et le Pavé bleu
- Tomme de brebis = Ossau-Iraty, Tomme des templiers
- Chèvre = Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine

CHARCUTERIES

- Jambon blanc fermier
- Saucisson savoyard
- Bresaola
- Chorizo
- Coppa

ANIMATION PETITS PLAISIRS SUCRÉS

- Pôélée de Poire flambés, sauce chocolat et amandes caramélisées
- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits
- La tartelette crème brulée
- Brochette à l'ananas caramélisées et flambés au Rhum

LES PETITS FOURS SUCRES

- Les Macarons Classique / Les Macarons exotiques
- Brochette de fruits
- Mini Cheesecake au spéculos sur coulis passion
- Rocher chocolat praliné
- Mini éclairs chocolat / vanille / Café
- Financier Pistache/ Chocolat/
- Mini fraisier

Mini Trianon

Mini Brownie

Mini Baba au Rhum

Mini Tartelette Citron