COMME À LA MAiSON

gourmand · zéro déchet · fait maison

CATALOGUE

2026 - 2027



www.appclille@gmail.com
Tel : 07 69 42 71 20

APPC

NOTRE RAISON D ETRE

APPC LILLE – Agir pour une société inclusive et solidaire

À l'APPC Lille, nous croyons au potentiel et aux talents de chacun.

Notre mission : créer des opportunités, renforcer le pouvoir d'agir et faire de la solidarité un levier d'émancipation sociale et professionnelle.

À Lille-Sud, nous luttons contre les inégalités et favorisons l'égalité des chances afin que chacun trouve sa place dans la société.

Notre engagement repose sur trois piliers :

1. L'insertion professionnelle : révéler les talents et ouvrir des perspectives

2. L'éducation : transmettre pour donner à chacun les moyens d'agir (projet autour de la citoyenneté et du mieux manger)

3. La solidarité et la cohésion sociale : créer du lien et faire vivre le collectif

Notre ambition
Transformer chaque difficulté en rebond, chaque talent en opportunité et chaque rencontre en richesse collective.
Nous défendons une société où chacun peut apprendre, travailler, s'exprimer et contribuer au développement de son territoire.

COMME À LA MAiSON

gourmand · zéro déchet · fait maison



La cuisine, un tremplin vers l’emploi

Notre objectif : accompagner les personnes éloignées de l’emploi vers les métiers de la restauration, en valorisant leurs talents et leurs savoir-faire.







CHAQUE PRESTATION CONTRIBUE À DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES, À FAVORISER L'INCLUSION ET À CRÉER DU LIEN SOCIAL.

NOS VALEURS







rc
h







Notre carte 2026-2027



Nos Petits déjeuners



Nos buffets



Nos gouters

NOS PETITS DEJEUNERS

3 mignardises ou 1 demi baguette, confiture maison café Méo ou thé à la menthe.

Possibilité de mise à disposition de percolateurs (café et/ou thé), de vaisselle et de nappes.

5.50€ht/pers



NOS PLATEAUX REPAS

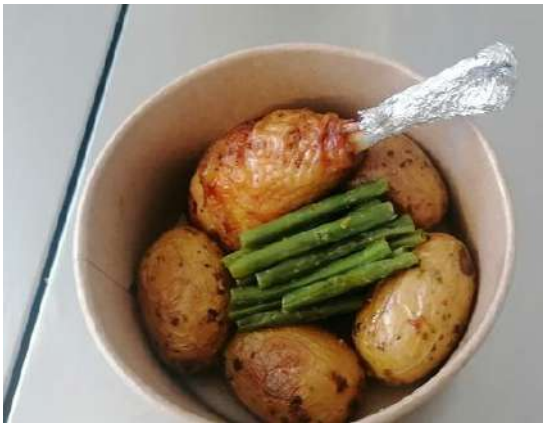
Nos plateaux repas :
Formule plat & dessert 14.50€ht
Formule entrée, plat, dessert 18.90€ht
Formule sandwich & dessert 9.50€ht

Commande et Livraison
Commande minimum :10 personnes

Options de boissons : disponibles sur demande

Chaque plat est réalisé en respectant les saisons, et la production locale. Chaque formule peut être ajustée selon vos contraintes alimentaires.
Nous vous livrons dans des contenants consignés ou dans des contenants 100% recyclés









NOS PLATEAUX REPAS : LES ENTRÉES



TABOULE ORIENTAL

Semoule, légumes croquants, menthe, persil et grenade



Verrine de betterave, chèvre frais et noix



VELOUTE DE POTIRON

A réchauffer après la livraison



QUICHE AUX LEGUMES DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS : Les plats



Carbonnade de boeuf : viande de boeuf, pomme de terre grenaille, petits légumes



Couscous : viande (agneau ou, boeuf ou poulet) ou végétarien, carottes, navets, courgettes, pois chiche)



Poisson : filet de merlan ou dos de colin, riz et légumes de saison

NOS PLATEAUX REPAS : Les plats





Minimum 10 personnes
Assiettes et couverts en supplément sur demande

Option :
boissons sur demande
Pain en supplément sur demande

Chaque formule est adaptable en fonction de vos containtes alimentaires
Livraison chaude ou froide



NOS PLATEAUX REPAS : Les desserts


Brownie : chocolat, noix


tarte aux pommes ou aux fruits de saison


Cookies


Flan libanais : lait végétal

Nos buffets, cocktails

Formule Buffet Sur Mesure

Minimum de 15 personnes
Options de boissons disponibles sur demande
Service recommandé pour un minimum de 80 personnes**

Chaque formule est personnalisable selon vos besoins alimentaires.

Choisissez votre formule idéale sur demande : Sans gluten Sans lactose Végan



Nos buffets, cocktails

NOS FORMULES COCKTAILS

Devis personnalisé selon vos envies, votre budget et vos besoins Vous organisez un afterwork, un séminaire, une conférence ou souhaitez simplement un moment convivial debout ?
Un apéritif dînatoire pour une soirée entre amis ou en famille ?
Nous avons la solution parfaite pour chaque occasion !





Nos cocktails salés

Mini burger



Roulé de dinde



Pizza aux fromages, aux légumes



Sablé au saumon



Blini au chou fleur



Quiche aux légumes



Feuilléte épinards



Wrap poulet curry



Chou fromage



Mille feuille de betterave



Navette aux courgettes, houmous



Navette thon mayonnaise



Verrine de courgettes, féta



Crème de petit pois au curry doux



Pastel thon ou poulet



Falafel



Comté, basilic



Verrine de lentilles carottes



Fleur de légumes





Nouveautés 2026-2027

Mini cake butternut graine de courge



Mini brochette kefta & sauce fraîche



Mini ballotin fromage



Canapé sardine, cibloulette*



Feuilleté béchamel, champignons*



douceurs chèvre, crumble*



Mini bägel garnis*



wrap végétarien



- plusieurs variétes possibles

Nos cockails sucrés

Tartelette citron meringué, brownie, tartelette caramel, chou à la crème, éclair au chocolat



Verrine sucré : plusieurs variétés possibles aux fruits rouges, au caramel, au miel....







Salade de fruits



- plusieurs variétes possibles

Nouveautés 2026-2027

Micro tropézienne



Mini financier à la vanille



Mini flan à la vanille



Sucette chocolat, coco



Flan libanais



Mini muffin





Nos buffets froids

Envie d’un buffet généreux, gourmand et convivial ?



Découvrez nos formules buffets, imaginées pour allier plaisir, fraîcheur et partage.
Laissez-vous séduire par une sélection de préparations maison : salades de saison, quiches savoureuses, cakes salés, mini-wraps, clubs sandwichs, plats chauds réconfortants et généreuses planches de fromages à partager.



Des saveurs variées, des produits de saison et une cuisine authentique pour faire de chaque événement un moment de convivialité et de gourmandise !

Nos buffets chauds

Nos accompagnements chauds

riz basmati parfumé, semoule aux épices, pommes de terre grenaille, légumes rôtis de saison, poêlée de légumes



Cakes salés
Cake olives-feta, cake courgette-parmesan

Nos formules buffet chaud

Buffet Essentiel :
1 plat chaud + 1 accompagnement

Buffet Gourmand :
2 plats chauds au choix + 2 accompagnements

Buffet Complet
Entrée froide + plat chaud + accompagnement + dessert



Tartes et quiches
Quiche aux légumes, flamiche, tarte chèvre-épinards

Nos buffets chauds



Les saveurs orientales

Couscous traditionnel ou végétarien

Tajine de poulet citron et olives



Les saveurs du monde

Mafé de poulet et riz parfumé

Curry de pois chiches au lait de coco



Les classiques de nos régions

Poulet rôti aux herbes

Bœuf mijoté aux légumes

Lasagnes maison

Notre petit plus : avec « Comme à la maison », chaque buffet est une invitation au voyage culinaire et contribue à l'insertion professionnelle dans les métiers de la restauration.

COMME À LA MAiSON

gourmand · zéro déchet · fait maison

Traiteur en entreprise :

VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS, NOTRE SAVOIR-FAIRE



Petits-déjeuners et pauses gourmandes

Accueillez vos collaborateurs autour de mini-viennoiseries, pâtisseries maison, fruits frais et boissons chaudes ou fraîches.

Déjeuners d'affaires et plateaux-repas

Des repas complets, équilibrés et savoureux pour vos réunions, formations et journées de travail.



Cocktails et buffets

Des pièces cocktail, buffets froids ou chauds et spécialités du monde pour vos inaugurations, séminaires et événements de fin d'année.

Team building culinaire

Renforcez la cohésion de vos équipes autour d'ateliers cuisine participatifs, de défis culinaires et de découvertes gastronomiques



Nos pauses gouter :

Nos douceurs maison :

- **crêpes**
- **cakes (plusieurs variétes)**
- **verrines**
- **brownies**
- **cookies**
- **muffins**
- **brioches**
- **paniers de fruits**









Nos boissons



LES BOISSONS CHAUDES Des boissons réconfortantes pour vos goûters, petits déjeuners ou pauses café.





café
thé à la menthe, tisane
bissap
chocolat chaud
jus de fruits de saison soda local
mocktail
Toutes nos boissons sont consignées.
Possibilité de mettre à disposition des éco cup

Spécial Fêtes

Nos paniers gourmands artisanaux



Le Petit Plaisir – 15 €
Sablés de Noël aux épices, cookies au chocolat, mini-confiture de saison et infusion de Noël.



Le Délice de Noël – 35 €
Limonade, jus de fruits local, miel, sablé au chocolat, mini cake salé

Cocktails et buffets de fêtes

Cocktail Festif – à partir de 18 €/personne
Assortiment de 8 pièces : mini-feuilletés, blinis, verrines de saison, bouchées végétariennes et douceurs sucrées.

Buffet Gourmand – à partir de 28 €/personne
Entrées de saison, assortiments de pièces salées, plat chaud festif et desserts maison.

Menu de Fêtes – à partir de 32 €/personne
Entrée, plat et dessert au choix, avec une alternative végétarienne.

NOTRE SERVICE CONVIVIAL ET PROFESSIONNEL

Une équipe qualifiée, professionnelle et motivée pour vous servir lors de vos événements.

• Mise en place et réapprovisionnement de vos buffets
• Service au plateau des bouchées et mignardises •

• Débarrassage et nettoyage du lieu
• Service chaud ou froid
• Animations culinaires sur demande



COMME À LA MAiSON

gourmand · zéro déchet · fait maison

NOS MODALITÉS - Condition Générale Vente

Commande avec livraison possible à partir de 15 personnes pour les repas & cocktails et 20 personnes pour les petits déjeuners

Prise de commande acceptée maximum 7 jours ouvrés avant la date de la prestation souhaitée

Devis valable 15 jours ouvrés à partir de sa création

Modification de la commande possible (effectif plus ou moins 10% contenu, aspects logistiques) 6 jours ouvrés avant la date de la prestation

Acompte de 50% demandé à la validation et signature du devis

Ils nous font confiance....



































































