



SOEURS
PRIVATISATION

CANTINE & COFFEE SHOP

PRÉSENTATION

Ouvert en 2019, Sœurs Cantine & CoffeeShop est devenue la cantine bio du 8ème arrondissement. Un lieu de rencontre et de partage où se retrouvent les gens du quartier autour d'un café ou d'un bon repas.

Mais l'histoire du restaurant, c'est avant tout une entreprise familiale fondée par 2 sœurs, Émilie et Mathilde, qui rêvaient depuis longtemps de créer ce lieu ensemble.



MATHILDE

La barista, diplômée de la caféothèque de Paris. "Mon rôle est de vous faire découvrir les boissons réalisées à base de café de spécialité ainsi qu'une sélection de thés d'exception."



EMILIE

La cheffe du restaurant. "Mon idée est simple : faire une cuisine gourmande et saine tout en respectant au maximum l'environnement en utilisant des produits de saison."

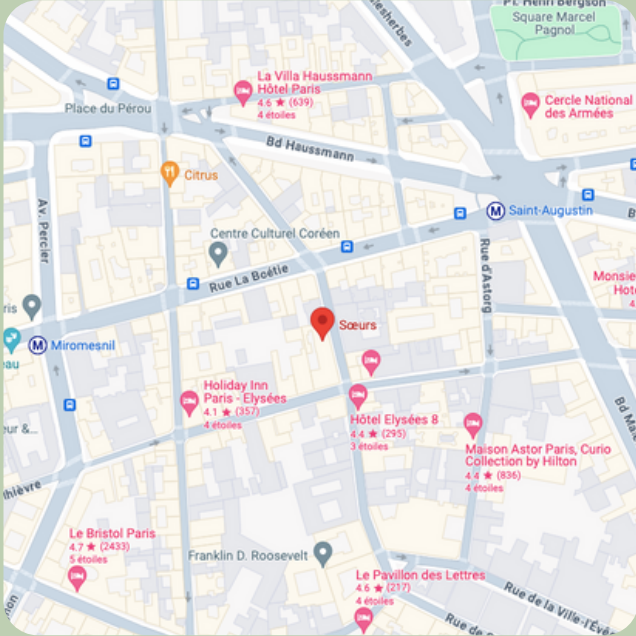
Nous sommes heureuses de vous proposer notre joli restaurant pour l'organisation de vos événements : anniversaire, fête d'enfants, pot de départ, repas de famille... en location seule ou accompagné de notre offre de restauration.



SOEURS

LE RESTAURANT

CANTINE &
COFFEE SHOP



LOCALISATION

📍 27 Rue Cambacérés
Paris 75008

🚇 Ligne 13 & 9 : Miromesnil
Ligne 9 : Saint Augustin



L'ESPACE

Superficie totale : 42m²

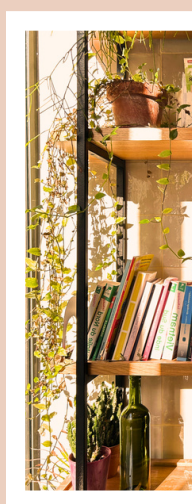
2 espaces : espaces comptoir & la salle

De 10 à 35 personnes

L'ESPACE COMPTOIR



LA SALLE



L'OFFRE RESTAURATION

Préparée au sein de notre restaurant

Étant soucieuses de l'environnement,
nous faisons évoluer notre carte au
gré de nos envies et surtout au gré des
saisons.





FORFAIT COCKTAIL

FORFAIT 3 PIÈCES / PERS	12€
1 verrine salée + 1 bouchée salée + 1 bouchée sucrée	
FORFAIT 4 PIÈCES / PERS	12€
2 bouchées salées + 2 bouchées sucrées	
FORFAIT 4 PIÈCES / PERS	13€
1 verrine salée + 2 bouchées salées + 1 bouchée sucrée	
FORFAIT 5 PIÈCES / PERS	15€
1 verrine salée + 2 bouchées salées + 2 bouchées sucrées	
FORFAIT 6 PIÈCES / PERS	18€
2 verrines salées + 2 bouchées salées + 2 bouchées sucrées	

LES PIÈCES AU CHOIX :

LES VERRINES

- Houmous de pois chiche, rondelles de carottes et petites tranches de pain de seigle
- Caviar d'Aubergine, et fine biscotte au blé*
- Crème de betterave et petites tranches de pain de seigle
- Crème de concombre à la menthe et noisettes torréfiées*
- Salade asiatique: Spaghettis, carottes et choux râpés, tofu fumé, cacahuètes, menthe et coriandre, sauce asiatique, graines de sésame
- Taboulé aux agrumes et curry, tomates, concombre, maïs et amandes torréfiées*
- Salade de riz et maïs au thon
- Petites tomates cerise et mozzarella*



LES BOUCHÉES SALÉES

- Bouchée fêta, herbes et emmental
- Bouchée olives, jambon et tomates séchées
- Bouchée saumon



LES BOUCHÉES SUCRÉES

- Bouchée chocolat sans gluten
- Bouchée aux pommes
- Bouchée citron et pavot sans gluten
- Bouchée coco et pépites de chocolat
- Bouchée aux amandes sans gluten
- Mini Cookies chocolat, coco et amandes
- Mini Cookies aux pépites de chocolat



*en saison

POUR COMPLÉTER



PLANCHE CHARCUTERIE - 5 PERS 25€
jambon sec d'Espagne, Chorizo extra,
rosette de Lyon, pâté de campagne



PLANCHE FROMAGE - 5 PERS 25€

PLANCHE MIXTE - 5 PERS 25€



BRIE DE MEAUX AOP +/- 3KG 90€

PETIT PAINS AUX CÉRÉALES 0,40€
par pers



PAIN COMPLET 0,50€
par pers

PAIN AUX NOIX 0,50€
par pers



FORFAIT BUFFET

Entrée + plat + dessert

A partir de
27€

Entrée + Plat

A partir de
24€

Plat + dessert

A partir de
24€

LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR



GUACAMOLE



SAMOUSSAS
CRÈME FROMAGE
BLANC & MENTHE



HOUMOUS



LES PLATS



BOL DE SAISON

Pousse d'épinards, carottes, choux rouges, pommes de terre grenaille au four, brocolis et choux fleurs, tofu fumé, pomme, grenade, graines, amandes, sauce vinaigrette



ASSIETTE DU JARDIN

Salade verte, crudités de saison, feta grillée, œuf dur, fruits, amandes, graines de sésame et pavot, menthe, sauce vigrainette



SALADE AVOCAT LENTILLES

Salade verte, lentilles vertes du Puy, carottes, oignons rouges, avocat, persil, graines, amandes, sauce vinaigrette



ASSIETTE DE PATATES DOUCES

Patates douces et carottes aux herbes de Provence, œuf au plat, amandes, servi avec salade et crudités



BOL D'ASIE

Spaghettis, carottes et choux râpés, coriandre, menthe, tofu fumé, cacahuètes, graines de sésame, sauce soja citron



QUICHE FROMAGE

Servi avec salade verte et crudités



GRATIN DE LEGUMES

Servi avec salade verte et crudités



PLAT DU JOUR

LES DESSERTS

Cakes sans gluten :
(chocolat, chocolat & coco, amandes,
citron : possible en sans gluten)

Gâteaux aux fruits de saison

Banana bread

Cookies chocolat

Granola, fromage blanc & fruits

Fromage blanc & compote de pommes

Crème coco, chia, fruits,
pépites chocolat

Riz au lait caramel

Crumble pommes, poires & noisettes

Panna Cotta fruits rouge ou chocolat

Tiramisu



LES BOISSONS

Jus frais du jour 1,5l	A définir
Jus d'orange pressé 1l	10€
Jus de pomme 1l	8€
Limonade bio 33cl	4€
Cola zéro 33cl	4€
Eau infusée 5l	10€
Thé chaud ou glacé 1,6l (environ 10 pers)	23€
Thé d'exception (Asthéya) Infusions Hibiscus menthe	
Café filtre de spécialité Brésil 1,6l (environ 10 pers)	23€



LES ALCOOLS

LES VINS BLANCS



IGP D'OC BLANC 2020 LA MAROQUETTE
SANS SULFITES 75CL BIO
Cépage : Chardonnay

Carton de 6 bouteilles à 110 € TTC



VIN BLANC CHÂTEAU FERRAN – SAINT
PIERRE ENTRE DEUX MER 75 CL BIO
Cépage : 40% Sauvignon 40% Semillon, 10%
Muscadelle 10% Sauvignon Gris

Carton de 6 bouteilles à 120 € TTC



VIN BLANC LE CÔTES-DE-BERGERAC AOC
SUD-OUEST OE 75CL BIO
Cépage : 33% Sauvignon Gris 40% Semillon,
27% Muscadelle

Carton de 6 bouteilles à 140 €

LES VINS ROUGES



VIN ROUGE CHÂTEAU FERRAN - BORDEAU
75CL BIO
Cépage : 65 % Merlot, 35% Cabernet
Sauvignon

Carton de 6 bouteilles à 120 € TTC



VIN ROUGE CÔTES-DU-RHÔNE AOC,
VALLÉE DU RHÔNE 75 CL BIO
Cépage : 70% Grenache Noir, 20% Syrah et
10% Mourvèdre

Carton de 6 bouteilles à 130 € TTC



VIN ROUGE DOMAINE ORTOLA 75CL BIO
Cépage : Mourvèdre, Carignan, Grenache et
Syrah

Carton de 6 bouteilles à 130 €

CHAMPAGNE & PROSECCO & BIÈRE



CHAMPAGNE BRUT AOC EN BOUTEILLE 75 CL CHARLES DE NOZIAN

Carton de 6 bouteilles à 360 € TTC



CHAMPAGNE BRUT BIO, TRADITION - ALAIN REAUT



Carton de 6 bouteilles à 450 € TTC



PROSECCO BLANC BRUT 75 CL - SPECARO

Carton de 6 bouteilles à 130 € TTC



BIERE BLONDE MOVING ON 33 CL à 6€



QUELQUES INFORMATIONS

Tous les prix sont TTC et indiqués à titre indicatif.

Nous restons à votre disposition pour établir un devis personnalisé en fonction de votre événement (date, horaires, nombre de personnes..).

La privatisation du restaurant peut être proposée avec l'offre à déguster ou bien seule (location de l'espace uniquement).

Le minimum de commande nourriture et boisson est de 300€.

Les frais de personnel et les couts de privatisation sont à ajouter en fonction de la date et des horaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter ensemble de votre événement et nous vous proposerons un devis personnalisé.



PRESTATIONS POSSIBLES

Prix sur demande

Décoration de la salle et du buffet



Location de photo booth



Animateur pour enfant



Activités et/ou ateliers
(couture, création,...)

Magicien close up



Verres personnalisés




SOEURS

27 rue Cambacérés

75008 Paris

contact@soeurs-paris.com

09 83 53 57 24

 [soeurs_restaurant](#)

 [Soeurs Restaurant](#)

 [SOEURS PARIS](#)

<http://www.soeurs-paris.com>