



SOEURS  
TRAITEUR

CANTINE & COFFEE SHOP

# PRÉSENTATION

Ouvert en 2019, Sœurs Cantine & CoffeeShop est devenue la cantine BIO du 8ème arrondissement de Paris.

Soucieuses de la qualité des produits que nous vous proposons, tous nos plats, desserts et boissons sont faits maison au sein de notre restaurant. Émilie et Mathilde, les 2 sœurs fondatrices proposent une cuisine fraîche et colorée.

De plus, nous sélectionnons avec la plus grande attention nos matières premières. Elles sont toujours de saison, issues de l'agriculture biologique et dans la mesure du possible en provenance de producteurs d'île de France.



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."

---

# DEJEUNER D'AFFAIRES

En livraison (tarif sur demande) ou à  
retirer au restaurant

SOEURS





## LES FORMULES

Plat seul	11,50 €
Entrée + Plat	14,50 €
Plat + dessert	14,50 €
Entrée + Plat + dessert	18 €

# LES ENTRÉES

---

SOUPE DU JOUR



BOL DE CRUDITÉS DE SAISON



SAMOUSSAS  
CRÈME FROMAGE BLANC  
& MENTHE



ŒUFS MOLLET &  
HOUMOUS DE BETTERAVE

---



# 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 OU LÉGUMES

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



# POUR COMPLÉTER

Avec l'achat d'une formule

---



PETIT PAINS AUX CÉRÉALES

0,40€  
par pers

PAIN COMPLET

0,50€  
par pers



PAIN AUX NOIX

0,50€  
par pers

BOITE DE MINI COOKIES



BOCAUX FAIT MAISON

Granola

10,60€

Noisettes

12,50€

Amandes

14,50€



TABLETTES DE CHOCOLAT

Chocolat noir 72% bio

3,90€

Chocolat noir 70% bio fleur de sel

3,50€

Chocolat noir 70% bio orange

3,50€

---



# 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 glacé 1l	15€
Café glacé 1l	15€
Hibiscus menthe 1l	15€



# PETIT DÉJEUNER

En livraison (tarif sur demande) ou à  
retirer au restaurant

SOEURS



# FORMULES PETIT DÉJEUNER

---

1 GOURMANDISE	4€
2 GOURMANDISES	7€
3 GOURMANDISES	10€

+ CAFÉ FILTRE ou THÉ ou INFUSION + 2€

+ JUS D'ORANGE ou JUS DU JOUR FRAIS + 3,60€

## GOURMANDISES AU CHOIX :

- Petits pains beurre, confiture et pâte a tartiner
- Croissant pure beurre AOP
- Brioche au sucre ou pépites de chocolat
- Cakes fait maison (chocolat, coco, citron.. possible en sans gluten)
- Banana bread
- Gâteaux aux fruits
- Granola, fromage blanc & fruits
- Salade de fruits de saison
- Crème coco, graines de chia, chocolat, fruits



# QUELQUES INFORMATIONS

Tous les prix sont TTC et indiqués à titre indicatif.

Toutes nos préparations sont faites maison au sein de notre restaurant, à base de produits bruts et issus de l'agriculture biologique.

Les couverts et serviettes sont inclus.

Afin de faciliter la bonne organisation de votre évènement et pour s'assurer de la disponibilité des produits, merci de nous confirmer vos choix au plus tard 72 heures avant (hors week end).

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






SOEURS

27 rue Cambacérés

75008 Paris

[contact@soeurs-paris.com](mailto:contact@soeurs-paris.com)

09 83 53 57 24

 [soeurs\\_restaurant](https://www.instagram.com/soeurs_restaurant)

 [Soeurs Restaurant](https://www.facebook.com/Soeurs Restaurant)

 [SOEURS PARIS](https://www.linkedin.com/company/SOEURS PARIS)

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