



*Επί Εωαν*  
**CATERING**

---

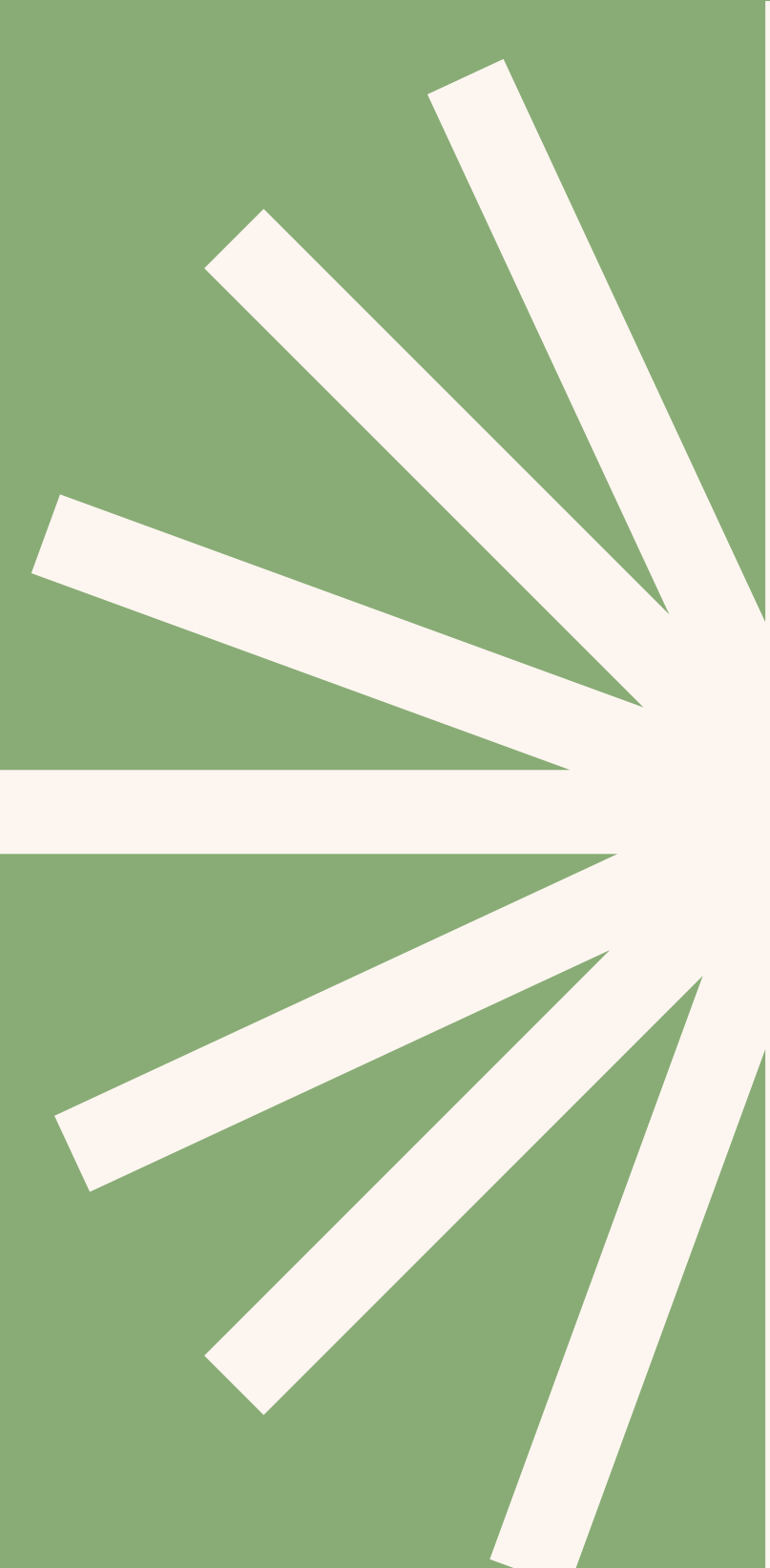
le catalogue  
ο κατάλογος



# À PROPOS

Le Service Catering de la Maison Evi Evane organise votre repas grec et fait maison pour événements privés et professionnels.

Cocktail d'entreprise, fashion week, vernissage, buffet, plateaux-repas, anniversaire, mariage...



# LES PIÈCES INDIVIDUELLES



## Les Tartinables

Mini blinis & tarama  
Tartelette caviar d'aubergine  
Canapé houmous & oignons confits  
Canapé purée d'olives de Kalamata  
Canapé ktipiti, poivrons rouges et féta

## Les Feuilletés

Tyropita, mini feuilleté à la féta AOP  
Spanakopita, mini feuilletée aux épinards et à la féta  
Eliopita, mini feuilletée à la purée d'olive de Kalamata  
Kreatopita, feuilleté à la viande de bœuf

## ...mais aussi

Mini bun au tzatziki et saumon  
Mini bun au ktipiti et au pastourma de boeuf  
Tartelette aux légumes et à la féta  
Penirli à la féta, pesto et tomate séchée  
Penirli à la crème de fromages grecs  
Mini pizza à la grecque  
Mini quiche à la féta

...

## Les Pièces Froides

Dolmades, feuille de vigne farcie au riz  
Brochettes de tomate cerise et fromage Graviera  
Tomate cerise farcie à la crème de féta  
Rouleau d'aubergine farci à la féta  
Bouchée de Crevette saganaki

## Les Verrines

Taboulé vert  
Salade grecque  
Salade palikaria aux légumineuses  
Salade de calamars  
Salade de pates kritharaki

## Les Boulettes

Tyrokefte, boulette de féta  
Kolokythokefte, boulette de courgette à la féta  
Revythokefte, boulette de pois-chiche  
Keftedaki de bœuf, enrobé de sésame  
Kotokefte, boulette de poulet fermier  
Brochette de poulet  
Psarokefte, boulette de cabillaud

# LES PIÈCES INDIVIDUELLES



## Les Pièces Chaudes

Mini moussaka, aubergine, boeuf et béchamel  
Mini moussaka végétarienne à la compotée de champignons  
Mini souvlaki de poulet, riz parfumé  
Gratin de légumes à la féta  
Filet de bar à l'huile d'olive, petit légumes  
Soutzoukakia, écrasé de pommes de terre  
Youvetsi de poulet et kritharaki  
Gratin de pâtes, féta et graviera  
Sauté d'agneau aux pommes de terre écrasées  
Mini poivrons farci gemista

...

## Les Pièces Sucrées

Portokalopita, gâteau à l'orange  
Baklava aux noix et au miel de thym  
Chocolatopita, moelleux au chocolat et à l'huile d'olive  
Galatopita, gâteau à la semoule fine et au lait  
Verrine de yaourt grec  
Baklava au chocolat  
Kadaïf, cheveux d'ange à la crème  
Kadaïf ekmek  
Ravani  
Mini cake au café grec  
Truffaki blanc, fromage anthotyro et chocolat blanc

...

# LES PLATS À PARTAGER

Les tartinables, du pain pita, des gressins

- Tarama Evi Evane
- Tzatziki au yaourt grec
- Houmous au tahini grec
- Ktipiti, purée de poivrons et féta
- Caviar d'aubergine
- purée d'olives de Kalamata

Taboulé vert

Salade grecque

Salade palikaria

Salade de kritharaki

Assortiment d'olives de Kalamata et de Volos

Plateau de fromages grecs: féta, manouri, kasseri, graviera...

Plateau de charcuteries grecques

Plateau de moussaka

...



# NOTRE ÉQUIPE



**STELLA**

2ème génération de la famille Evi Evane, fille de la fondatrice Maria.

Stella est notre Responsable Catering, elle est tombée dans la marmite de tarama quand elle était petite. Elle organisera pour vous votre événement de 12 à 1200 personnes avec son accueil et son sourire grecs.



**DINA**

Notre Cheffe, co-fondatrice avec sa soeur Maria de la Maison Evi Evane.

Dina est l'Ambassadrice ultime de la cuisine grecque en France.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les catégories de clients : entreprises, particulier, ou intermédiaire. Tout achat ou commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

## **Commande**

Toute commande doit être confirmée par écrit. L'ensemble des produits doit être commandé au minimum 48h avant la livraison.

## **Hygiène**

Les plats sont livrés par nos soins dans des véhicules utilitaires isothermes réglementaires. EVI EVANE s'engage à respecter la chaîne du froid ainsi que toutes les règles d'hygiène prévues par la réglementation HACCP. Les produits doivent être consommés le jour de la livraison dans des conditions optimales de conservation. EVI EVANE se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le Client souhaiterait conserver et consommer les produits restants ultérieurement.

## **Livraison**

Le client devra s'assurer de l'exactitude de l'adresse de livraison, du nom du destinataire et nous fournir toute information de nature à faciliter la livraison. La livraison est facturée 48€ TTC pour toute commande dans Paris Intra-Muros et petite couronne. Frais de livraison sur devis pour livraison hors Paris.

## **Condition de règlement**

Toute commande doit être réglée à 30 jours fin de mois à réception de facture.

## **Annulation & Modification de commande**

Annulation sans frais jusqu'à 48h avant la livraison. Toute annulation intervenant à moins de 48h, entraîne le règlement de 50% du Total TTC.



# CONTACT

[bonjour@evievane.com](mailto:bonjour@evievane.com)

06.10.61.69.86

[www.evievane.com/catering](http://www.evievane.com/catering)

Suivez-nous:

 [@evi.evane](https://www.instagram.com/evi.evane)