



nest

Catering
Printemps / Été 24

nestparis.com

03

A propos

05

Petit-déjeuner

07

Déjeuner

09

Buffet

10

Cocktail dinatoire

12

Dîner gastronomique

14

Animations

Notre histoire

Nous sommes Priscillia et Pol, deux frangins métissés, nourris depuis toujours par des produits français cuisinés à la vietnamienne.

Entre les visites aux oncles, aux tantes et aux cousins de Californie et nos origines tonkinoises, nous avons un véritable attachement à la cuisine de rue de qualité.

Spontanée, généreuse et rapide à déguster, c'est cette cuisine du Vietnam du nord que nous souhaitons revisiter.





Notre univers culinaire

Nest catering a pour mission d'éduquer les palais à de nouvelles sensations gustatives.

Notre travail passe par la recherche constante de trouver l'équilibre entre goût, esthétique et démarche éco-responsable.

Le goût en mettant en avant le produit, toujours local et de saison.

L'esthétique, elle, se retrouve dans notre univers et nos assiettes, toujours soucieux de trouver l'harmonie des codes couleurs et celles des demandes de nos clients.

Nous sommes les partisans d'une cuisine moderne qui raconte une histoire originale, une profondeur, une envie de donner du sens à vos sens.

Nous répondons et nous nous adoptons à tout type de prestation, du petit déjeuner, au buffet scénographié, déjeuner sur le pouce ainsi que cocktail dînatoire ou dîner gastronomique.



Formule 1 - 16,5€ HT

1 Jus Detox

+

1 Bol ou 1 Toast

+

1 Cake

Formule 2 - 22,5€ HT

1 Jus Detox

+

1 Bol

+

1 Toast

+

1 Cake

+

1 Eau Infusée

LES TOASTS

Pain au noix / ricotta yuzu / pêche rôtie au miel de manuka / micro végétal

Pain au noix / crème d'avocat / dukkah / pickles / radis / sel d'himalaya

Brioche caramélisée / ricotta aux agrumes / confiture de saison

LES BOLS

Porridge végétal façon carrot cake / poire pochée / pistache et noisette

Graines de chia infusées au matcha / fruits frais de saison / baies de goji et chips de coco

Yaourt végétal / miel de manuka / fruits rouges antioxydant / crumble bio à la rose

LES JUS DETOX

Green : concombre / pomme / céleri / kale / citron

Roots : carotte / pomme / mandarine / curcuma / gingembre

LES EAUX INFUSÉES

Citron / menthe / concombre

Orange / myrtilles

LES CAKES

Cake citron sarrasin sans gluten

Banana bread vegan

Brownie sans gluten

Carrot cake



Formule LUNCHBOX - 20€ HT

1 Entrée

+

1 Plat

+

1 Dessert



ENTRÉES

Rouleau de printemps végétal

Galette de riz sans gluten, tofu miso, avocat dukkah, coleslaw thaï, herbes aromatiques, sauce amande miso

Avocado crisp roll

Nem revisité à la crème d'avocat aux agrumes, salsa, tomate séchée, sauce tamarin curcuma aux herbes

Market salad

Salade de saison à la laitue romaine, radis rose, noix, dukkah, sauce green à la menthe

DESSERTS

Mousse chocolat miso furikake

Mousse au chocolat valhrona 72%, miso, crumble au furikake

Vegan café sua da banana bread

Cake à la banane vegan, sirop d'érable, sucre de coco, glaçage au café vietnamien

Banh bo cannelé

Gâteau spongieux à la feuille de pandan

PLATS

Salade crunchy peanut

Mélange romaine et chou purple, quinoa, grenade, avocat, pickles, concombre perse, dukkah, noix, chips de wonton, vinaigrette miso yuzu sésame (+option poulet ou tofu)

Salade "Goi Ga" umami

Effiloché de poulet, riz croustillant, chou rouge, basilic thaï, échalote frit, tiges de bambou, cacahuètes, sweet fish sauce

Soba tofu crispy tahini spicy

Nouilles de soba, tofu crispy, champignons de saison, poivrons rouges, ciboulette thaï, sésame blanc toasté, sauce tahini spicy

Bol poulet early bird

Poulet à la citronnelle, oeuf tamago, riz aux épices indiens, pickles maison, chou rouge, herbes aromatiques

L'OFFRE BUFFET (Min. 10 pax)



Formule DÉCOUVERTE - 35€ HT (9 éléments)

2 entrées au choix :

Rouleaux de printemps végétal
Avocado crisp roll
Market salad

3 accompagnements au choix :

Salade crunchy peanut
Salade Goi Ga umami
Soba tofu crispy spicy tahini
Riz soyeux aux épices lait d'or
Patate douce rôtie au miel et sumac

2 viandes / poissons au choix :

Poulet poché à la citronnelle
Boeuf façon tigre qui pleure
Saumon laqué au miso
Cabillaud grillé "Cha ca la vong"

2 desserts au choix :

Mousse chocolat miso furikake
Vegan café sua da banana bread
Carrot cake
Banh bo cannelé
Salade de fruits de saison

L'OFFRE COCKTAIL DÎNATOIRE

3,75€ / pièce salée (choix de 4 à 16 pièces)

Mini burger bio / suprême de volaille citronnelle / pickles / mayo truffée

Gravlax de saumon / jus de betterave / macédoine légumes de printemps

Roll nori végétal (V)

Mini tartelette de printemps à l'asperge / petits pois / ricotta aux agrumes / micro pousse (V)

Mini coupelle de salade mangue verte / papaye / gambas poché thé vert riz grillé

Toast gambas frit / croûte de sésame / mayo harissa

Carpaccio de butternut miso ricotta fumé / shiso / noix (V)

Brochette d'aubergine thaï façon yakitori / furikake / micro végétale (V)

Gaspacho de légumes de saison au gingembre (V)

Raviole végétale / patate douce violette / jicama / citron caviar (V)

Mini bun oeuf mimosa / oeuf de truite

Avocado crisp roll / nem revisité à la crème d'avocat / sauce tamarin curcuma (V)

Rouleau de printemps / tofu tamarin / avocat / pickles thaï (V)

Tuile nori sésame noir / thon rouge kimchi / daikon

Bouchée de gambas comme un dim sum / mayo spicy / bouillon thaï

Gyoza de légumes / émulsion coco yuzu (V)

L'OFFRE COCKTAIL DÎNATOIRE

3,75€ / pièce sucrée (choix de 1 à 4 pièces)



Mousse chocolat miso furikake
Panna cotta pistache rose litchi
Verrine de tapioca mangue coco
Banh bo canelé au pandan
Mini cinnamon rolls
Banana bread vegan
Carrot cake
Mini espresso brownies
Salade de fruits de saison

L'OFFRE DÎNER GASTRONOMIQUE (Min. 10 pax)

Menu CLASSIQUE - 59€ HT

Velouté de butternut / crème de curry / carottes confites aux agrumes

Ravioles de cèpes / bouillon infusé champignons / petit pois / gambas bio mi-cuites

Saint-Jacques à la flamme / risotto verde truffé et ses légumes / parmesan affiné 36 mois

Agneau nori / crème d'aubergine / jus corsé à l'ail noir / condiment tomate / salicorne

Poire trois façons

Millefeuille revisité aux framboises et verveine

L'OFFRE DÎNER GASTRONOMIQUE (Min. 10 pax)



Menu DECOUVERTE - 69€ HT

Ravioles de boeuf angus / basilic thaï / consommé anguille fumé

Ceviche de thon rouge / crème avocat / chips de riz / vinaigrette ponzu aux agrumes

Cabillaud miso / beurre blanc bergamote caviar / crème de kabocha et edamame

Canard 63 degrés / déclinaison de carottes / shiso

Deux mille feuilles matcha

Panna cotta granny smith yuzu

NOS ANIMATIONS

(tarif sur demande)



BAR A CEVICHE
ROULEAUX DE PRINTEMPS
HANDROLL BAR

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Depuis 2014, NEST c'est plus de 800 évènements

Des évènements de 10 à 1000 personnes



CONDÉ NAST



CÉLINE

PRINTEMPS

GIVENCHY

courrèges



CONTACT

Pour toute demande, merci de nous
envoyer un email sur
info@nestparis.com

Priscillia GOBERT
Directrice Générale
+33 (6) 65 98 80 23

Pol GOBERT
Directeur Culinaire
+33 (7) 85 01 11 75