



SAM PEPPER
PARIS

Les Buffets

Collection 2026



ITALIEN

32,00HT/Pers

Légumes grillés et Burrata au basilic

Mini Penne, aubergines rôties, tomates poêlées & pignon de pin

Salade de Romaine, parmesan, tomate confites

Vitello Tonato & sauce césar

Ou

carpaccio de bœuf et champignons, huile d'olive basilic

Suprême de poulet fermier grillé au romarin

Assortiment de charcuterie fine

Focaccia Mortadelle à la truffe et roquette

Pizzeti feuilletés tomate, olive et origan

Assortiment de Fromages italiens

Panna Cotta & coulis de fruits

Tiramisu

Tarte au citron basilic



LIBANAIS

33,00HT/Pers

*Houmous & Zaatar
Caviar d'aubergines & perle de grenade*

*Taboulé à la libanaise
Fattouch*

*Pita chawarma au poulet
Samboussik à la viande
Kebbeh au pignon de pin
Samboussik au fromage
Pita halloumi, tomate et menthe*

*Panna Cotta miel & pistaches
Baklavas & Loukoum
Fruits de saison*

Pain Libanais

*La composition de nos buffets varie en fonction de la saison



VEGGIE

32,00HT/ Pers

Quino Bio tomate Feta concombre pousse d'épinard & perles de Grenade

Salade très verte , parmesan & noisette

Salade de crudités & Falafel

Quiche aux légumes

Plateau de carottes caramélisées au miel

Ricotta sésame

Club crudités

Plateau de fromage & pains céréales

Moelleux chocolat

Fromage blanc, Granola & fruits

Tarte aux fruits

* La composition de nos buffets varie en fonction des fruits & légumes de saison



FINGER FOOD

35,00HT/Pers

Les salades en timbales

Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées
Salade César au poulet grillé

Les Petites assiettes

Tataki de thon aux deux sésames et Wakame
Volaille & shiitake en rouleau de printemps

Les Pains

Focaccia au romarin, chiffonnade de dinde avocat & roquette
Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio
Club crudités
Pain aux olives, ricotta aux herbes et concombre

Les brochettes

Gambas au piment d'Espelette, pamplemousse rose et menthe
Bresaola et Buffalo, basilic

Les ardoises

Fromage en lamelle
Pains tranchés

Les desserts en mini

Tartelette aux fruits de saison
Fondant au chocolat « Sam Pepper »
Mini cheese cake, coulis de fruits
Mini Tropézienne

*La composition de nos buffets varie en fonction de la saison

39,00HT/Pers

Tartelette aux fruits de saison
Opéra
Pana cota aux fruits
Choux chantilly aux fraises

*La composition de nos buffets varie en fonction des fruits & légumes de saison



FINGER FOOD ASIATIQUE

36,00HT/Pers

Les salades en timbales

Noodle aux crevettes & Coriandre

Salade Thai soja croquant , champignons & Cacahuètes

Les Petites assiettes

Carpaccio de Boeuf à la Vietnamienne

Riz Vinaigré ,Tataki de thon aux deux sésames & Wakamé

Pièces tièdes (à réchauffer)

Nems aux poulet

Gyoza aux légumes

Gyoza aux crevettes

A partager

Edamame

Les pièces sucrées

Pana cotta mange et coco

Sablé au Sésame

Financier au thé vert

Salade fruits exotiques

La composition de nos buffets varie en fonction de la saison



SSD

Salade Sandwiches & Dessert

24,00HT/pers

Les salades en petites Timbales

Mini Penne Tomate burrata courgette & basilic

Salade césar au poulet & avocat

Quinoa Bio aux légumes de Saison, mimosa de Feta & Cranberries

Les Pains en mini

Club crudités

Petit pain Brioché saumon fumé bio Concombre

Focaccia poulet avocat & roquette

Les desserts

Moelleux au chocolat

New York Cheesecake & coulis de fruits

Tarte aux fruits

****La composition de nos buffets varie en fonction de la saison**



SSD & planches de fromage et charcuterie

28,00HT/pers

Les salades en petites Timbales

Salade de haricots verts à la niçoise

Légumes grillés, Mozzarella et Parme

Salade romaine, tomate, dés de haloumi grillés, menthe

Les Pains en mini

Club dinde crudités

Club aux céréales, pastrami & coleslaw

Pain marguerite, avocat, saumon fumé

Les planches

Assortiment de fromages en lamelles

Chiffonnade de charcuterie (avec ou sans porc)

Les Mini desserts

Brownies aux noix de pecan

Tiramisu

Tarte aux fruits

Tropézienne



BISTROT

32,00HT/pers

Les Salades en Timbales

*Haricots verts & champignons crus et noisettes
Endives noix et tête de moine*

Les pains en mini

*Navette mimosa d'œuf
Baguettine jambon Beurre*

Les plateaux

*Crudités et sauce
Charcuterie
Plateau de fromage*

Desserts

*Paris Brest
Gâteau au chocolat Grand Mère
Crumble pommes
Fromage blanc et coulis de framboises*



AFTER WORK

25,00HT/pers

*Assortiment de crudités & sauce fromage blanc
Assortiment de feuilletés (Tapenade, Zaatar, sésame)*

Les Ardoises

*Assortiment de chiffonnade de charcuterie
Fromage affinés*

*(Sainte Maure, Comté, Brie de Meaux, Pont Levesque,
tête de Moine, ... Fruits secs, noix, beurre...)*

Assortiment de Pains tranchés

(Céréales, Seigle, figues et noix, campagne, baguettes)



Emballage écoresponsables 1,50 HT €/pers.

Commandez vos buffets avant 12h00 pour une livraison le lendemain: Par téléphone au 01 55 90 16 12

Par email contact@sampepper.com

Pour les commandes dernière Minute, nous consulter.

Les frais de livraison sont de 40€ HT pour Paris ouest 8,17,16 Neuilly, Levallois, la Défense.

Autres arrondissements de Paris 60€ HT

(Livraison après 18h et week-end ,Banlieue et Petite couronne nous consulter)

Règlement à réception de la facture. Possibilité de règlement par lien de paiement.