



SAM PEPPER
PARIS

Les Buffets

Collection 2026



ITALIEN

33,00HT/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



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*



FINGER FOOD

36,00HT/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 Buffala, 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*



FINGER FOOD

39,00HT/Pers

(avec mini plat chaud)

Les salades en timbales

*Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées
Salade très verte aux gambas et piment d'Espelette*

Les Petites assiettes

*Gravalx de saumon pommes Grenailles crème à l'aneth
Filet de Boeuf Angus crumble de pesto & pignons de Pin*

Les Pains

*Focaccia au romarin filet de poulet avocat & roquette
Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio
Club crudités*

Les brochettes

*Antipasti
Volaille à l'italienne*

Mini Plat chaud en Epicéa

Mini penne aux cèpes sauce à la truffe (exemple)

Les ardoises

*Fromage en lamelle
Pains tranchés*

Les desserts en mini

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



FINGER FOOD ASIATIQUE

36,00HT/Pers

Les salades en timbales

Noodle aux crevettes & Coriandre

Salade Thaï 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



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



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.