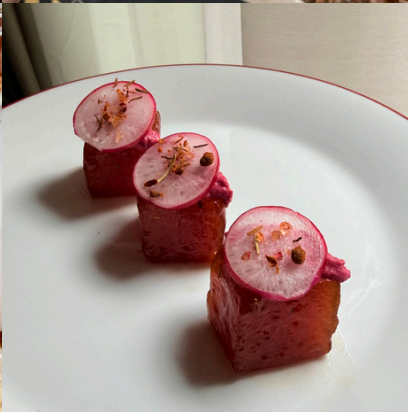


Douze Heures Trente

Printemps Été 2026



Lunchbox

Notre formule Lunchbox met à l'honneur des produits de saison travaillés avec générosité et créativité.

Une solution clé en main pour nourrir vos équipes lors de réunions, workshops ou formations : sans logistique, sans vaisselle, sans stress. Vos collaborateurs se concentrent sur l'essentiel, le reste est géré.

Formule Entrée Plat Dessert
30€ HT/ pers.

Boissons sur demande

Livraison 55€ HT
Paris Intramuros du Lundi au Samedi



Entrées

Hot dog signature · saucisse porc ou volaille, chou rouge, sauce ketchup-moutarde, oignons frits

Carottes rôties au miel · yaourt à l'orange, éclats d'amandes torréfiées

Houmous au citron confit · crudités & focaccia

Tomates cerises rôties · thym, balsamique, concombre, fêta, olives

Cake courgette · cumin & feta

Plats

Salade de pommes de terre & thon · œufs mollets, câpres, yaourt aux herbes

Salade de pâtes aux légumes grillés · courgettes, aubergines, tomates, fêta, balsamique & miel

Saumon froid · brocolis, avocat, lentilles, houmous, pousses d'épinard, vinaigrette sésame & soja

Poulet paprika & miel · pommes de terre grenailles, courgettes grillées, crème au citron

Risotto aux champignons · parmesan, réduction de vin blanc (à réchauffer)

Desserts

Brownie chocolat noir · caramel salé, amandes effilées

Tarte aux noix & caramel beurre salé · pâte sablée, caramel, noix entières

Banana Bread maison

Carrot Cake maison

Capaccio de fruits de saison · mascarpone à la cannelle

Fromage blanc · fruits frais & granola maison

Cocktail Signature

Nos pièces Cocktail Prêtes-à-Recevoir vous sont livrées sur de jolis plateaux, prêtes à poser et à partager.

Formule Décontractée



Format généreux & décomplexé.

Idéal buffet décontracté, séminaires, afterworks.

3€HT/ pièce

Min. recommandé : 6 pièces / pers.

Formule Premium



Dressage précis, présentation soignée.

Idéal réceptions clients, lancements, soirées premium.

4€HT/ pièce

Min. recommandé : 6 pièces / pers.

Installation buffet & service par l'équipe Douze Heures Trente sur devis selon l'événement

Boissons sur devis

Livraison à partir de **55€ HT**

Paris Intramuros du Lundi au Samedi



Menu

Salé

Shot gaspacho · vodka, safran turc

Velouté de petits pois · menthe & lait de coco

Œuf coloré · mayonnaise, fleur comestible

Tartinades maison · houmous, tzatziki, tapenade & crudités

Hot dog · saucisse porc ou volaille, chou rouge, ketchup-moutarde, oignons frits

Tartare de crevettes aux agrumes · avocat, marinade asiatique, servi dans un pain au lait

Tartare de saumon · marinade asiatique, feuille d'endive

Blinis · truite fumée, tzatziki, sésame noir

Cake olives · emmental

Cake lardons · fromage de chèvre

Focaccia maison · mortadelle, emmental

Club sandwich · poulet effiloché, mayo curry, ciboulette ciselée

Sandwich baguette · jambon de pays, beurre demi-sel

Maki · thon, fromage frais, crudités

Sucré

Brownie chocolat noir · caramel salé, amandes effilées

Banana Bread · mascarpone à la cannelle

Carrot Cake · noix

Cake au pommes · cannelle

Compote de pommes maison

Crêpes · chocolat ou confitures

Verrine pommes & poires rôties · cannelle, crème fraîche, crumble de petits beurres

Menu

Salé

Barquette concombre · tzatziki maison, oeufs de truite, menthe fraîche

Thon du jour · mousse de betterave, pickles de radis, poivre blanc

Betterave · fromage fouetté à l'huile de noisette, éclats de pistache

Abricot moelleux · fromage fouetté à l'huile de noix, brin de ciboulette

Figue & magret de canard · fromage fouetté à l'huile de noix, ciboulette

Tartare de poisson blanc · concombre, tomate, huile de sésame & soja, croquant aux céréales

Gorgonzola & poire rôtie au miel · croquant aux céréales

Toast effiloché de poulet · ricotta fondante, avocat, concombre

Conchiglioni · ricotta, citron confit, menthe

Conchiglioni · chorizo, ricotta, concentré de tomate, sumac

Tortilla · pommes de terre et oignon, pointe de crème fraîche, truite fumée

Tartelette · rilette de saumon, petits pois, feuille d'épinard

Tartelette · mousse de petit pois, citron vert

Tartelette · confit d'oignons au vinaigre de figue, fromage de chèvre

Sucré

Madeleines · coque sucre glace

Madeleines personnalisées · logo sur devis

Brownie chocolat noir · caramel salé, amandes effilées

Brioche · caramel beurre salé, pommes rôties

Tartelette · lemon curd

Tartelette · pommes rôties, mascarpone à la cannelle

Buffet à partager

Nos buffets de plats à partager sont créés à partir de plats fait maison, simples, beaux et bons. Ils nourriront l'envie d'être ensemble de vos convives.

Pensé pour vos événements en entreprises ou entre particuliers, nos buffets sont dressés par nos équipes, selon votre brief.

Formule salée

Ensemble de plats salés
à partir de **35€ HT/ pers.**

Formule salé sucrée

Ensemble de plats salés et dessert
à partir de **40€ HT/ pers.**

Installation buffet & service par l'équipe Douze Heures Trente
sur devis selon l'événement

Boissons sur devis
Plat de services & vaisselle sur demande

Livraison 55€ HT
Paris Intramuros du Lundi au Dimanche



Salé

Carottes rôties au miel · yaourt à l'orange, amandes effilées

Aubergines rôties · mélasse de grenade, sésame & miel

Betteraves rôties · fromage de chèvre

Poivrons rôtis à l'ail · à tartiner sur pain grillé

Panzanella revisitée · tomates anciennes, pain grillé maison, câpres, basilic, anchois, huile d'olive

Salade de lentilles du Puy · betterave rôtie, feta, noix, vinaigrette au miel & moutarde ancienne

Salade de pommes de terre & thon · oignon rouge, câpres, yaourt citronné

Salade de pâtes au pesto d'herbes · tomates séchées, courgettes, fêta

Salade de petits pois · lardons de guanciale, chèvre, balsamique

Salade César · poulet, parmesan, œufs mollets, sauce maison

Salade d'été · nectarines, tomates anciennes, burrata, jambon de Parme

Ceviche de champignons & avocat · marinade balsamique

Ceviche de poisson du jour · marinade fruitée

Tataki de bœuf · coriandre, échalote, sauce soja

Sucré

Brownie chocolat noir · caramel salé, amandes effilées

Tarte aux noix & caramel beurre salé · pâte sablée, caramel, noix entières

Banana Bread · mascarpone à la cannelle

Carrot Cake · noix

Cake au pommes · cannelle

Compote de pommes maison

Crêpes · chocolat ou confitures

Verrine pommes & poires rôties · cannelle, crème fraîche, crumble de petits beurrés

Repas à l'assiette

Un moment à table pensé rien que pour vous.
Une expérience de cheffe à domicile, conçue autour de vos envies et de vos convives. Menu élaboré ensemble, produits sélectionnés, service soigné.
Jusqu'à 50 personnes

**Formule Entrée Plat Dessert
à partir de 50€ HT/ pers.**

Menu 100% sur mesure
Cuisine en direct dans votre espace
Idéal Dîners privés & événements d'entreprise intimes

Dressage à l'assiette, service en salle

Boissons sur devis
Vaisselle sur demande



Carte des boissons

Soft

Eau plate Evian

Eau pétillante Badoit

Jus de fruits de la maison Alain Millat

Eaux infusées, concombre, citron, menthe

Lait d'or, lait d'amande douce, curcuma, cannelle, gingembre

Cafés et Thés de chez Blondie Paris

Fontaines disponibles sur demande

Verrerie et service professionnel disponibles sur demande

Alcool

En partenariat avec la Cave Supernova

Vin Rosé du moment

Vin Blanc du moment

Vin Rouge du moment

Champagne du moment

Cocktails sur-mesure

Fontaines disponibles sur demande

Verrerie et service professionnel disponibles sur demande