

• Célébrer la Vie  
avec • Subtilité.

Subtilé

TRAITEUR CRÉATIF & POÉTIQUE



authenticité  
élégance  
personnalisation  
PARTAGE  
émotion

# Comment Subtile Traiteur est né ?

Subtile Traiteur est né d'une envie simple : celle de créer des instants où la création rencontre l'émotion.

Derrière chaque réalisation, il y a une main, une idée, un détail pensé avec cœur.

Nous avons voulu imaginer un traiteur à notre image, fait maison, poétique, local, mais surtout personnalisé et profondément humain.

Ici, rien n'est figé : chaque buffet, chaque brunch, chaque plateau est conçu comme une expérience unique, à l'image de ceux qui le partagent.

Une invitation à savourer la vie autrement, avec subtilité.

# Notre PARCOURS, notre *EMPREINTE*

Avant de créer Subtile Traiteur, nous avons évolué dans l'univers de la gastronomie française, au sein de cuisines d'hôtels et maisons prestigieuses où l'excellence est une évidence. Ces années passées dans les palaces nous ont transmis le goût du détail juste, du geste précis, et de l'émotion dans la présentation.

Aujourd'hui, c'est cette exigence que nous mettons au service de chaque buffet, de chaque plat.

Notre cuisine s'inspire du raffinement des grandes tables, mais aussi de la chaleur des moments simples, un équilibre entre élégance et sincérité.

Chaque création signée Subtile Traiteur est un hommage à ce double héritage : la rigueur du luxe et la générosité du partage.



## nos racines LA FABRIQUE

Subtile Traiteur est né au cœur de La Fabrique, notre boulangerie-pâtisserie artisanale à La Rochelle.

C'est là que tout a commencé : avec le goût du travail bien fait, le respect du produit, et l'amour des choses simples et vraies.

De la création de pains au levain naturel aux desserts faits maison, en passant par un snacking élaboré et généreux, chaque recette raconte notre passion du fait main et de la création.

Aujourd'hui, cette exigence et cette sensibilité se prolongent à travers Subtile Traiteur pour imaginer des buffets, brunchs et réceptions à notre image : élégants, généreux et pleins de sens.

• CRÉER *dresser.*  
*Sublimer* avec *Subtilité*



nos  
PRESTATIONS

Chaque événement est unique,  
et c'est précisément ce qui nous inspire.

Chez Subtile Traiteur, nous imaginons  
des créations sur mesure, pensées pour  
réfléter votre histoire, vos envies et l'émotion  
du moment.

Brunchs, mariages, lendemains de fête,  
réceptions privées ou professionnelles,  
buffets dînatoires ou apéritifs poétiques...

Chaque prestation est conçue comme  
une expérience complète : du goût à la mise  
en scène, de la composition des plats à la  
beauté du décor.

Rien n'est laissé au hasard, tout est façonné  
avec soin, pour que votre instant soit  
singulier, sincère et mémorable.



# Nos créations SALÉES & SUCRÉES

Chaque buffet, chaque plateau,  
chaque bouchée raconte une histoire.

Celle d'un produit choisi avec soin,  
d'un équilibre de saveurs,  
d'une touche florale.

Nos créations sont pensées pour éveiller les sens et sublimer chaque moment :  
du brunch convivial au mariage élégant,  
du cocktail raffiné à la soirée festive.  
Toutes nos propositions sont entièrement personnalisables, pour que chaque expérience soit fidèle à votre univers,  
à votre goût et à votre émotion du moment.

Découvrez ici une sélection de nos créations salées et sucrées,  
imaginées pour célébrer la vie...  
avec Subtilité.

# SALÉ buffet

## Salades & fraîcheur

- ♦ Salades individuelles
- ♦ Salade burrata, tomates & fruits frais
- ♦ Verrines fraîcheur

## Plateaux frais

- ♦ Crudités & dips
- ♦ Assiettes de saumon fumé & condiments
- ♦ Charcuterie & fromage et condiments

| Possibilité option fois gras  
Possibilité de ne faire que charcuterie ou que fromage

## Finger food

- ♦ Boîte de finger sandwiches
- ♦ Toasts
- ♦ Brochettes variées
- ♦ Croques ou navettes
- ♦ Mini burger ou wraps

## Plateaux à partager

- ♦ Sélection de toasts (plusieurs variétés)
- ♦ Croques ou navettes
- ♦ Brochettes variées
- ♦ Mini burger ou wraps

PARCE QUE  
la Beauté  
d'un INSTANT  
se Goûte  
autant qu'elle se VIT

## Fruits de mer

- ♦ Plateau de fruits de mer (crevettes, huîtres, bulots)
- ♦ Option homard (selon arrivage)
- ♦ Assiettes d'huîtres

## Menus repas traiteur

- ♦ Repas individuels (poisson, viande ou végétarien)
- ♦ Paniers complets : entrée, plat, dessert

## Bar à pains & brioches maison

Pour accompagner vos buffets, brunchs ou repas dinatoires : un assortiment de pains façonnés maison au levain naturel, brioches et gâches dorées, sublimés par une sélection de beurres du Poitou. Une touche d'authenticité et de gourmandise artisanale.

# SUCRÉ buffet

## Douceurs & gourmandises

- ♦ Box cookies (chocolat, cacahuète, pistache, sablés)
- ♦ Box brookies ou brownies
- ♦ Plateau de fruits frais
- ♦ Box pancakes, gaufres, pains perdu & condiments

## Entremets

A définir ensemble selon recettes & propositions du pâtissier

## Cakes Design

Selon personnalisation & complexité du décor

# BRUNCH gourmand

Toutes nos formules sont ajustables et personnalisables.

## Brunch Élégance

- ♦ Avocado toast ou eggs muffin
- ♦ Fruits frais
- ♦ 2 mini-viennoiseries
- ♦ Bar à pains & brioches maison
- ♦ Boisson chaude (café, thé, chocolat)
- ♦ Jus frais

## Menu Enfants

- ♦ Crêpes, gaufres
- ♦ Croque ou oeuf
- ♦ Chocolat chaud
- ♦ Jus frais

## Brunch Signature

### Formule élégance

- +
- ♦ Crêpes, gaufres ou pain perdu & condiments
- ♦ Saumon fumé ou charcuterie
- ♦ Petite salade
- ♦ Fromage blanc granola maison ou fruits frais

### Viennoiseries Format Buffet

- ♦ Croissant
- ♦ Pain au chocolat
- ♦ Pain aux raisins / Chausson aux pommes
- ♦ Box mini viennoiseries 30 pièces

## ATELIER LIVE

# BRASERO gourmand

Gambas snackées, Mini-burgers, Mini hot dogs,  
Brochettes variées (viande, poisson, légumes grillés)

## Notes importantes

- ♦ Notre sélection de pièces salées et sucrées a été imaginée pour accompagner vos buffets dinatoires et brunch, dans un esprit élégant, gourmands et plein de sens.
- ♦ Tous nos produits sont faits maison, avec des ingrédients frais, locaux et de saison.
- ♦ Chaque prestation peut être ajustée selon vos besoins, notamment pour des versions halal, afin que chacun puisse savourer ce moment pleinement.
- ♦ Chaque buffet est monté et décoré avec soin, pour une expérience poétique, gourmande et personnalisée.
- ♦ Mise en beauté complète du buffet avec le prêt du matériel sur devis.
- ♦ Livraison sur votre événement sur devis.

*Que chaque*  
**INSTANT**  
*de votre VIE*  
soit **Célébré**.  
avec **Subtilité**



Mail : subtile.traiteur@gmail.com  
Téléphone : 06 03 80 55 96  
Instagram : Subtile\_Traiteur

LA ROCHELLE, ILE DE RÉ & ALENTOURS