

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison

CATALOGUE DES FÊTES 2025 / 2026



GRAINS D'ICI, *un traiteur pas comme les autres*

Grains d'Ici, c'est une **cuisine bio**,
locale, créative et généreuse
avec des **recettes originales**
à base de **produits frais, de saison**
et sélectionnés avec rigueur.

Noémie, avec le soutien de son équipe,
vous propose une cuisine
entièrement **faite maison**, alliant :
le terroir, la cuisine du monde,
la cuisine végétale et
tous les ingrédients originaux
de la **cuisine biologique**.

Économie de proximité,
juste rémunération des producteurs,
agriculture **respectueuse**
de l'environnement
et de l'éthique animale,
sont les maîtres-mots de cette **équipe**
dynamique et passionnée.



CUISINE
CRÉATIVE



100% FAIT
MAISON



ÉCO
RESPONSABLE



ÉCONOMIE
CIRCULAIRE



Nos assortiments de fêtes

La box apéritive gourmande

6 personnes // 65€ HT (71€50 TTC)

L'apéritif complet pour accueillir vos collaborateurs ou célébrer vos vœux avec vos clients.

Une sélection équilibrée entre douceur et caractère, du croquant au fondant, qui plaît à tous les palais.

Au menu :

- * Houmous de betterave et labné
- * Crudités de saison
- * Sélection de fromages au lait cru et cake figue-chèvre
- * Cookies abricot-brebis et sablés parmesan-noisette
- * Gressins maison



L'assortiment de clubs savoureux

4 à 6 personnes // 65€ HT (71€50 TTC)

Une sélection de clubs variés pour un maximum de gourmandise ! De la mer à la terre, du classique revisité à la découverte végétale, cette box ravira tous vos invités lors de vos événements de fin d'année.

Au menu :

- * Magret fumé et crème de noix
- * Truite fumée et beurre d'agrumes
- * Camembert, miel, noix et roquette
- * Jambon blanc, crème truffée, pistache et roquette
- * Maquereaux citron-gingembre
- * Carotte, cacahuète et graines germées (végétarien)



Nos assortiments de fêtes

L'assortiment de verrines

4 à 6 personnes // 65€ HT (71,50€ TTC)

Des associations audacieuses entre fraîcheur, douceur et touches iodées. Ces verrines apportent une touche raffinée à vos cocktails et réceptions de fêtes, avec une présentation élégante qui impressionne à coup sûr.

Au menu :

- * Panna cotta au bleu fermier, gelée de Muscat, cumble châtaigne
- * Betterave, agrumes, cajou et aneth
- * Mangue épicée à la tonka, gambas flambées et tartare d'avocat
- * Carotte, cacahuète et crumble noisette cumin
- * Butternut, citron confit et amande
- * Gravlax de truite, chantilly aux herbes et perles de citron

Produits bio et locaux. Fait-maison.
Présentation soignée.



La box tout fromage

10 personnes // 80€ HT (88€ TTC)

Une sélection généreuse de fromages au lait cru de nos producteurs, sublimés par des accompagnements gourmands : confit de fleur, gelée de fruit sauvage, cookies brebis-abricot, sablés parmesan-noisette et une touche de fraîcheur avec des fruits de saison.
Un moment de dégustation élégant et convivial pour vos événements de fin d'année.

Fromages au lait cru. Accompagnements maison.



*Fêtes
de fin
d'année*

Nos assortiments de fêtes

La box desserts

4 à 6 personnes // 65€ HT (71,50€ TTC)

*Une palette de saveurs sucrées entre
douceur réconfortante et notes épicées.*

*Du fondant du chocolat, à la légèreté des agrumes,
cette box offre une belle variété pour clôturer
vos repas de fêtes en beauté.*

Au menu :

- * Moelleux aux écorces d'orange, nappage chocolat fleur de sel
- * Tiramisu clémentines et spéculoos
- * Moelleux nuage au gingembre et curd citron
- * Mousse au chocolat noir 70% et cannelle
- * Carrot cake, nappage ricotta-mascarpone
- * Panna cotta poire, épices chaï et zestes d'agrumes

Produits bio. Fait-maison. Portions individuelles.





Fêtes
de fin
d'année

Personnalisez votre repas

Boissons

Forfaits boissons :

- * **Forfait sans alcool** : Eaux minérales, jus de fruits et softs maison
+ 2€ / pers. (2,20€ TTC)
- * **Forfait vins locaux** : Vins AOC Minervois et Pays d'Oc (blanc, rosé, rouge)
+ 3€ / pers. (3,30€ TTC)
- * **Forfait complet** : Vins + boissons sans alcool
+ 4,50€ / pers. (4,95€ TTC)
- * **Forfait Premium** : Vins, blanquette de Limoux, apéritifs et boissons sans alcool
+ 6,50€ / pers. (7,15€ TTC)



- * **Forfait Prestige : sur devis**
Service cocktails avec barman, blanquette, vins et softs

Option café :

- * **Café biologique de torréfaction locale** :
+ 2€ / pers. (2,20€ TTC)

Service



Le meilleur service est celui qui vous correspond !

Chaque événement est unique, tout comme votre vision de la réception parfaite.
Nos trois formules s'adaptent à vos envies, à votre budget
et à l'expérience que vous souhaitez offrir à vos invités.



Service

Nos options de service

Option 1 : *Livraison simple*

Envie d'une ambiance chaleureuse et conviviale où vous accueillez vous-mêmes vos collaborateurs ?

La livraison simple est faite pour vous !

Solution économique et pratique, elle vous permet d'optimiser vos coûts tout en proposant une qualité irréprochable dans les produits servis.

Nous livrons, vous réceptionnez, et la magie opère !



Option 2 : *Livraison + Dressage*

Un buffet dressé par Grains d'Ici, c'est un buffet qui sort de l'ordinaire !

Mise en volume, fleurissement, matériaux naturels...

Aucun détail n'est laissé au hasard.

Notre équipe s'occupe de la mise en place, vous profitez pleinement de votre événement, et nous revenons plus tard récupérer notre matériel.

Vous marquerez durablement les esprits de vos convives en offrant une prestation de qualité dans son ensemble !



Forfaits livraison + dressage

De 20 à 50 personnes : 110€ (121€ TTC)

De 51 à 80 personnes : 140€ (154€ TTC)

De 81 à 120 personnes : 165€ (181,50€ TTC)

Au-delà : 200€ (220€ TTC)

» » »

*En
savoir +*





En savoir



Nos producteurs

La cuisine de Grains d'Ici n'aurait pas de sens sans le travail appliqué et passionné de nos producteurs. Ce sont nos collaborateurs directs qui permettent les saveurs et la fraîcheur de votre buffet !



- * **Moulin de Pomairol**, farines bio sur meule de pierre
- * **Stéphane : Le Pain au Levain**, pains bio au levain
- * **Édith : Les petits pains d'Édith**, petits pains burgers bio
- * **Maison Sieurac**, pains, pâtisseries, viennoiseries
- * **Vanessa et Bruno : Les Jardins d'Olonzac**, maraîchage bio
- * **Valérie et David : Jardins de Valérie**, maraîchage et petits fruits bio
- * **Damien Onorrée**, asperges
- * **Didier Perez**, fraises, framboises et tomates
- * **Adrien : Ferme d'Empare**, œufs et poulet fermier
- * **Clément : Pisciculture des Uguettes**, truite
- * **Robert Draguis**, coquillages
- * **Anne et Heiner : Chèvrerie de Combeville**, fromages de chèvre au lait cru
- * **Marie et Sébastien : Ferme du Rodier**, fromages de vache au lait cru bio
- * **Ferme de Lamarque** : fromages de brebis au lait cru
- * **Edoardo : Antonini&Co**, glaces et mozzarella au lait de bufflonne bio
- * **Famille Pradalier**, huiles de noix et noisettes extraites à froid
- * **Graines équitables**, farines bio, lentilles, graines
- * **Marion : Tartines & friandises**, condiments à base de plantes sauvages
- * **Eric Lasserre et David Bernard**, miel de pays
- * **Jus du Somail**, jus de fruits locaux
- * **Pierre-Marie : Le Perco, artisan torréfacteur**, café bio et équitable

Important : Les noms de nos producteurs sont mis en avant et encadrés sur tous nos buffets, accompagnés des menus. Nous mettons également à disposition nos plaquettes traiteur expliquant notre démarche ! Montrer notre engagement est essentiel pour nous !



En savoir



Nos matières premières

Nos buffets sont composés à 90% de produits bio et locaux.

Nos matières brutes utilisées au quotidien sont :

- * Farine bio, broyée sur meule de pierre
- * Huile de tournesol, colza et olive, bio et locales (bioplanète)
- * Huile de noix et noisette artisanales
- * Beurre bio
- * Sel marin non traité
- * Sucre de canne blond bio
- * Chocolat bio et équitable de qualité couverture Kaoka
- * Condiments bio (jus de citron, olives, moutarde)
- * Oeufs de plein-air de qualité bio (sans label AB)
- * Viandes et charcuteries locales et artisanales (poulet, porc et canard)
- * Truite locale et artisanale, fraîche et fumée
- * Fromages bio et locaux (pour la majorité)
- * Légumes bio et locaux (hors asperges en agriculture raisonnée)
- * Fruits bio ou locaux (agriculture raisonnée)
- * Oléagineux & graines bio
- * Aides à la pâtisserie bio (levure, agar-agar, extraits d'amande, huiles essentielles)

Les préparations non consommées

Chez Grains d'Ici, rien ne se perd !

Les préparations non consommées sont proposées en priorité à nos clients sous forme d'assiettes ou de plateaux à emporter ou sont distribuées à nos équipes ou notre entourage.

Notre cuisine est entièrement « fait-main », avec cœur et il est donc impensable pour nous que notre travail finisse à la poubelle.

Informations pratiques





*Infos
pratiques*

Commandes & réservations Facturation & règlement

Minimums de commande

- * 4 box/plateaux au choix

Délai de Commande

- * 15 à 21 jours avant l'événement sont recommandés
- * Offre disponible du 1er au 21 décembre 2025 et du 5 au 31 janvier 2026



Conditions de livraison

- * Gratuite dans un rayon de 10 km autour d'Olonzac
- * Au-delà :
Frais de déplacement calculés sur devis

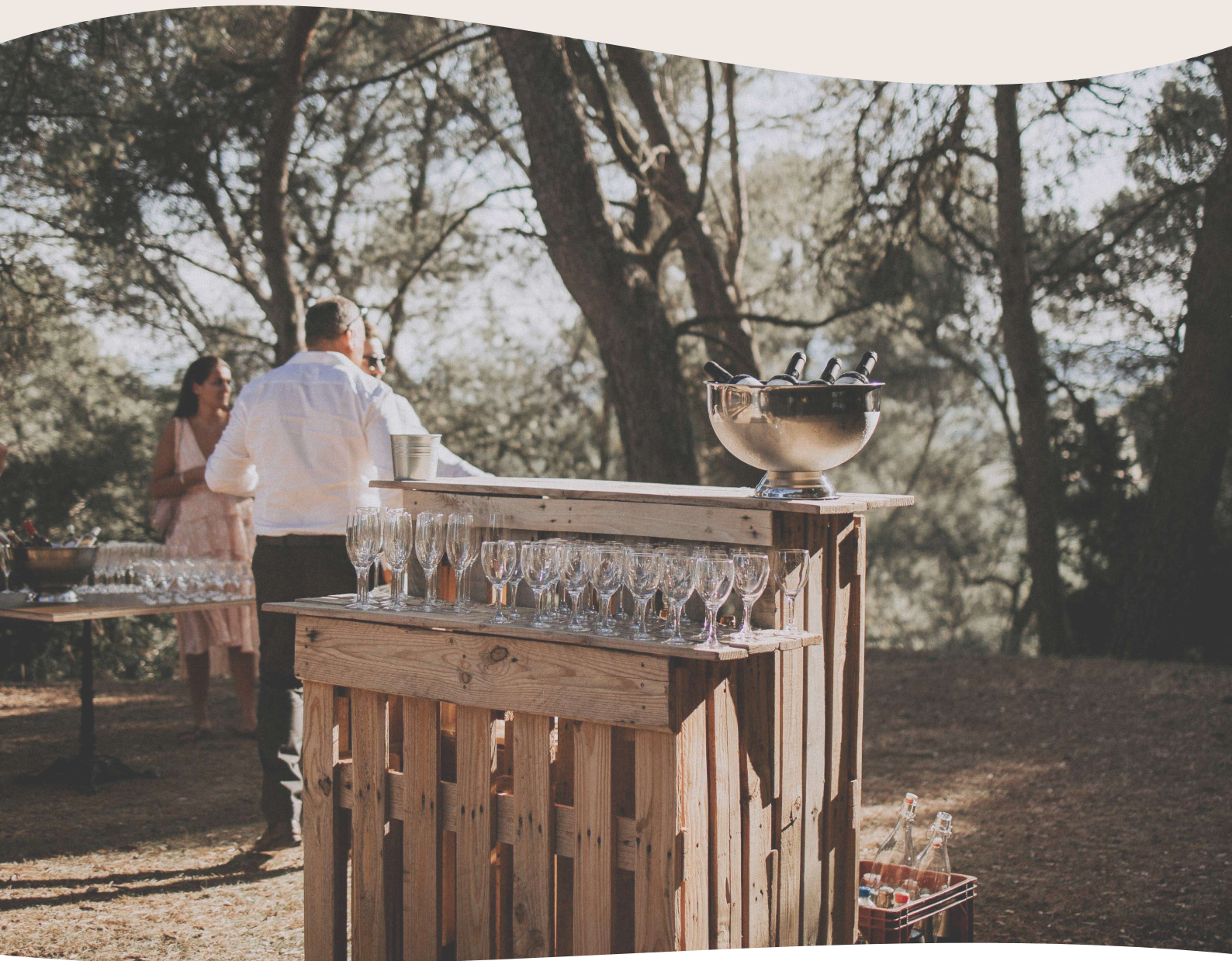
Modalités

- * Acompte de 50% à la confirmation
- * Solde à réception de la facture
- * Délai de règlement : 15 jours



Votre événement, notre passion !

Grains d'Ici



Téléphone : 04.68.27.68.05 /
07.48.90.61.60

Email : contact@grainsdici.fr

Site web : www.grainsdici.fr

Notre bureau : La Roueyre
11120 Bize-Minervois

Notre cuisine : 2 avenue d'Homps
34210 Olonzac

Siret : 80259594200045

Crédits photo :

Grains d'Ici, Cyrielle Riba, Florent Cattelain, Philippe Nijean