



# HORRAIS

T R A I T E U R

---



# HOMINIS

---

Hominis est né du partenariat entre les restaurants Sapiens et Mijot', avec l'ambition de mettre à profit une expertise commune pour offrir une expérience traiteur qui allie créativité, savoir-faire artisanal avec le goût du service clients.

Chez Hominis, nous cultivons l'esprit du partage et des rencontres humaines en mêlant avec passion les touches subtiles d'Asie et l'énergie vibrante de l'Amérique du Sud.

Nous travaillons des produits bruts et de saison, avec des techniques précises et une approche engagée, pour des prestations adaptées à tous vos événements.



# Notre Philosophie

---



## Identité culinaire

Savoir-faire français revisité avec une touche de fusion Asiatique et Latino-Américaine.



## Sourcing Local

Collaboration privilégiée avec les producteurs Toulousains pour garantir fraîcheur et qualité des produits et une empreinte carbone réduite.



## Une gastronomie durable

Manger bien, sans gaspiller, dans une logique d'équilibre entre plaisir et respect de la planète.



# Nos Services



tger

## Cocktails et Réceptions

Des bouchées raffinées aux saveurs d'Amérique du Sud et d'Asie, imaginées pour sublimer vos séminaires et événements d'entreprise, servies avec élégance et attention par notre équipe.

## Buffets Thématiques

Découvrez nos buffets : le charme d'une gastronomie française traditionnelle, relevée par une cuisine latine et asiatique pleine de caractère à partager, toujours avec des options VG.

## Plateaux repas

Pour vos réunions, ou autres événements, découvrez notre offre de paniers ou de plateaux repas créatifs, prêt à déguster.

## Evenements à la carte

Envie de créer l'événement de votre entreprise autour d'un brasero?

Un after work ? un goûter? Notre équipe saura vous accompagner pour répondre à vos besoins.



## PANIER REPAS "Sur le pouce"

10,90€  
HT



- Focaccia ou Bagnat de saison \*
- Cookie au pépites de chocolat maison
- Eau plate ou pétillante

## PANIER REPAS CLASSIQUE Plat Dessert Boisson

14,90€  
HT



- Plat au choix
  - Lasagne du moment \*
  - Salade Thai, choux rouges, concombre et cacahuètes.
  - Poke saumon ou falafels \*
- Dessert au choix
  - Panna cotta: framboise - caramel - chocolat.
  - Mousse pistache, coulis framboise
  - Emulsion mascarpone fruits rouges pochés
- Boisson au choix

\* disponible en version végétarienne



## PANIER REPAS COMPLET

Entrée Plat Dessert Boisson

18,90€  
HT



- Entrée au choix
  - Crèmeux de saison, pickles maison \*
  - Salade Thaï chou rouge, concombre et cacahuètes
  - Salade du moment
  - Soupe du moment
- Plat au choix
  - Saumon laqué ou poulet , sauce yakitori, légumes de saison rôtis.
  - Mac & Cheese au Conté et moutarde à l'ancienne
  - Pad Thaï
- Dessert au choix
  - Mousse pistache, coulis framboise
  - Panna cotta au choix:  
Fruits rouges, caramel ou chocolat noir.
  - Cookie aux pépites de chocolat
- Boisson au choix
  - Eau plate
  - Eau pétillante
  - Soda
  - Vin (supp)

\* Plat végétarien

# PLATEAUX REPAS



19,9€ / HT



## ENTRÉE AU CHOIX

- Salade du moment
- Crémeux de saison
- Velouté de butternut, coco gingembre
- Velouté de chou-fleur roti au zaatar



## PLAT AU CHOIX

- Wok de nouilles sautées aux légumes croquants et poulet.
- Filet de saumon à la plancha, carottes glacées, riz sushi, sauce chimichurri
- Salade Thaiï, choux rouges, concombre et cacahuètes \*



## DESSERT AU CHOIX

- Mousse chocolat et noisettes torréfiées
- Tarte au crémeux de citron et vanille meringuée.
- Mousse mascarpone fruit poché

\* Plat végétarien

*PAIN, EAU, COUVERTS COMPRIS*

# PLATEAUX REPAS PREMIUM



24,9€ / HT



## ENTRÉES

- Carpaccio de canard, sauce ponzu.
- Guacamole de brocolis, féta, huile d'olive \*
- Steak de butternut rôti au miel, feta, graines de tournesol \*



## PLATS

- Pêche du jour, aligot à l'huile de noisettes, carottes glacées.
- Magret de canard rôti, crémeux de céleri, sauce ponzu et rôti de légumes de saison rôtis.
- Lentilles corail au lait de coco, salade d'épinard, tomates, sauce tzatziki et féta \*



## FROMAGES

- Duo de fromages affinés



## DESSERT

- Tartelette au crémeux de citron & vanille meringuée.
- Fruit poché, crumble
- Tarte sablée au chocolat noir 70% et brisures de noisettes

\* Plat végétarien

*PAIN AUX CÉRÉALES, EAU, COUVERTS COMPRIS*

# PLATEAUX REPAS DE FÊTE



28,9€ / HT



## ENTRÉES

- Crèmeux potimarron et brisures de châtaignes



## PLATS

- Pêche du jour, aligot à l'huile de truffe, carottes glacées.
- Magret de canard rôti, crèmeux de céleri, sauce foie gras et rôti de légumes de saison rôtis.



## FROMAGES

- Brie à la truffe



## DESSERT

- Tartelette au crèmeux de citron & vanille meringuée.
- Moelleux coeur coulant Gianduja au zeste d'orange

\* Plat végétarien

*PAIN AUX CÉRÉALES, EAU, COUVERTS COMPRIS*



## BUFFET CLASSIQUE

16,9€ / HT par personne

Houmous Sriracha

Wrap de poulet pané aux cornflakes, sauce hoisin et cébette

Duo de tartes feuilletées

### Assortiment de salades (2) :

- Fregola, poulet mariné au thym, citron, huile d'olive, oignons rouges
- Salade de pois chiche, poivrons grillés, pickles d'oignons rouges et féta sauce chimichurri\*

Duo de mini muffin: vanille noisette et chocolat

## BUFFET PREMIUM

19,9€ / HT par personne

Guacamole de brocolis, féta et chips de maïs

Planches charcuteries et fromages (option VG)

Focaccia, tomates, mozza, olives

### Assortiment de salades (3) :

- Salade de riz au curcuma, poulet grillé, concombre et graines de sésame\*\*
- Orecchiette romesco, oignons et poivrons frais, ciboulette parmesan épinard \*
- Salade Thai, choux rouge, concombre et cacahuètes \*

Trio de pâtisseries:

Mini Tropicane  
Mini muffin vanille noisette  
Mini muffin chocolat

\*Végétarien  
\*\*Halal



## BUFFET VÉGÉ

16,9€ / HT par personne

Houmous Sriracha

Wraps concombre féta roquette et pomme

Duo de tartes feuilletées VG

Assortiment de salades (2) :

- Orecchiette romesco, oignons et poivrons frais, ciboulette parmesan épinard
- Salade de pois chiche, poivrons grillés, pickles d'oignons rouges et féta sauce chimichurri

Duo de mini muffin vanille noisette et chocolat

## "CLÈ EN MAIN"

10 à 12 personnes 250€ / HT

Houmous Sriracha

Brioche pulled pork

Brochettes de poulet mariné, sauce Thai \*\*

Plateau de foccacia aux olives, tomates et mozzarella \*

Plateau de Wraps guacamole, féta, roquette pickles d'oignons rouges, tabasco \*

Planche de charcuteries

Planche de fromages affinés

Assortiment de tartelettes citron meringuée et tartelettes ganache chocolat

Eau pétillante et plate

\*Végétarien  
\*\*Halal



## SAMBAL 12 pièces

---

20€ / HT

Verrine houmous Sriracha (1 pc)

Salade Thaï choux rouge,  
concombre et cacahuètes (2 pcs)

Brioche pulled pork (2 pc)

Wrap poulet pané aux corn flakes sauce hoisin et  
cibette(1 pcs)

Brochette de saumon mariné, sauce Thaï (2 pcs)

Nougat chèvre, pistache, noisette et miel (2 pcs)

Sablé, mascarpone vanille citron (1 pc)

Crèmeux pistache acidulé (1 pc)

## SALSA 12 pièces

---

19€ / HT

Guacamole de brocolis, féta et chips de maïs (1 pc)

Salade vermicelles de riz, pickles de chou rouge,  
maïs et pico de gallo (2 pc)

Brioche pulled pork (2 pc)

Wrap guacamole, féta, roquette, pickles d'oignons  
rouges au tabasco (1 pc)

Brochette de poulet mariné, sauce Hogao (2 pcs)

Madeleine pesto et chorizo (2 pcs)

Sablé, mascarpone vanille citron (1 pc)

Crèmeux pistache acidulé (1 pc)



## TAMARIND 15 pièces

---

25€ / HT

Verrine houmous Sriracha (1 pc)

Salade Thaï choux rouge,

Concombre et cacahuètes (2 pcs)

Brioche pulled pork (2 pc)

Wrap poulet pané aux corn flakes

sauce hoisin et cébette (1 pcs)

Brochette de saumon mariné, sauce Thaï (2 pcs)

Nougat chèvre, pistache, noisette et miel (2 pcs)

Brioche pastrami, moutarde douce

et pickles d'oignons rouges (2 pc)

Sablé mascarpone vanille citron (1 pcs)

Tartelette mousse chocolat praliné (1 pcs)

Verrine de crèmeux de pistache acidulé (1 pc)

## MIRASOL 15 pièces

---

24€ / HT

Guacamole de brocolis, féta et chips de maïs (1 pc)

Salade vermicelle de riz, pickles de chou rouge,  
maïs et pico de gallo (2 pc)

Brioche pulled pork (1 pc)

Wrap guacamole, féta, roquette, pickles d'oignons  
rouges et tabasco (1 pc)

Brochette de poulet mariné, sauce Hogao (2 pcs)

Madeleine au pesto et chorizo (2 pcs)

Tataki de canard sauce chimichurri (2 pc)

Tiradito de saumon et sa mayonnaise citron (2 pc)

Sablé, mascarpone vanille citron (1 pc)

Crèmeux pistache acidulé (1 pc)



## SATAY 18 pièces

---

29€ / HT par personne

Verrine houmous sriracha (1 pc)

Salade Thaï chou rouge,  
concombre et cacahuètes (2 pcs)

Brioche pulled pork (2 pc)

Mini wrap poulet pané aux corn flakes  
sauce hoisin et cibette (1 pcs)

Brochette de saumon mariné, sauce Thaï (2 pcs)

Nougat chèvre pistache noisette et miel (2 pcs)

Brioche pastrami moutarde douce  
et pickles d'oignons rouges (2 pc)

Plateau mixte charcuterie & fromage (3 pcs)

Sablé mascarpone vanille citron (1 pcs)

Tartelette mousse chocolat praliné (1 pcs)

Verrine crémeux pistache acidulé (1 pc)

## BARANQUILLA 18 pièces

---

28€ / HT

Guacamole de brocolis, féta, chips de maïs (1 pc)

Salade vermicelle de riz, pickles de chou rouge, maïs  
et pico de gallo (2 pc)

Brioche pulled pork (2 pc)

Quésadillas haricots rouges, fromage, tabasco (1 pc)

Brochette de poulet mariné, sauce hogao (2 pcs)

Madeleine pesto et chorizo (2 pcs)

Brioche pastrami moutarde douce  
et pickles d'oignons rouges (2 pc)

Tataki de canard sauce chimichurri (2 pc)

Tiradito de saumon et sa mayonnaise citron (2 pc)

Sablé mousse chocolat praliné (1 pcs)

Tartelette au crémeux citron  
vanille meringué (1 pc)



## FUSION 20 pièces

32€ / HT

Guacamole de brocolis, féta, chips de maïs (1 pc)

Salade vermicelle de riz, pickles de chou rouge,  
maïs et pico de gallo (2 pc)

Brioche pulled pork (2 pc)

Mini wrap poulet pané aux corn flakes  
sauce hoisin et cibette (1 pcs)

Brochette de saumon mariné, sauce adobo (2 pcs)

Nougat chèvre pistache noisette et miel (2 pcs)

Tataki de canard, sauce ponzu fruits rouges (2 pc)

Tiradito de saumon mayonnaise citron (2 pc)

Toast de foie gras coulis fruits rouges (1 pc)

Maki de truite & fromage frais (2 pc)

Tartelette citron meringuée (1 pc)

Sablé, ganache chocolat (1 pc)

Crèmeux pistache acidulé (1 pc)

## A LA CARTE:

Pour compléter votre prestation \*

Brochette de poulet mariné, sauce Thaï ou Hogao  
1.85 € / 1 pers

Plateau de légumes croquants et son labneh  
12.90€ / 5 pers

Plateau de wrap pastrami cheddar  
17.50€ / 5 pers

Plateau de quesadillas  
17.50€ / 5 pers

Plateau de charcuteries  
24.90€ / 5 pers

Plateau de fromages affinés  
24.90€ / pers

Maki de truite et fromage frais  
29€ / 15 pièces

Toast de foie gras coulis de fruits rouges  
34.90€ / 12 pièces

\*Selon l'activité du moment



# NOTRE FORMULE BRAZERO

à partir de 34.90€ HT / pers (40 personnes min)

## Brazero

- Entrecôte
- Saucisse de Toulouse
- Poulet cajun
- Encornets en persillade
- Pommes de terre grenailles rôties au gros sel et herbes
- Légumes de saison

## Accompagnement

- Salade de choux, carottes
- Houmous, citron cumin
- Chips de légumes de saison

## Sauces

- Sauce au yaourt et coriandre
- Sauce barbecue maison fumée
- Sauce chimichurri





# SERVICES & TARIFS

---



## Services à table:

Verrerie: 1€ / pers

Assiette & couverts: 1€ / pers

Nappage 1€ / pers (30€ max)

Nappage & dressage:

> 30 pers: 35€ > 30 à 60 pers: 50€

> 60 à 100 pers: 60€

Dressage & service: 1.50€ / pers

(Moins de 20 pers : 50€)



## Soft:

Eau plate 1l: 3.50€

Eau gazeuse 1l: 3.50€

Soda 1.25l: 5€

Jus de fruits 1l: 6€

Fontaine détox: 2€ / pers



## Carte des vins:

Blanc "Chardonnay" 15€

Rosé "Côtes de Provence" 15€

Rouge "Côtes du Rhône " 18€

Prosecco 25€

Champagne 40€

*Livraison Toulouse  
et périphérie 20€*



# MODALITÉS DE RÉSERVATION

Pour confirmer une réservation, nous demandons un acompte de 40% du montant total de la prestation, versé à la signature du contrat. Le solde est à régler au plus tard 10 jours avant la date de l'événement, sauf accord particulier mentionné dans votre contrat. Nous acceptons les paiements par virement bancaire, chèque ou carte de crédit.

## CONTACTS

2 Avenue Mercure,  
31 130 Quint Fonsegrives.

**06.37.61.67.47**

[thomas@lefrigomijot.com](mailto:thomas@lefrigomijot.com)

# POLITIQUE D'ANNULATION

Nous comprenons que des imprévus puissent survenir. Notre politique d'annulation prévoit un remboursement intégral de l'acompte pour toute annulation effectuée plus de 30 jours avant la date de l'événement. Pour une annulation entre 15 et 20 jours, 50% de l'acompte est conservé. En deçà de 15 jours, l'acompte n'est malheureusement pas remboursable en raison des engagements déjà pris auprès de nos fournisseurs et de notre personnel.

Toutefois, en cas de force majeure ou de circonstances exceptionnelles, nous étudions chaque situation avec bienveillance pour trouver la solution la plus équitable, comme le report de l'événement à une date ultérieure sans frais supplémentaires.



# HORRAIS

À BIEN TÔT