

*Evi Evane*  
EVENEMENTS



CATALOGUE CATERING  
PRINTEMPS – ÉTÉ 2026

# *Evi Evane* EVENEMENTS

La Maison **Evi Evane**, traiteur grec familial et artisanal, vous accompagne dans tous vos événements privés et professionnels.

Cocktails, buffets, vernissages,  
mariages, anniversaires...

Notre équipe dédiée imagine avec vous des moments sur-mesure autour d'une cuisine 100% maison et authentiquement grecque.



# PRESTATIONS

Υπηρεσίες



Confier son événement à Evi Evane c'est profiter pleinement de l'instant.

Notre équipe dédiée s'occupe de tout : une cuisine grecque 100% faite maison, une organisation fluide et un accompagnement attentif à chaque étape.

Nous proposons aussi art de la table, service et maîtres d'hôtel, animation et décoration florale.



# ILS NOUS FONT CONFIANCE

μας εμπιστεύονται



NESPRESSO

DIOR

FNAC DARTY

À PARIS  
**SÉZANE**  
RUE SAINT-FIACRE  
2<sup>e</sup> ARR.



*Le Pacte*

Crédit  Mutuel

Moët Hennessy



**AFP** 



LA GRANDE  
ÉPICÉRIE **PARIS**

**france**•tv

sopra  steria

**T A J A N**

CLEARY GOTTLIB

**WECASA**



# CATEGORIES

## Nouveautés★

*Salées et sucrées pour la saison printemps-été*

## Incontournables

*Tarama, moussaka, feuilletés... Difficile de passer à côté.*

## Mezze

*Petits par la taille, grands par le goût.*

## Tartinables

*Il n'y a pas que le tarama dans la vie.*

## Salades

*Dégustez toutes les couleurs de la Méditerranée.*

## Buns

*Des petits pains garnis, faciles et savoureux.*

## Street food

*Le gyros athénien à portée de main.*

## Boulettes

*Trente ans de savoir-faire dans ces petites sphères.*

## Plats chauds

*Re-découvrez les grands classiques de la cuisine hellénique.*

## Desserts

*Par ce qu'il reste toujours un peu de place pour un portokalopita.*



# NOUVEAUTÉS SUCRÉES

Οι νέες γλυκές προτάσεις



Galatopita à la fraise

Baklava au chocolat, pistaches et sésame

# INCONTOURNABLES

Απαραίτητα



Mini blinis maison & Tarama Evi Evane

# INCONTOURNABLES

Απαραίτητα



Moussaka Small, Medium, Large

Moussaka végétarienne Small, Medium, Large

# INCONTOURNABLES

Απαραίτητα



Tyropita, mini feuilleté feta AOP

Spanakopita, mini feuilleté épinards & feta AOP

Eliopita, mini feuilleté purée d'olive de Kalamata

Kreatopita, mini feuilleté bœuf haché

# TARTINABLES

Αλείμματα



Bouchée Tarama

Bouchée houmous au tahini grec

Bouchée tzatziki au yaourt grec & herbes fraiches

Bouchée purée d'olive de Kalamata

Bouchée ktipiti, poivrons rouges et féta AOP

Bouchée caviar d'aubergines

# MEZZE

Μεζέδες



Dolmadès, feuille de vigne farcie au riz et herbes fraîches

Tomate cerise & fromage Graviera de Crète

Poivron de Florina piquant farci au fromage frais

Olives vertes de Volos & anchois marinés

Olives de Kalamata

# SALADES

Σαλάτες



Taboulé vert

Salade grecque Horiatiki – tomate, concombre, féta AOP, capres...

Salade Palikaria aux légumineuses – pois chiches, lentilles, cornilles, grenade...

Salade de pâtes Kritharaki, aux petits légumes et féta AOP

Salade de calamars & petites crudités

# BUNS

Ψωμάκια



Mini bun saumon fumé et tzatziki

Mini bun ktipiti et pastourma de boeuf

Mini bun aubergine grillée, caviar d'aubergine, Feta AOP

# STREET FOOD

Στριτ φουντ



Mini sandwich souvlaki poulet

Mini sandwich gyros porc

Mini sandwich pita végétarien

# STREET FOOD

Στριτ φουντ



Souvlaki, Mini brochette de poulet mariné

**Mais aussi ...**

Mini pizza à la grecque

Mini cake patate douce & féta

# BOULETTES

Κεφτεδάκια



Tyrokefte, feta AOP

Kolokythokefte, courgette & féta

Revythokefte, pois-chiche

Keftedaki, bœuf et herbes fraîches

Kotokefte, poulet fermier

# PLATS CHAUDS

*Ζεστά πιάτα*

Gratin de légumes à la féta AOP

Filet de bar à l'huile d'olive, petit légumes

Soutzoukakia, boulettes de veau & écrasé de pommes de terre

Youvetsi de poulet et kritharaki

Pastitsio, gratin de pâtes, à la viande hachée feta et graviera

Mini poivrons farci gemista

# DESSERTS

Γλυκά



Portokalopita, gâteau traditionnel à l'orange

Chocolatopita, moelleux au chocolat et huile d'olive

Baklava aux noix et miel de thym de Crète

Galatopita, gâteau à la semoule fine et au lait

Yaourt grec, miel de thym crétois et noix concassées

*Evi Evane*  
EVENEMENTS

**CONTACT**

07.64.29.79.00

catering@evievane.com

Demande de devis : [evievane.com/catering](http://evievane.com/catering)

