

Evi Evane

MAISON GRECQUE FAMILIALE

CATALOGUE CATERING

AUTOMNE-HIVER 2026

Φθινόπωρο – Χειμώνας

EVIEVANE.COM/CATERING



Evi Evane

MAISON GRECQUE FAMILIALE

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.

BIENVENUE EN GRÈCE · ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ







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, Animations et Décoration florale.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Μας εμπιστεύονται











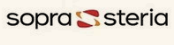
















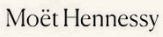






















SOMMAIRE *Περιεχόμενα*

06 **PIÈCES DE FÊTES 2026**
À la grecque !

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

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

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

10 **SALADES**
Dégustez toutes les couleurs de la Méditerranée.

11 **BUNS**
Des petits pains garnis, faciles et savoureux.

12 **STREET FOOD**
Le gyros athénien à portée de main.

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

14 **PLATS CHAUDS**
Redécouvrez les grands classiques de la cuisine hellénique.

15 **DESSERTS**
Parce qu'il reste toujours un peu de place pour un portokalopita.

16 **FORMULES & COMMANDE**
Deux cocktails best-sellers, devis en ligne et contact.



PIÈCES DE FÊTES 2026 *Τα γιορτινά*



BLINIS MAISON & TARAMA

signature Evi Evane

BLINIS MAISON & TARAMA NOIR

à l'encre de seiche

TARTELETTE AU SARRASIN, HOUMOUS À LA TRUFFE

grecque des Météores



PAIN-PITA SURPRISE

8 pièces × 4 recettes, soit 32 unités
Tzatziki au yaourt grec, saumon fumé, aneth frais
Tarama Evi Evane, œufs de lumpe, ciboulette
Purée d'olive, herbes fraîches
Tyrokafteri, tomates séchées

INCONTOURNABLES *Απαραίτητα*

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



MINI BLINIS MAISON & TARAMA BLANC

signature Evi Evane



MOUSSAKA

Small, Medium, Large

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

Small, Medium, Large



MINI FEUILLETÉS

TYROPITA

féta AOP

SPANAKOPITA

épinards & féta AOP

ELIOPITA

purée d'olive de Kalamata

KREATOPITA

viande de veau hachée et mijotée



TARTINABLES *Αλείμματα*

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

EN BOUCHÉES

- **TARAMA BLANC**
- **HOUMOUS**
  au tahini grec
- **HOUMOUS BASILIC**
- **TZATZIKI**
  au yaourt grec & herbes fraîches
- **PURÉE D'OLIVE**
  de Kalamata
- **KTIPITI**
  poivrons rouges et féta AOP
- **TYROKAFTERI**
- **CAVIAR D'AUBERGINE**



MEZZE *Μεζέδες*

Petits par la taille, grands par le goût.

- **DOLMADÈS**
  feuille de vigne farcie au riz et herbes fraîches
- **FROMAGE GRAVIERA DE CRÈTE**
  & tomate cerise
- **POIVRON DE FLORINA**
  piquant, farci au fromage frais
- **OLIVES VERTES DE VOLOS**
  & anchois marinés
- **OLIVES DE KALAMATA**



SALADES *Σαλάτες*

Dégustez toutes les couleurs de la Méditerranée.

- **TABOULÉ VERT**
- **SALADE GRECQUE**
  tomate, concombre, féta AOP, câpres...
- **SALADE PALIKARIA**
  aux légumineuses : pois chiches, blé, cornilles, grenade...
- **SALADE DE PÂTES KRITHARAKI**
  aux petits légumes et féta AOP
- **SALADE DE CALAMARS**
  & petites crudités



BUNS *Ψωμάκια*

Des petits pains garnis, faciles et savoureux.

MINI BUNS

SAUMON FUMÉ
et tzatziki

KTIPITI
et pastourma de bœuf

AUBERGINE GRILLÉE
caviar d'aubergine, féta AOP

BUN DES FÊTES
foie gras, confiture de figues grecques

STREET FOOD *Στριτ φουντ*

Le gyros athénien à portée de main.



MINI SANDWICHS

SOUVLAKI POULET

GYROS PORC

PITA VÉGÉTARIEN



SOUVLAKI
mini brochette de poulet mariné

MINI PIZZA
à la grecque

MINI CAKE
patate douce & féta



BOULETTES *Κεφτεδάκια*

Trente ans de savoir-faire dans ces petites sphères.

TYROKEFTE
féta AOP

KOLOKITHAKEFTE
courge & féta

REVYTHOKEFTE
pois chiche

KEFTEDAKI
bœuf et herbes fraîches

KOTOKEFTE
poulet fermier

PLATS CHAUDS *Ζεστά πιάτα*

Redécouvrez les grands classiques de la cuisine hellénique.

GRATIN DE LÉGUMES
à la féta AOP

FILET DE BAR
à l'huile d'olive, petits légumes

SOUTZOUKAKIA
boulettes de veau & écrasé de pommes de terre

YOUVETSI
de poulet et kritharaki

PASTITSIO
gratin de pâtes à la viande hachée, féta et graviera

MINI POIVRONS FARCIS
gemista



DESSERTS *Γλυκά*

Parce qu'il reste toujours un peu de place pour un portokalopita.

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

BAKLAVA CHOCOLAT & SÉSAME
notre dessert des fêtes



NOS SUGGESTIONS *Οι προτάσεις μας*

Deux cocktails parmi les plus demandés, pour vous projeter en un coup d'œil.

COCKTAIL APÉRITIF

16,50 € HT par personne

- Blinis & tarama blanc
- Tartelette purée d'olives de Kalamata
- Mini spanakopita, épinards & féta AOP
- Mini bun saumon & tzatziki
- Mini brochette de poulet mariné
- Mini sandwich pita végétarien
- Mini chocolatopita
- Mini portokalopita

COCKTAIL DÉJEUNER / DÎNER

24,90 € HT par personne

- Tartelette tzatziki
- Tartelette houmous
- Brochette tomate cerise & graviera
- Mini tyropita, féta AOP
- Mini bun bœuf séché & ktipiti
- Kolokithakefte, courge & féta AOP
- Dolmadès
- Moussaka viande Large
- Mini baklava, miel & noix
- Truffaki, chocolat blanc & grenade
- Galatopita

Chaque formule s'adapte à vos envies et au nombre de convives. Votre devis sur evievane.com/catering



COMMANDER *Παραγγελία*

Parlez-nous de votre événement : la date, le nombre de convives, vos envies. Notre équipe vous prépare une proposition sur mesure.

VOTRE DEVIS EN LIGNE

Scannez le code ou rendez-vous sur

evievane.com/catering

catering@evievane.com · 07.64.29.79.00

Pour éviter les frais de livraison, retirez votre commande dans l'une de nos boutiques parisiennes.

Recette végétarienne. Allergènes : liste détaillée de chaque recette sur demande.



NOS BOUTIQUES *Τα καταστήματά μας*

Six adresses pour goûter, commander et retirer votre commande sans frais de livraison.

MARAIS
7 rue de Bretagne, Paris 3e
01 42 74 83 89

SAINT-PLACIDE
20 rue Saint-Placide, Paris 6e
01 71 70 60 59

CONDORCET
49 rue Condorcet, Paris 9e
01 48 78 78 90

COMMERCE
90 rue du Commerce, Paris 15e
09 82 44 77 50

BATIGNOLLES
29 rue Brochant, Paris 17e
Nouvelle boutique

KREMLIN-BICÊTRE
55 rue du Général Leclerc, Le Kremlin-Bicêtre
09 86 63 56 88

PARLEZ-VOUS GREC ? *Μιλάτε ελληνικά;*

À TABLE

YIAMAS !

Γεια μας

« À la nôtre ! » Le mot pour trinquer.

KALI OREXI

Καλή όρεξη

Bon appétit, tout simplement.

FILOXENIA

Φιλοξενία

L'hospitalité : littéralement, l'amitié pour celui qui vient d'ailleurs.

MERAKI

Μεράκι

Faire les choses avec soin, en y mettant un peu de soi.

PAREA

Παρέα

La tablée d'amis avec qui l'on partage tout.

Et pour dire merci : efcharistó (***Ευχαριστώ***).

DANS L'ASSIETTE

MEZZE

Μεζέδες

Des petites assiettes à poser au centre et à partager.

FILO

Φύλλο

« Feuille » : la pâte très fine de nos feuilletés.

KRITHARAKI

Κριθαράκι

De petites pâtes en forme de grains d'orge.

KOLOKITHAKEFTE

Κολοκυθακεφτές

De kolokitha, la courge, et keftes, la boulette : la boulette de courge.

PORTOKALOPITA

Πορτοκαλόπιτα

Le gâteau à l'orange et à la pâte filo.



Evi Evane

MAISON GRECQUE FAMILIALE

evievane.com/catering

catering@evievane.com · 07.64.29.79.00

BIENVENUE EN GRÈCE

ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ