

Evi Evane EVENEMENTS



CATALOGUE CATERING 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.



CATEGORIES

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.

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

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

TARTINABLES

Αλείμματα



Bouchée Tarama

Bouchée houmous au tahini grec

Bouchée tzatziki au yaourt grec & herbes fraîches

Bouchée purée d'olive de Kalamata

Bouchée ktipiti, poivrons rouges et féta AOP

Bouchée caviar d'aubergines

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

BOULETTES

Κεφτεδάκια



Tyrokefte, feta AOP

Kolokythokefte, courgette & féta

Revythokefte, pois-chiche

Keftedaki, bœuf et herbes fraîches

Kotokefte, poulet fermier

STREET FOOD

Στριτ φουντ



Souvlaki, Mini brochette de poulet mariné

Mais aussi ...

Mini pizza à la grecque

Mini cake patate douce & féta

STREET FOOD

Στριτ φουντ



Mini sandwich souvlaki poulet

Mini sandwich gyros porc

Mini sandwich pita végétarien

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

