



WILD&MOON

WILD

CATERING



Tous nos prix sont indiqués TTC



## NOTRE MANIFESTO

Wild & The Moon est un mouvement urbain créé par une tribu de gourmands amoureux du goût.

À l'origine, une conviction, celle que l'on peut manger bio et bon. Se faire du bien à soi et à la planète.

Tous les produits Wild & the Moon sont conçus à partir d'ingrédients 100% bios, locaux, éthiques, de saison et à base de plantes, insufflant une touche de nature dans nos vies urbaines.

Notre service traiteur vous propose une sélection de recettes bio et gourmandes en version mini, toujours proposée dans un packaging #zeroplastic.

Menu et prix sur demande.

**#EatWise**



### **MINI MUFFIN 2.10€/pce**

Muffin de saison

### **MINI SALÉS 2.10€/pce**

#### **Black radish & Pink Hummus**

Radis, houmous de betterave, pignons

#### **Rice Crackers & Hummus**

Houmous de betterave, pignon & carotte

#### **Magic Cube**

Patate douce, spice saté mayo, édamame

#### **Lettuce & Ceviche**

Sucriner, ceviche de saison

### **WILD BLINIS 2.10€/pce**

#### **(No)Caviar Blinis**

Blinis maison, cream cheese à l'aneth et citron, caviar vegan, aneth

#### **Herbs**

Blini de sarrasin, cream cheese aux herbes

### **GLUTEN-FREE TOAST 2.10€/pce**

#### **Aioli Toast**

Aioli de cajou, ail, carotte, radis, pavot

#### **Pea Spread Toast**

Houmous petit pois, pickle oignon rouge

#### **Lox & Raifort**

Cream cheese, carotte fumée, herbes

### **MINI SALADES SAISON**

**3.20€/verrine 100-120gr**

Thai Noodles

Roasted Potato Salad

Spring Protein Bowl

Antioxydant Salad

Feta Citrus Salad

### **PREMIUM 3.20€/pce**

#### **French Shroom Toast**

Pain de mie, faux-gras, chutney d'oignon

#### **Vegan Mozza Toast**

Mozzarella végétale, confit tomate, crackers

#### **Crispy Shiitake**

Feuille de riz, shiitake, teriyaki, cacahuète

#### **Jack's Toast**

Jackfruit, oignon, cornichon, mayo vegan

#### **Taharama Toast**

Blini, taharama, radis rose, caviar vegan, aneth

**SALE**



WILD&MOON

## RAINBOW ONIGIRI

2.10€/pce

### Blue

Riz blanc spiruline, tahini, miso, sésame

### Pink

Riz blanc, betterave, tahini, umeboshi

### Yellow

Riz blanc, curcuma, cacahuète, gingembre

## WILD ARANCINI 2.55€/pce

### Italian Arancino

Riz, parmesan & mozzarella végétale

### Thaï Arancino

Riz, carotte, gingembre, oignon, wakame

### Truffle

Petit pois, huile & brisure de truffe

## WILD SPRING ROLL

4.40€/pce

Vermicelle de riz, salade, crudité, herbes

Veggie

Tofu

Thaï & satay

Solmon

Chimichurri



## RAINBOW MAKI

2.55€/pce

### Lox & Dill

Riz blanc, curcuma, carotte, feta, concombre

### Sweet & Sour

Riz blanc, spiruline, carotte, tempeh

### Teriyaki Shiitake

Riz blanc, betterave, shiitake, poivron rouge

SALE



WILD&MOON

**RAINBOW SANDWICHES**  
with gluten\* 5.40€/pce

**Le Cheezy**

Feta végétale, concombre, pesto, tomate

**Wild Caesar**

Vegan meat, concombre, sauce tartare

**Solmon**

Cream cheese, aneth, solmon, crudités

**Wild Cream Cheese**

Fauxmage cajou, citron, graine de pavot

**WILD WRAP with gluten\* 3.90**  
€/pce

Mediterranean

Veggie Thai Satay



**BBQ VÉGÉTAL 3.20€/pce**  
Brochettes marinées  
et rôties

Tofu

Planted vegan meat (+1€/pce)

Légumes de saison

**MEZZE 5.40€/pce**  
Légumes croquants et crackers

Houmous de saison

**Muhammara**

Feta végétale, poivron rouge, noix, ail

**Tzatziki**

Concombre, cream cheese cajou, citron

**Jack's Tartar**

Jackfruit, céleri, concombre, pickles, curry

**Wild Cream Cheese**

Fauxmage cajou, citron, graine de pavot



**SALE**



WILD&MOON

SUCRÉ



## MINI SUCRÉ 2.10€/pce

### Wild Bounty

Noix de coco, cacao, vanille, sirop d'érable

### Cloud Truffle

Cacao, amande, cajou, spiruline bleue

### Love Pop

Amande, cacao cru, lait de coco, maca

### Coco Matcha

Coco, matcha, cacao, sirop d'érable

### Matcha Truffle

Cacao, amande, cajou, matcha

### Lemon Tart

Coco, huile coco, citron, amande, pistache, datte

### Chocolate Tart Tahini

Cacao, avoine, noisette, cajou, coco, tahini

### Choco Chips Cookie

Amande, chocolat, coco, cajou

### Anis Cookie

Protéine végétale, amande, anis, sirop d'agave, lait d'avoine, fleur comestible

### Lemon Poppy Seed

Citron, graine de pavot, huile de coco, lait d'avoine, amande

## MINI(SWEET)BOWL

3.85€/pce 100gr

### Chia Pudding de saison

Amande, coco, chia, érable, fruits

### Raw Chocolate Pudding

Cajou, amande, cacao, vanille, coco

### Heaven On Earth

Amande, framboise, fraise, graine de courge, huile et lait de coco, noix de coco, cacao cru, sirop d'érable et thym

### Compote de saison

Cannelle, lemon, vanille, fruit de saison

### Cheesecake de saison

Citron, coco, cajou, amande, noisette

## HOMEMADE GRANOLA

3.85€ 50gr

Original Granola

Pink Flamingo Granola

Love Granola



WILD&MOON

DRINKS

**JUS PRESSÉS À FROID**  
(25cl/50cl/1L/3L) 5.90€/10,9€/19,9  
€/52,9€

**Simply Green**

Concombre, fenouil, spiruline, pomme, kale

**The Tiger**

Pomme, orange, patate douce, curcuma

**Little Miss Sunshine**

Ananas, curcuma, concombre, gingembre

**Keep It Clean**

Céleri, concombre, gingembre, citron, persil

**Better Than Botox**

Pomme, betterave, aloe vera, concombre

**Morning Glory**

Clémentine, pomme, betterave,  
ashwagandha

**WILD FACT:** toutes nos boissons en  
bouteilles sont personnalisables. N'hésitez  
pas à nous demander une maquette pour  
celles-ci lors de votre commande.

**SHOTS**

(6cl) 5,9€

**Bam Shot**

Curcuma, gingembre, citron, poivre, lin

**Beauty Shot**

Grenade, aloe vera, açai, sumac, goji

**Rehab Shot**

Spiruline, chlorelle, moringa, gingembre



**COOL WATERS**

(50cl) 7,5€

**Black Lemonade**

Charbon, vinaigre de cidre, citron, érable

**Liquid Vitality**

Citron, gingembre, vinaigre de cidre, érable

**INFUSED WATERS**

(25cl/50cl) 2,9€/3,5€

**Eau Infusée**

Ingrédients de saison

**Eau Démenthe**

Chlorophylle, menthe fraîche, eau filtrée

**COCO WATERS**

(50cl) 10,9€

**Coco Crush**

Eau de coco crue & non pasteurisée, chia

**Pink Panther**

Eau de coco crue & non pasteurisée, rose



WILD&MOON

DRINKS

## BOISSONS VÉGÉTALES (25cl/50cl) 5,9/10,9€

### Hollyweed

Cajou, extrait de CBD, fleur d'oranger

### Matcha Mylk

Pomme, orange, patate douce, curcuma

### La Vie en Rose

Ananas, curcuma, concombre, gingembre

### Black Gold

Céleri, concombre, gingembre, citron, persil

### Protein Vanilla Dream

Pomme, betterave, aloe vera, concombre

### Coffee Chaga Shake

Amande, café, chaga, avoine, vanille

**WILD FACT:** toutes nos boissons en bouteilles sont personnalisables. N'hésitez pas à nous demander une maquette pour celles-ci lors de votre commande.



## TCHIN-TCHIN

*selon les stocks disponibles*

Vin Blanc nature 30€

Vin Rouge nature 30€

Vin Rosé nature 30€

Bières sans Gluten 7€ (à partir de 20)

Champagne Charpentier en biodynamie 39 €

## COCKTAILS SUR MESURE

*Prix sur demande*

Vodka & Better Than Botox

Gin & Little Miss Sunshine

Champagne & Black Lemonade

Tequila & Liquid Vitality



WILD&MOON

# CO BRANDING





WILD&MOON

SPRING-SUMMER

## MINI SALÉ 2,90€

### Kale Toast

Kale, purée de patate douce, graines de courges grillées, oignon pickles

### Tzatziki Cucumber

Concombre, tzatziki vegan, olive de kalamata, aneth

### Rainbow Makis

Solmon & spirulina maki / Pink maki & sauce saté

### Artichoke Shroom

Macaron de champignon au dip d'artichaut

### Vegan Tacos

Capucine, tartare de crispy solmon, mangue, passion

### Pink Blinis

Blini, taharama, radis rose, caviar vegan, aneth

### Jardin de Printemps

Endive violette, hummus aux herbes, fleurs comestibles, micro pousses

## VERRINES 3,50€

### Rainbow Beat(roots)

Carpaccio betteraves, citron, câpres, érable, herbes

### Veloutés De Saison

Panais, ciboulette et fève tonka / petits pois, feta / potimarron huile de noisette

## MINI SUCRÉ 2,90€

### Ocean Kiss

Pâte d'amande, spiruline bleue, cacao cru

### Chocoleon

Pastèque, cacao, pistaches

### Kiwileon

Kixi, cacao, chanvre

### Pecan Stuffed Dates

Dates de Mejdoul, cream cheese vega, noix de pecan,

### Olive & Orange Cake

Farine de riz, oraneg, huile d'olive, glaçage chocolat blanc vegan

## REPAS À TABLE 39€/pers

### Entrées

Velouté de saison

Raviole de radis kombori

Crumble potimarron/châtaigne, paprika

### Plats

Risotto verde, légumes de saison, fleurs comestibles

Steaks de chou fleur violet, laqué sirop érable et tamari, purée panais paprika, cajou tamari

### Desserts

Olive & orange cake entier

Blueberry tart

*ou Menu sur demande*



Wild & The Moon est un concept de restauration et traiteur d'alimentation Végétale et healthy à base de légumes, fruits, oléagineux et super-aliments sans gluten, dont le siège social est situé au 25 rue des Gravilliers 75003 Paris, et immatriculée au RCS de Paris sous le numéro 802 799 585 00020.

Les Coordonnées Traiteurs sont les suivantes :

**Samy Tairi**

25 rue des Gravilliers 75003 Paris

[partenariat@wildandthemoon.com](mailto:partenariat@wildandthemoon.com)

**Article 1 : Champs d'Application**

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les relations contractuelles entre la société PARISJUS (le « Vendeur ») et tout consommateur client (le « Client ») désirant acquérir les produits (les « Produits ») proposés à la vente par le Vendeur. Elles précisent notamment les conditions de commande, paiement, et de livraison des Produits commandés par les Clients.

Les présentes Conditions générales de vente s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions. Ces Conditions Générales de Vente sont accessibles à tout moment sur le Site et prévaudront, le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire. La validation de la commande par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserves des présentes Conditions Générales de Vente.

**Article 2 : Commandes**

Les Produits proposés à la vente sont des produits à base de légumes, fruits, plantes, oléagineux et supers aliments tels que Lunch Box Detox, Toasts d'Houmous, Desserts Raw/Vegan, Jus et Water Detox et Smoothie Bowls, nut milk, etc. ...

Le choix et l'achat d'un Produit sont de la seule responsabilité du Client.

Le Client est tenu de se reporter au descriptif de chaque Produit afin d'en connaître les propriétés et les particularités essentielles. Les offres de Produits s'entendent dans la limite des stocks et de l'offre disponibles, tels que précisés lors de la passation de commande.

Toute réservation et/ou commande est définitive à la signature du devis (« bon pour accord ») et, concomitamment, par le versement d'un acompte de 75% du montant total TTC de la prestation. Le solde des 25% restant sera versé la veille de l'évènement.

Le Client a la possibilité de vérifier le détail de sa commande, son prix total et de corriger d'éventuelles erreurs avant de confirmer son acceptation. Cette validation implique l'acceptation de l'intégralité des présentes Conditions Générales de Vente et constituent une preuve du contrat de vente.

Toute commande passée et confirmée par email constitue la formation d'un contrat conclu à distance entre le Client et le Vendeur. Il appartient donc au Client de vérifier l'exactitude de la commande et de signaler immédiatement toute erreur.

Le Vendeur se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Par ailleurs le Vendeur se réserve le droit de refuser une commande passée en dessous de 48h pour des questions de logistique.

**Article 3 : Annulation et/ou Modification du Devis**

Le délai d'annulation est de 5 jours ouvrés avant la date de l'évènement et entraîne le remboursement de 90% de l'acompte versé (10% de frais administratifs).

Passé ce délai, Wild & The Moon se réserve le droit de garder tout ou partie de l'acompte versé.

Si annulation le jour de l'évènement, Wild & The Moon se réserve le droit de garder la totalité de l'acompte versé, sauf cas extrême (décès du client, ...)

Le nombre définitif de personne sera arrêté lors de la signature du devis et pourra être modifié au plus tard 3 jours avant la date de l'évènement. Il correspondra au nombre minimum de convives qui sera facturé au Client sans aucune possibilité de modification à la baisse.

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu, le type de prestation et le nombre de personnes, tel que prévu dans le devis régularisé par les parties.

Toute modification de l'un des éléments du devis peut entraîner une modification des conditions tarifaires fixées par Wild & The Moon ou une annulation de la prestation.



**Samy Tairi**  
***Traiteur et partenariats***

[eventsparis@wildandthemoon.com](mailto:eventsparis@wildandthemoon.com)

06.04.71.95.62