



# WILD

# CATERING



# 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.

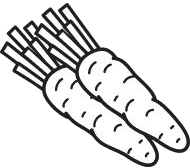
Notre service traiteur vous propose une sélection de recettes bio et gourmandes en version mini, toujours proposée dans un packaging **#zeroplastic**.

*\*Menu et prix sur demande.*

# #EatWise



# — Salé



**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**  
Sucrine, ceviche de saison



**MINI BLINIS**

2.10€/pce

.....

**(No) Caviar Blinis**  
Blinis maison, cream cheese à l’aneth et citron, caviar vegan, aneth

**Solmon Blinis**  
Blini maison, cream cheese, solmon, aneth, câpres, citron

**Herbs**  
Blini de sarrasin, cream cheese aux herbes

**GLUTEN-FREE TOASTS**

2.10€/pce

.....

**Ktipti Toast**  
Poivrons rôti, wild labneh, fetagétale, paprika, jus de citron, sésame noir, piment de cayenne

**Pea Spread Toast**  
Houmous petit pois, pickle oignon rouge

**Lox & Raifort**  
Cream cheese, carotte fumée, herbes

**Hummus Toast**

**Hummus de saison**

**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

**MINI SALADES SAISON**

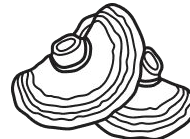
3.20€/

100-120 gr

verrine

.....

**\*Nos salades de saison en verrine**



# — Salé



**RAINBOW ONIGIRI** 2.10€/pce

.....

**Blue**  
Riz blanc spiruline, tahini, miso, sésame

**Pink**  
Riz blanc, betterave, tahini, umeboshi

**Yellow**  
Riz blanc, curcuma, cacahuète, gingembre

**RAINBOW MAKI** 2.55€/pce

.....

**Sweet & Sour**  
Riz blanc, spiruline, carotte, tempeh

**Teriyaki Shiitake**  
Riz blanc, betterave, shiitake, poivron rouge

**Veggie Nigiri**  
Riz blanc, graines de sésame blanc, gingembre, poivron rouge ou carotte fumée

**Solmon Nigiri**  
Riz blanc, graines de sésame, gingembre, solmon

**WILD SPRING ROLL** 4.40€/pce

Vermicelle de riz, salade, crudité, herbes

.....

- Veggie
- Tofu
- Thaï & satay
- Solmon
- Chimichurri

**RAINBOW SANDWICHES** 5.40€/pce

With gluten\*

.....

**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

**MEZZE** 5.40€/pce

Légumes croquants et crackers

.....

**Sweet Potato Tataki**  
Patate douce rôtie, huile olive, paprika fumé, sel, graines de sésame noir et blanc, spicy mayo, tamari

**Tofu Satay**  
Brochette de tofu rôti, sauce cacahuète

**Muhammara**  
Feta végétale, poivron rouge, noix, ail

**Tzatziki**  
Concombre, cream cheese cajou, citron

**Ktipiti**  
Poivron rôti, wild labneh, fétagétale, jus de citron, paprika, sésame noir, piment de cayenne

**Wild Cream Cheese**  
Fauxmage cajou, citron, graine de pavot

**Hummus de saison**

# — Drinks



## JUS PRESSÉS À FROID

25cl/50cl 5.90/10.90€

**Simply Green**  
Concombre, fenouil, spiruline, pomme, kale

**Bunny Hop**  
Carotte, pomme rouge, citron, verveine

**Little Miss Sunshine**  
Ananas, curcuma, concombre, gingembre

**Keep It Clean**  
Céleri, concombre, gingembre, citron, persil

**Better Than Botox**  
Pomme, betterave, aloe vera, concombre

**The Glow**  
Cranberry, pomme rouge, menthe, citron vert, collagène

## SHOTS

6cl 5.90€

**Bam Shot**  
Curcuma, gingembre, citron, poivre, lin

**Beauty Shot**  
Grenade, aloe vera, açai, sumac, goji

**Rehab Shot**  
Spiruline, chlorelle, moringa, gingembre

**Gut Shot**  
Vinaigre de cidre, citron, gingembre, eau filtrée

## COOL WATERS

33cl

**Black Lemonade** 6,5€  
Charbon, vinaigre de cidre, citron, érable

**Coco Crush** 8,9€  
Eau de coco pure, graines de chia

**Pink Panther** 8,9€  
Eau de coco pure, eau de rose, jus de betterave

## INFUSED WATERS

25cl/50cl 2.90/3.50€

**Eau Infusée**  
Ingrédients de saison

**Eau Démenthe**  
Chlorophylle, menthe fraîche, eau filtrée



# — Drinks

## BOISSONS VÉGÉTALES

25cl/33cl/50cl 5.90/7.90/10.90€

### 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

### Chill In Paradise

Lait d'amande maison, poire, épice chaï, huile de coco, jus de bettervae, curcuma

## TCHIN-TCHIN

Selon les stocks disponibles

### Vin Blanc nature

30€

### Vin Rouge nature

32€

### Vin Rosé nature

30€

### Bières sans Gluten

(Min. 20 unités)

7€

### Champagne Charpentier en biodynamie

(sur demande)

### Champagne Waris Hubert Nature

(sur demande)

## COCKTAILS SUR MESURE

Prix sur demande

### Vodka & Better Than Botox

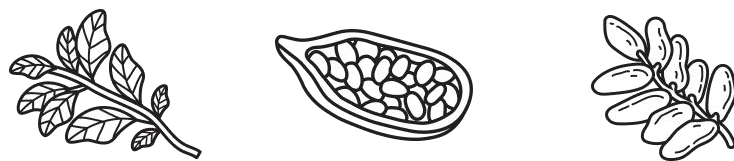
### Gin & Little Miss Sunshine

### Champagne & Black Lemonade

### Tequila & Liquid Vitality



# — Sucré



## MINI SUCRÉ 2.10€/pce

**Wild Bounty**  
Noix de coco, cacao, vanille, sirop d'érable

**Cloud Truffle**  
Cacao, amande, cajou, spiruline bleue

**Matcha Truffle**  
cacao, amande, cajou, matcha, chocolat blanc  
vegan

**Love Pop**  
Amande, cacao cru, lait de coco, maca  
**white chocolate**  
**matcha**  
**yellow**  
**rose**

**Coco Matcha**  
Coco, matcha, cacao, sirop d'érable

**Chocolate Tart de Saison**  
Cacao, avoine, noisette, cajou, coco,  
glaçage de saison

**Smashed Cookie**  
Beurre d'amande, lait d'avoine, maca  
farine d'amande et de riz, cacao cru

**Matcha Bomba**  
Poudre d'amande, farine de riz, beurre d'amande,  
matcha, lait d'amande maison, levure sans gluten,  
glaçage chocolat blanc

**Olive & Orange Cake**  
Farine de riz, orange, huile d'olive, glaçage  
chocolat blanc vegan

**Lemon Cake**  
Farine de riz, citron, huile d'olive, glaçage à la  
betterave



# — Wild Meals



## BREAKFAST BOX

- Wild Box

1 Chia pudding de saison + 1 energy bowl + 1 jus pressé à froid 33cl

15,1€
- Recovery Box

1 bam shot + 1 porridge de saison + 1 energy bowl + 1 jus pressé à froid 33cl

20,8€
- High Energy Box

1 salade de fruit + 1 rice crispies + 1 jus pressé à froid 33cl

16,1€
- Comfort Box

1 cake de saison + 1 brochette de fruits de saison + 1 jus pressé à froid

15,8€

## LUNCHBOX

- Wild Box 1

1 entrée + 1 salade + 1 jus pressé à froid 33cl  
ou 1 salade + 1 dessert + 1 jus pressé à froid 33cl

23,7€
- Wild Box 2

1 entrée + 1 salade + 1 dessert

21€
- Wild Box 3

1 entrée + 1 salade + 1 dessert + 1 jus pressé à froid 33cl

28,3€

# — Autumn - Winter Specials



## MINI SALÉS 2.90€/pce

**Autumn Magic Mushroom**  
Macaron de champignon, hummus de patate douce

**Fallafin**  
Farine de riz et de pois chiches, amidon de maïs, levure, pois chiches entiers, coriandre, persil, graines de soja, tahini, huile d'olive

**Varmesan & Basil Muffin**  
Farine de riz et pois chiches, amidon de maïs, levure, parmesan végétalien, basilic, graines de soja, tahini, huile d'olive



**Tzatziki & Cucumber with Ponzu**  
Contient du gluten

**Spinach Artichoke Stuffed Mushrooms**  
Champignon, épinard, coeur d'artichauts, cajou, tamari



**Cheesy Broccoli Quinoa**  
Quinoa, brocoli, graine de lin, huile d'olive, farine d'amande, levure sans gluten, citron, paprika, sel, ail, poivre

**Gingerbread & Vegan Ricotta**  
Pain d'épices gluten free, ricotta vegan, kale, noix de pécan

## VERRINES 3.50€/pce

**Winter Potatoes**  
Pomme de terre, artichaut, câpre, citron confit, échalote

**Veloutés De Saison**  
  
•Panaïs, ciboulette et fève tonka  
•Petits pois, feta  
•Potimarron, huile de noisette

## REPAS À TABLE 39€/pers

*Menu sur demande à partir de 15 personnes*

## MINI SUCRÉS 3.20€/pce

**Winter Cookies**  
Poudre d'amande, farine de riz, beurre d'amande, sucre glace, lait d'amande maison, levure sans gluten

•chocolat  
•fraise  
•beurre de cacahuète  
•chocolat blanc & noisette

**Coco Mango**  
Farine de coco, farine de riz, purée de mangue, yaourt vegan coco, agave, glaçage chocolat blanc vegan/sésame, fleurs comestibles

**Pear Strudel**  
Farine de pois chiche, poudre d'amande, beurre d'amande, crème de soja, poire, tonka, vanille

**Cookie Dough Bite**  
Vegan & gluten free enrôbé de chocolat

**Banana Split Mmmh**  
Banane, chocolat, purée de fruits rouges, coco râpée



# — Co-Branding





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

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

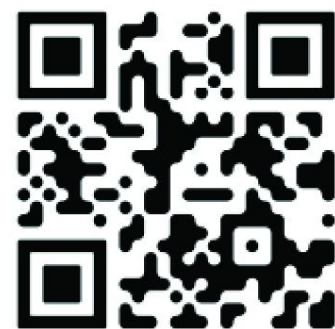
# — Contacts

## Samy Tairi

*Catering and partnership manager*

eventsparis@wildandthemoon.com

+33 (6) 04 71 95 62



Plant-based  
Organic  
No plastic  
Superfoods  
No additives  
Cold-pressed  
Non pasteurized

