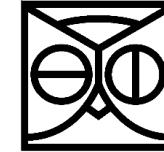


# WILD&THEMOON



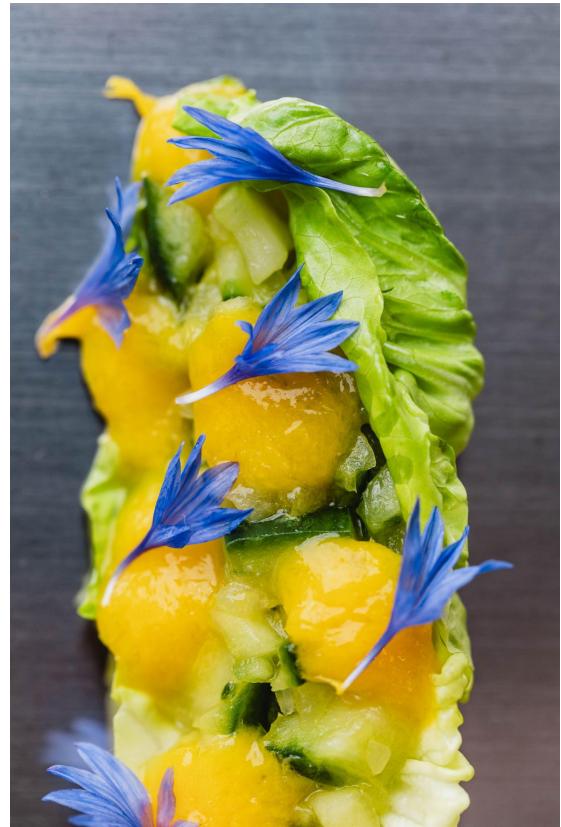
# Manifesto

## - Plant Based Organic Café -

Wild & The Moon incarne une philosophie. Celle d'un café où le bien-être, le plaisir et le respect de la planète se rejoignent. Ici, on mise sur des ingrédients 100% végétaux. Nos produits sont bio, à chaque fois que c'est possible, et tout droit sortis d'une agriculture de saison. Nos jus, enrichis en superfoods et non pasteurisés sont pressés à froid, ils gardent ainsi toutes leurs vitamines et tous leurs minéraux, intacts. Le lait d'amandes utilisé dans nos smoothies et dans nos lattes est fait maison et bio. Nos salades, nos en-cas et tout ce que nous proposons sont concoctés chaque matin par nos Chefs, dans notre cuisine parisienne, sans aucun additif chimique.

Nourished . Powered. Awakened.

**#Eatwise**



# — Salé

**Mini Salés** **2.10€/pce**

**Magic Cube**

Patate douce, spicy saté mayo, edamame

**Lettuce & Ceviche**

Sucrine, ceviche de saison

**Rainbow Sandwiches** **5.40€/pce**

**Le Cheezy**

Feta vegan, concombre, pesto, tomate

**Wild Caesar**

Effiloché vegan, concombre, sauce tartare

**Solmon**

Cream cheese, aneth, solmon, crudités

**Wild Cream Cheese**

Fauxmage cajou, citron, graines de pavot



**Gluten-free Toasts** **2.10€/pce**

**Ktipiti Toast**

Poivron rôti, labneh, feta vegan, paprika, jus de citron, sésame noir, piment de cayenne

**Pea Spread Toast**

Houmous petit pois, pickles oignon rouge

**Lox & Raifort**

Cream cheese raifort, carotte fumée, herbes

**Pink Hummus Toast**

Houmous de betterave, sésame, fleurs

**Tarama Toast**

Taramama, sumac

**Avocado Toast**

Wild cream cheese, avocat, zaatar, fleurs

# — Salé

**Mini Muffin** 2.10€/pce

**Muffin de saison**

**Mini Blinis** 2.50€/pce

**(No) Caviar Blinis**

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

**Solmon Blinis**

Blinis maison, cream cheese, solmon, aneth, câpres, citron

**Herbs**

Blinis de sarrasin, cream cheese aux herbes

**Mini Salades** 3.20€/verrine

**Nos salades de saison en verrines**

**Premium** 3,50€/pce

**Crispy Shiitake**

Feuille de riz, shiitake, teriyaki, cacahuète

**Taharama Toast**

Blinis, taharama, radis rose, caviar vegan, aneth

**Noir Végétal - 5,50€**

*servi dans une boîte individuelle*

Crème d'amande, caviar végétal, micro pousses



# — Sucré



## Mini Sucrés ..... 2.10€/pce

### Wild Bounty

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

### Rose Bounty

Noix de coco, vanille, sirop d'érable, betterave, chocolat blanc

### Love Pop

Amande, cacao cru, lait de coco, maca

- White chocolate
- Matcha
- Pink

### Citrus Matcha Bomba

Amande, matcha, glaçage chocolat blanc vegan, écorces de citron

### Orange & Olive Cake

Citron, huile d'olive, glaçage chocolat blanc vegan

### Lemon Cake

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

### Wild Cookie

Amande, farine de riz, beurre d'amandes, sucre glace, lait d'amande maison, levure sans gluten

- Chocolat
- Beurre de cacahuète
- Chocolat blanc & noisette

### Protein Bar

Protéine vegan, cacao cru, amandes, graines de tournesol, fleur d'oranger, guarana, fleurs de bleuet

# — Drinks

6cl - 25cl - 33cl

## Jus Pressés à Froid 4.75€/7.24€

### Simply Green

Concombre, fenouil, spiruline, pomme, kale

### Keep it Clean

Céleri, concombre, gingembre, citron, persil

### Better than Botox

Pomme, betterave, aloe vera, concombre

### Albert Camu Camu

Pomme, orange, gingembre, camu camu

### Tummy Buddy

Poire, pomme, vinaigre de cidre, gingembre

### Resveratrol

Raisin, açai, verveine, fenouil

## Boissons Végétales 4.75€/7.24€

### Hollyweed

Cajou, fleur d'oranger, cannabidiol, vanille

### Black Gold

Lait d'amande, charbon, datte

### Collagen Matcha Mylk

Lait d'amande, collagène, spiruline, matcha

### Greek Island

Lait d'amande, figue, ube, tremella

## Cool Waters 4.75€/7.24€

### Coco Crush

Eau de coco pure, graines de chia

### Black Lemonade

Charbon, vinaigre de cidre, eau filtrée

### It's Britney B\*tch

Eau filtrée, citron, cerise, collagène

## Shots 4€

### Bam shot

Citron, curcuma, gingembre, huile de lin

### Gut Shot

Vinaigre de cidre, citron, gingembre

## Eaux Infusées 3,50€/4,90€

- Citron, concombre, menthe
- Orange, romarin
- Romarin, violette
- Thym, lavande
- Lavande, citron
- Sauge, citron

### Eau Démenthe

Chlorophylle, menthe fraîche, fenouil

# — Winter Specials

## Salés

### Poivre Noix

Toast, vromage frais au poivre, brisures de noix toastées, ciboulette fraîche

### Winter Fig

Tartelette sarrasin & manioc, faux gras, figues fraîches, chutney de figues

### Arctic Bloom

Crackers, solmon, moutarde douce à l'aneth, poussée de petit pois

### Fig & Vine

Tartelette, faux gras, confit de figues & raisin

### Truffe Noire

Tartelette, ricotta vegan, caviar truffé, fleurs

### Forest Whisper

Champignon rôti, crème au panais, café, noisette



### Iced Pearl

Crème, caviar, radis, fleurs, crackers & chips kale

### Root & Caviar

Brochette panais, crème de raifort, caviar

### Tamara Wave

Blinis sarrasin, tarama, mix d'algues, citron, aneth

### Silent Coral

Blinis, solmon, ricotta, grenade

### Solomon Snow

Blinis à la ricotta vegan & moutarde à l'ancienne, solmon, radis noir

### Sesame Grain

Datte farcie au faux gras, mix de sésame

# — Winter Specials

## Sucré

---

### Hibiscus Lollipop

Sirop d'hibiscus, crème, chocolat noir

### Clementine Jelly

Clémentine fraîche, sucre parfumé au clou de girofle, anis étoilé & bâton de cannelle

### Raspberry & Coconut Ice

Confiture de framboise, lait concentré, noix de coco râpée, chocolat blanc

### White Chocolate Raspberry Fudge

Sucre blond, crème, chocolat blanc & cranberries séchées

### Vanilla Sakura Tart

Vanille, sakura, avoine, cardamome, griottes

## Boissons Végétales

---

### Velvet Cashew

Lait de cajou, cannelle, tonka, maca

### Cacao Flame

Lait d'amande, chocolat, piment, maca

## Jus Pressés à Froid

---

### Spiced Pear

Poire, badiane, cannelle, gingembre

### Winter Sun

Orange sanguine, clémentine, gingembre

## Eaux Infusées

---

### Frosted Flower

Eau filtrée, fleur de sureau, baies de goji

### Golden Sage

Eau filtrée, orange, bâton de cannelle, brin de sauge

### Ruby Thyme

Eau filtrée, tranche d'orange, thym, grenade

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'événement 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'événement, 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 personnes sera arrêté lors de la signature du devis et pourra être modifié au plus tard 3 jours avant la date de l'événement. 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.

# — Contact

## Samy Tairi

*Catering and partnership manager*

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

+33 (6) 04 71 95 62



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

