

WILD & THE MOON

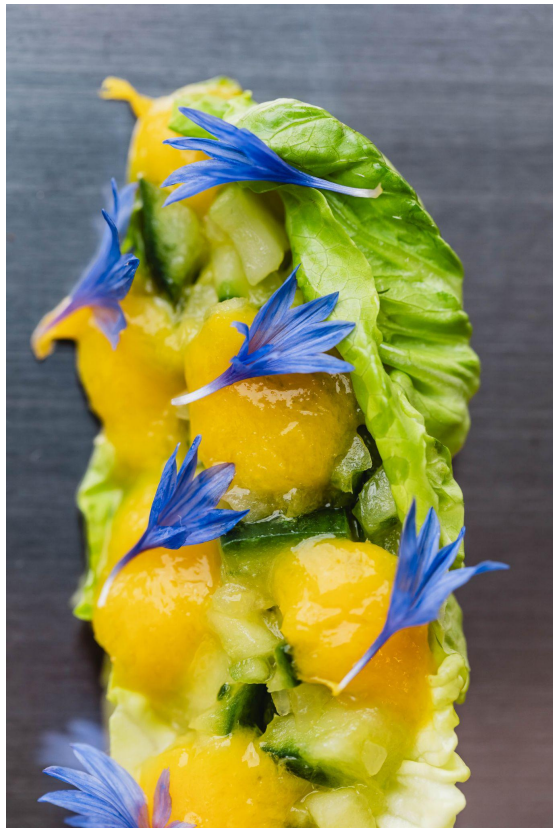


Manifesto

- 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, vomage 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, pousse 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

Solmon 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

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.

— Contact

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

