



VOTRE PARTENAIRE GOURMAND *au boulot*

Une cuisine variée et faite maison,
avec des produits frais et de saison

www.popote-minute.fr

bienvenue@popote-minute.fr

Jimmy 06 58 21 37 32 / Delphine 06 71 53 45 72

Tarifs en vigueur : juillet 2025



NOS ENGAGEMENTS

Page 3



FRIGOS CONNECTÉS

Page 4



PETITS DEJS & COLLATIONS

Page 6



PLATEAUX REPAS

Page 7



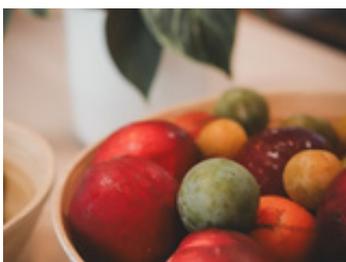
COCKTAILS & BUFFETS

Cocktails déjeunatoires & dinatoires
Buffets printemps-été
Buffets automne-hiver

Page 8

Page 11

Page 12



PANIER DE FRUITS

Page 15

POPOTE engagements

Pour le bien-être de vos équipes et de notre territoire



UNE CUISINE LOCAVORE

Une équipe d'une **dizaine de cuisiniers** menée de main de maître par notre Chef Florent.

Une cuisine "maison" labellisée **Maître-Restaurateur** par le préfet de la Haute-Savoie, travaillant des produits frais, et de saison.



Nos produits viennent majoritairement de la région Auvergne-Rhône-Alpes, et en particulier des deux Savoie, y compris nos boissons.

UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ET ENVIRONNEMENTAL



MATÉRIEL REUTILISABLE ET CONSIGNE

Nous privilégions les bocaux et bouteilles en verre, couverts en métal, éco-cups, ardoises, plateaux de service et vaisselle réutilisables.



INCLUSION

Nous collaborons pour le lavage de nos bocaux, couverts et éco-cups avec une entreprise locale adaptée, employant des travailleurs en situation de handicap.



ENTRAÏDE

Nous luttons contre le gaspillage et donnons nos invendus aux personnes en situation difficile.



RAYONNEMENT LOCAL

Au quotidien, nous limitons volontairement notre périmètre d'intervention autour d'Annecy et Archamps, pour optimiser l'ensemble des déplacements.



IMPLICATION DANS L'ENTREPRENEURIAT

Lauréat 2018 et aujourd'hui Membre actif du Réseau entreprendre Haute-Savoie par réciprocité.



POPOTE *machine*

Un frigo connecté pour votre salle de pause



LE DISTRIBUTEUR



LE FRIGO



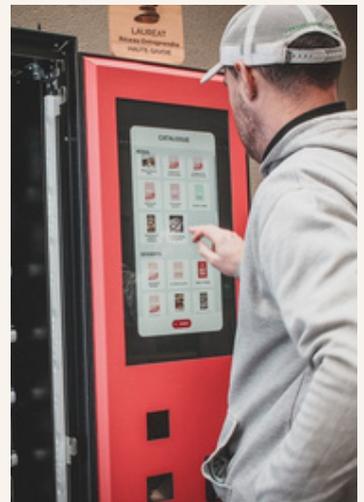
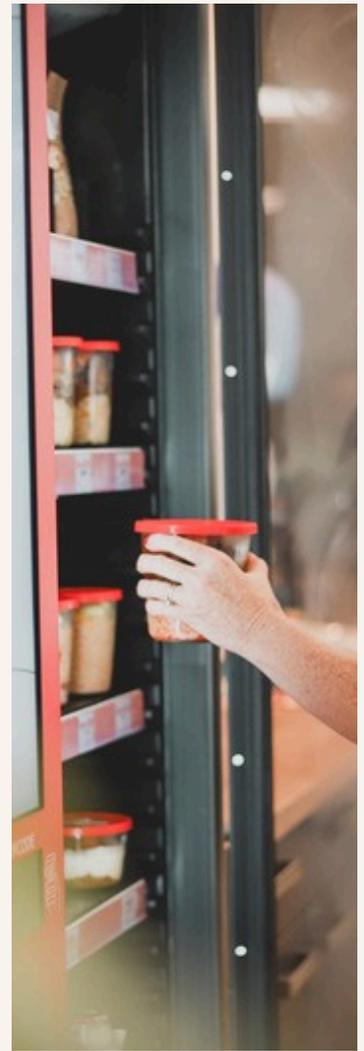
LE MINI

DE LA VARIÉTÉ AU QUOTIDIEN

- 4 plats à manger chaud ou froid, selon la saison
- Cuisinés avec des produits frais et de saison, servis dans des bocaux en verre
- Mix végétarien, viande et poisson
- 2 desserts fait-maison, yaourts fermiers et fruits
- Des menus renouvelés 2 fois/ semaine
- Des recettes d'ici et d'ailleurs
- Des boissons et en-cas d'artisans locaux
- Paiement par CB et cartes tickets restau
- Programme fidélité

A CHAQUE ENTREPRISE SA SOLUTION

- 3 modèles de machines selon la taille de votre établissement (à partir de 50 personnes)
- Participation possible de l'entreprise aux frais de repas
- Forfait mensuel pour le service d'approvisionnement, ajusté à votre consommation
- Mise en place facile :
 - besoin du réseau électrique et d'une connexion internet
 - accompagnement de vos équipes au démarrage



POPOTE

petits dejs et collations

Pour un accueil gourmand & convivial



PETIT DEJ' GOURMAND 6€ HT/pers*

Assortiment de mini-viennoiseries & cakes gourmands

Panier de fruits de saison

Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale

PAUSE QUATRE HEURES 7,5€ HT/pers*

Assortiment de petites pâtisseries

Panier de fruits de saison

Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale



COLLATION SALÉE 6€ HT/pers*

Assortiment mini-pizzas & mini-quiches

Panier de fruits de saison

Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale

BRUNCH CAMPAGNARD 17,9€ HT/pers

Assortiment 6 variétés fromage & charcuterie, pain artisanal

Assortiment mini-pizza et quiche

Assortiment cakes gourmands

Panier de fruits de saison

Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot et d'eau minérale



EN COMPLÉMENT POUR TOUTES LES FORMULES

Boissons chaudes (café, thé, infusions)

2€ HT/pers

Locations verres & tasses (retour non lavé)

0,50€ HT/pers

* À partir de 12 personnes ou minimum de commande 72€

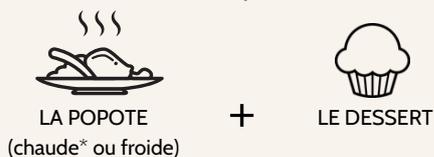


POPOTE *plateaux repas*

Une pause déj' pour toutes les faims.

FORMULE DUO

18€ HT/pers



TOUTES NOS FORMULES COMPRENNENT :
PAIN, EAU MINÉRALE PLATE ET/OU GAZEUSE,
SEL/POIVRE, COUVERTS EN MÉTAL & ECO-CUPS

- Les Popotes et desserts qui composent nos formules sont à choisir parmi les menus de la semaine.
- Les Popotes sont livrées chaudes, selon la formule choisie et pour une quantité supérieure à 4 personnes (+1€ HT/pers)
- La livraison est offerte sur le bassin annécien.
- Pour terminer le repas : café, thé, infusion (+2€ HT/pers)
- Bocaux, éco-cups, couverts métal, panier, bouteilles, décapsuleur, salière/poivrière sont consignés.
- Commande idéalement 72h à l'avance sur bienvenue@popote-minute.fr
- Paiement à réception de facture.

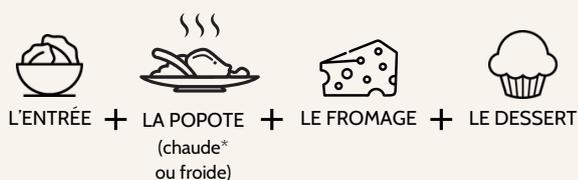
FORMULE TRIO

22€ HT/pers



FORMULE QUATUOR

25€ HT/pers



*Livraison chaude à partir de 4 popotes minimum : +1€ HT/popote

POPOTE cocktail

Des petites bouchées à déguster un verre à la main, pour papoter sans modération



PIECES CHAUDES

LES DELICES 1,8€ pièce

- Mini quiche lorraine
- Mini burger pulled pork pain noir aux graines
- Mini burger boeuf abondance
- Mini croque-monsieur
- Mini croziflette
- Tarte au flan reblochon ☑
- Cassolette de piperade & oeuf moelleux ☑
- Focaccia tomate, mozza & roquette ☑
- Canapé crevette piquée et soja

LES FESTIVES 2,8€ pièce

- Mini quiche truite fumée & échalote
- Mini burger foie gras & fruits rôtis
- Mini burger saumon curry estragon
- Croziflette butternut & truite fumée
- Tarte au flan courge & abondance ☑
- Cassolette oeuf parfait & morilles ☑
- Mini croque truffe, mascarpone & truite fumée
- Focaccia mascarpone & chiffonnade de jambon
- Canapé de crosques de canard au foie gras

PIECES FROIDES

LES DELICES 1,6€ pièce

- Tartelette tomates confites & burrata ☑
- Finger craquant jambon cru & chèvre frais
- Tartelette olives noires & vertes ☑
- Verrine de ratatouille rafraîchie & mousse noisette ☑
- Briochette de jambon cru beurre moutarde
- Mini chou poulet mayonnaise
- Pic diot & abondance pomme verte sur son canapé
- Sablé crème de parmesan et curry breton ☑
- Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth
- Pic tataké de saumon au sésame sur son pain
- Gâteau roulé jambon ciboulette
- Verrine de velouté de courgette en cappuccino de piment fumée ☑

LES FESTIVES 2,6€ pièce

- Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée
- Tartelette de tartare de boeuf & mousse soja
- Cornet croustillant tartare de truite & perles de citron
- Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata ☑
- Millefeuille courgette, mousse chèvre, miel & noix ☑
- Brioche salée de thon rouge mayo wasabi
- Mini chou truite fumée, mousse citron et ses perles
- Pic porcayou, tomme & polenta sur son sablé
- Sablé magret fumé, foie gras & figue
- Mini opéra de foie gras & framboise
- Gâteau roulée betterave crevette
- Pic tataké de thon rouge au sésame wasabi sur son crackers graines

LES VEGETS 1,8€ pièce

- Panacotta noisette & son houmous ☑
- Millefeuille de légumes confits & polenta ☑
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites ☑
- Caviar de saison & son granola au beurre salé ☑
- Brochette de légumes de saison ☑
- Tartare de betterave & crumble végétal ☑
- Pic asperge au sésame wasabi ☑
- Enroulée de légumes de saison et sa purée chou-fleur ☑
- Taboulé végétal de pointes de chou ☑
- Canapé de concombre guacamole ☑



Certains produits pourront être modifiés en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité chez nos producteurs.
Notre chef vous proposera alors une alternative.

Végétarien ☑



PIECES SUCRÉES

LES DELICES 1,6€ pièce

Financier pistache
Tiramisu framboise & spéculoos
Tartelette citron meringuée
Mini moelleux chocolat, cœur beurre salé
Moelleux noix de pécan
Compotée de pomme & crumble
Trio de fruits exotiques en tartare
Mini tarte aux noix
Croquant 2 chocolats
Tartelette chocolat framboise
Mini tarte amandine aux myrtilles
Mini gâteau roulé mangue & passion
Mini tarte au flan vanille
Sablé pomme tatin

EN COMPLÉMENT

Planches composées de fromages du coin & charcuterie de la Maison Baud (Villaz), accompagnées de pain multicéréales :

- Trio charcuteries & fromages : 9,50€ HT / pers.
- Duo charcuteries & fromages : 7€ HT / pers.
- Trio de fromage (seul) : 5€ HT / pers.
- Trio de charcuterie (seul) : 5€ HT / pers.

LES BOISSONS

FORFAIT SOFT 2€ HT/pers

Mix Evian, Badoit, Jus de fruits des vergers Tissot
25cl par pers.

FORFAIT VINS 6,5€ HT/pers

Roussette de Savoie & Mondeuse BIO (Maison HERITIER)
2 verres par pers.

FORFAIT PÉTILLANT 4 HT/pers

Crémant de Savoie BIO (Maison HERITIER) – 1 flûte par pers.

FORFAIT BIÈRE

Tireuse avec fut 30 L 7€ HT/ litre
En bouteille 75cl 7€

BOISSONS CHAUDES 2€ HT/pers

Café, thé, infusion avec gobelets, dosettes sucrés et touillettes
(Caféophil, Les 2 Marmottes)

MATÉRIEL & SERVICE

Forfait livraison (Annecy & alentours), mise en place & récupération matériel 37,5€ jusqu'à 25 personnes / au-delà : 1,5€ HT/pers

Location verres à pied (Napoli 18 ou 24cl), flûte 15cl 0,5€ HT/pers

Location couverts (fourchette, couteau, cuillère) 1,5€ HT/pers

Location assiette (petite ou grande) 0,65€ HT/pers

Location tables, mange-debout, nappes, chaises etc.

Prestation de service (forfait horaire) sur demande



FORMULES

Voici des exemples. Tarif HT / pers. (TVA à 5,5%)

DELICES

- 6 salées froides + 2 sucrées 12,80 €
- 5 salées froides + 3 chaudes + 2 sucrées 16,50 €
- 6 salées froides + 3 chaudes + 3 sucrées 19,80 €

FESTIVES

- 6 salées froides + 2 sucrées 18,80 €
- 5 salées froides + 3 chaudes + 2 sucrées 24,50 €

Il est possible d'adapter les quantités et de mixer les gammes.
Les quantités par personne sont à définir en fonction du moment du cocktail, de la durée et du public. Nous pourrions vous conseiller.



POPOTE buffets

Réception de l'ambassadeur ou à la bonne franquette ?
Debout ou assis ? Nous saurons nous adapter pour répondre au mieux à votre demande, à partir de 15 personnes.

PRINTEMPS - ÉTÉ



SALADES

Taboulé de couscous perlé (orzo, persil plat, citron, concombre, tomate, poivron vert)

Râpé de carottes au fromage frais & basilic

Salade de crozet savoyard, œuf, lard, abondance & fines herbes

Salade lyonnaise (œuf, crouton, lard, comté, frisée, son de moutarde)

Comme une piémontaise pomme de terre, brocolis, épinard, tomates cerises, saucisse, abondance, œuf, cornichon, persil plat

Salade bowl quinoa, carotte, avocat, concombre, pois chiche

Salade de haricot vert niçoise (œuf, olive, câpre, anchois, haricot, thon...)

Ratatouille rafraîchie ricotta basilic

Salade de penne au pesto, tomates cerises

Coleslaw maison miel moutarde (chou, frisée, chou blanc, carotte jaune)

Salade kascha aux betteraves, échalotes et tomme de Savoie

Salade de pois chiche, lentilles, concombre, poivron, olive & feta

Tomate, mozza, basilic & balsamique

Taboulé de pointes de chou, chia, tournesol & graines de courge

Salade de choux chinois noir & crevette

Salade César (romaine, parmesan, crème d'ail, poulet & anchois)

Tagliatelle de carotte, céleri et courgette, vinaigrette mangue et poulet grillé

PLATS VÉGÉTARIENS chauds

Crumble de légumes au lait végétal et fruit secs

Clafoutis chèvre courgette

Tortilla, pomme de terre, poivron rouge et oignon

Dahl de pois cassé et riz blanc

Galette de lentille et petit pois, sauce fromage blanc, œuf parfait

COMPOSEZ VOTRE FORMULE

Tarif HT / pers. (TVA à 5,5%)

BUFFET DE SALADES

- 2 salades 7 €
- 3 salades 9 €
- 4 salades 12 €

PLATS

- Plat froid 5 €
- Plat chaud 7 €

FROMAGE & DESSERT

page 13

VIANDES & POISSONS froids

Poulet rôti, mayonnaise aux fines herbes

Longe de porc persillée, mayonnaise miel, graines de moutarde

Filet de poulet en croûte de tomate, sauce tartare

Émincé de dinde au paprika, sauce BBQ

Roulé de porc en persillade

Rôti de paleron de veau sauce Gribiche

Contre-filet rôti, mayonnaise aux poivres

Terrine de truite brochet, curcuma

Enroulé de lieu aux notes d'agrumes, aigre doux d'orange

Salade de crevette et encornet tex mex (maïs, haricots rouges, avocat, épices douces)

VIANDES & POISSONS chauds

Échine de porc braisée, gratin dauphinois

Rôti de veau aux champignons, riz au carottes

Bœuf à 68° sauce vin rouge, écrasé de pomme de terre

Enroulé de poulet en farce olive & poivron, ratatouille patate

Wok de dinde teriyaki, nouilles & haricots verts

Émincé de porc colombo, patate douce et riz complet

Blanquette de lieu aux pointes de chou

Tajine poulet merguez, taboulé tiède aux fruits secs

Mousseline de truite de Savoie, beurre blanc, orge perlée

Sardines snackées à l'arrabiata, pomme boulangère

AUTOMNE – HIVER



SALADES

Salade d'orge perlé, butternut, pesta de chou kale et truite de Savoie fumée maison

Râpé de butternut de Savoie à l'huile de noisettes du piémont, abondance et jambon blanc de la Maison Baud

Salade de perles de Savoie, diot, coeur de Savoie, ciboulette et pousses d'épinard

Comme une piémontaise aux pointes de chou-fleur, brocolis et romanesco

Salade d'orecchiette, truite de Savoie, pomelos et radis noir

Crèmeux de chou-fleur, son taboulé de pointes, boeuf séché et citron combawa

Salade d'endives, céleri branche, bleu de Gex et noix, vinaigrette miel moutarde

Coleslaw maison (chou blanc, chou frisé, carotte et céleri de nos producteurs) mayonnaise miel curry

Tartare de betterave jaune et blanche des Bouchets à l'huile d'olive vierge extra du Ventoux et mozzarella de Chenex Haute-Savoie

Râpé de butternut et panais à la crème de burrata du coin et citron vert

Salade de boulgour et céleri rave façon taboulé libanais (citron, citron vert, persil plat, oignon rouge et fromage frais)

Quinoa, radis, orange, avocat

Terrine de volaille aux marrons et champignons

Assortiment de trois charcuteries des Salaisons artisanales Baud

PLATS VÉGÉTARIENS

Crumble de légumes au lait végétal & fruit secs

Clafoutis chèvre & potiron

Tortilla, pommes de terre, courge & oignon

Dahl de pois cassé & riz blanc

Galette de lentilles et petit pois, sauce fromage blanc & oeuf parfait

COMPOSEZ VOTRE FORMULE

Tarif HT / pers. (TVA à 5.5%)

BUFFET DE SALADES

- 2 salades 7 €
- 3 salades 9 €
- 4 salades 12 €

PLATS

- Plat froid 5 €
- Plat chaud 7 €

FROMAGE & DESSERT

page 13

VIANDES & POISSONS *froids*

Poulet rôti, mayonnaise citron estragon

Longe de porc caramélisée au miel du coin

Filet de poulet à la tomate confite

Ballotine de dinde moelleuse roulée aux fines herbes

Epaule de veau roulé au citron confit et à la sauge

Filet de poulet poché au court bouillon et sa crème citron

Jambon de porcelet à la moutarde

Boeuf à la ficelle & coulis de carotte

Terrine de brochet et truite de Savoie fumée

Aïoli rafraîchi au zeste d'agrumes

Soupe fraîcheur saumon courge curcuma

VIANDES & POISSONS *chauds*

Blanquette de veau à l'ancienne

Paleron de boeuf à 68° vin rouge et écrasé de pomme de terre

Raviole de canard, sauce vin blanc estragon et légumes oubliés

Parmentier de confit de canard

Pavé de lotte et blanquette de pointes de chou

Risotto crémeux parmesan gambas butternut et panais

Pavé de truite de Savoie, crème de chignin et poêlée de légumes

COMPLETEZ VOTRE BUFFET



FROMAGE

En complément pour chaque formule :

FROMAGES 5€/pers

Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache)
+ pain céréales tranché

DESSERT DU JOUR & TARTES 3,7€/pers

A choisir parmi nos menus de la semaine

--- ou nos tartes

Amandine	Chocolat noisette
Framboise, chocolat blanc	Mangue ananas & yuzu
Fines au pommes & citron	Chocolat banane & noix de pécan
Fraise vanille	Citron meringué
Clafoutis nectarines	Caramel & fruits secs
Flan pistache	Beurre salé & cacahuète
Tout chocolat	Pâte à tartiner & marron confit



DESSERTS À PARTAGER 4.5 €/pers

- Gâteau roulé au marron confit & poire (*ou framboise)
- Roulé pâte à tartiner maison
- Tiramisu café
- Cheesecake caramel beurre salé et compotée de pomme
- Gâteau de Savoie et salade d'ananas (*ou salade de fraises)
- Tarte sablée aux pommes, baie de goji et zeste de citron
- Tarte amandine à l'ananas
- Clafoutis aux myrtilles (*ou nectarines)
- Salade de clémentine ou orange (*ou fraise) & quatre-quarts
- Salade de pomme poire croq' à la fève du tonka
- Carotte/courge cake healthy veggy sans gluten (banane, flocon d'avoine pépites de chocolat et yaourt)
- Cookies healthy veggy sans gluten



*variante printemps / été

ASSORTIMENT 3 MIGNARDISES

4,80€/pers

(Choix des petites pièces en page 9)



LES ENTREMETS/ ANNIVERSAIRE

5,5€/pers

- Framboisier chocolat blanc sur génoise
- Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)
- Craquant chocolat caramel beurre salé
- Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)
- Millefeuille deux chocolats
- Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue et son tartare au yuzu & mousse thé vert)
- Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)
- Demi-sphère, poire vanille, miroir mangue





LES BOISSONS

FORFAIT SOFT 2€ HT/pers

Mix Evian, Badoit, Jus de fruits des vergers Tissot
25cl par pers.

FORFAIT VINS 6,5€ HT/pers

Roussette de Savoie & Mondeuse BIO (Maison HERITIER)
2 verres par pers.

FORFAIT PÉTILLANT 4€ HT/pers

Crémant de Savoie BIO (Maison HERITIER) - 1 flûte par pers.

FORFAIT BIÈRE

Tireuse avec fût 30 l 7€ HT/ litre

En bouteille 75cl 7€

BOISSONS CHAUDES 2€ HT/pers

Café, thé, infusion avec gobelets, dosettes sucrés et
touillettes (Caféophil, Les 2 Marmottes)

MATÉRIEL & SERVICE

Forfait livraison (Annecy & alentours), mise en place & récupération
matériel 37,5€ jusqu'à 25 personnes / au-delà : 1,5€ HT/pers

Location verres à pied (Napoli 18 ou 24cl), flûte 15cl 0,5€ HT/pers

Location couverts (fourchette, couteau, cuillère) 1,5€ HT/pers

Location assiette (petite ou grande) 0,65€ HT/pers

Location tables, mange-debout, nappes, chaises etc.

Prestation de service (forfait horaire) sur demande.

ANIMATIONS & SHOW COOKING

Braséro, broche, poêle géante, découpe de jambon, bar à fondue, bar à raclette...



POPOTE *paniers de fruits*

Pour des pauses pleines de peps'



FORMULES

Panier minimum : 4 kg fruits frais
Engagement 1 an
Facturation mensuelle
TVA: 5,5%

TARIFS

- | | |
|---------------------------|-------------|
| • Fruits frais | 6,9 HT / kg |
| • Fruits secs | 18€ HT / kg |
| • Biscuits & gourmandises | 30€ HT / kg |

FRUITS FRAIS *assortiment de saison*.....

Printemps : pommes, bananes, fraises, cerises

Été : nectarines, abricots, pêches

Automne : poires, prunes, raisin, pommes

Hiver : clémentines, pommes, bananes, kiwi

Producteurs régionaux

Une portion de fruit : 150g

Recommandation : 200 g / pers / semaine

FRUITS SECS BIO.....

Amandes - *Italie / Espagne*

Noix cajou - *Bénin*

Noisettes - *Turquie*

Cerneaux de Noix du Dauphiné - *France*



Recommandation : 30g / pers / semaine

Suggestion de présentation : distributeur

BISCUITS & GOURMANDISES

Assortiment de cookies, biscuits, madeleines...

Barres de céréales

Petites billes de gourmandises à grignoter

ARTISANS RÉGIONAUX





VOUS ACCOMPAGNER AVEC LE SOURIRE

Une association aux petits oignons de 3 talents complémentaires



DELPHINE

La Propulseuse Popoteuse est à vos côtés pour mettre en place les solutions gourmandes adaptées à vos besoins.

FLORENT

Le Chef Popoteur concocte avec sa brigade vos plats et desserts du quotidien ainsi que vos cocktails et buffets.

JIMMY

Le Créateur Popoteur et chef d'orchestre sur le terrain, planifie toutes les tournées et organise vos événements.