



racines

Notre vision

Racines défend une cuisine de terroir, généreuse et profondément conviviale. Nous croyons à une table qui rassemble, à des recettes franches inspirées des traditions de partage. Notre approche est volontairement canaille, elle assume la gourmandise, la générosité des portions et le plaisir immédiat.

Racines propose une manière simple et chaleureuse de recevoir, avec une exigence constante sur le goût et la qualité des produits.

Des racines ancrées et une cuisine conviviale et généreuse qui rassemble.



Des formats pour se retrouver

Racines accompagne **les entreprises** qui souhaitent réunir équipes, partenaires ou clients autour de formats conviviaux et efficaces.

Nous intervenons également auprès **des particuliers** qui désirent recevoir simplement, sans complexité d'organisation.

Chaque prestation est conçue clé en main, avec une organisation structurée, une équipe dédiée et une mise en place maîtrisée, afin de garantir une réception fluide du début à la fin.



Trois manières de recevoir, un même esprit



Le Brasero

Jardin des saveurs
Mer & Soleil
Terres & Flammes
Dolce Vita



Le Buffet

La Bodega
Le vigneron Champenois
Le cochon & la cocotte
L'auberge des Monts
Le marché du dimanche
Le jardin d'été



Le cocktail déjeuner

Equivalent :
16 pièces
20 pièces
24 pièces

Racines, ancrée dans le Grand Est

Implantée au cœur du Grand Est, Racines intervient sur l'ensemble du territoire et accompagne vos événements là où vous avez besoin de nous.

Notre organisation mobile et maîtrisée nous permet d'investir des lieux variés tout en conservant l'exigence et la générosité qui définissent notre identité.

Nos adresses

Cosnes et Romain
Luxembourg
Metz
Reims
Nancy



Le brasero, une manière chaleureuse de recevoir.

Autour du feu, la cuisine se fait devant les convives.
Les produits sont saisis à la flamme, découpés et
partagés dans un esprit spontané et généreux.



Jardin des Saveurs

La nature en fête : herbes fraîches, légumes croquants et viandes grillées tendres. Un brasero coloré, fleuri, où le végétal a la part belle, relevé d'un soupçon de fumé et d'huile d'olive.

Viandes & poissons

- Filet de poulet fermier mariné citron-basilic, flambé au pastis
- Pavé de saumon grillé, huile d'olive vierge et herbes du jardin
- Brochette de légumes racines, tofu mariné au soja et gingembre



Garnitures chaudes

- Pomme de terre nouvelles rôties, romarin et ail confit
- Légumes de saison à la plancha
- Polenta crémeuse au parmesan

Salades froides

- Salade de pois chiches, tomates multicolores, menthe et citron confit
- Taboulé de boulgour, herbes fraîches et pignons
- Carpaccio de courgette, huile de basilic et copeaux de parmesan

Desserts

- Ananas rôti flambé au rhum brun
- Panna cotta fruits rouge
- Tartelette fraise-pistache



Mer & soleil

Un hommage aux côtes méditerranéennes : iode, feu et agrumes.
Des poissons grillés, des herbes et du citron... le tout dans un parfum de vacances.

Poissons & fruits de mer

- Brochette de gambas flambées au pastis
- Filet de dorade, huile d'olive et zeste d'orange
- Encornets marinés, citron confit et coriandre fraîche

Viandes en accompagnement

- Côtelettes d'agneau grillées au romarin
- Brochettes de volaille au citron et paprika doux

Garnitures chaudes

- Ratatouille confite à la plancha
- Pommes grenailles, olives noires et tomates séchées
- Semoule au curcuma, raisins et coriandre

Salades froides

- Salade de fenouil, orange et aneth
- Taboulé de quinoa, grenade et herbes du jardin
- Concombres croquants, fromage frais battu, citron et graines

Desserts

- Abricots flambés au rhum ambré
- Pavlova aux fruits jaunes et crème légère
- Financier Citron Basilic



Terres & flammes

L'esprit barbecue chic : les viandes d'exception, le feu vif et le show du flambage. Puissance des cuissons, sauces maison et découpes minute sur plancha.

Viandes grillées et flambées minute

- Côte de bœuf maturée flambée au cognac devant les convives
- Magret de canard rôti au brasero, laqué au miel et vinaigre balsamique
- Saucisse artisanale aux herbes et vin rouge

Poissons

- Filet de truite des Vosges, beurre fumé
- Pavé de cabillaud au citron vert et piment doux

Garnitures chaudes

- Gratin de légumes du soleil, chapelure au thym
- Pommes de terre rôties, fleur de sel et romarin
- Poivrons et oignons caramélisés à la flamme

Salades et accompagnements

- Salade de tomates anciennes, herbes du potager et huile d'olive
- Crudités croquantes, sauce yahourt citronnée
- Carotte rapée Orange et miel de pays Graines de courges locales

Desserts

- Clafoutis aux cerises
- Crème vanille à la cassonade
- Banane rôtie au feu de bois, chocolat fondu

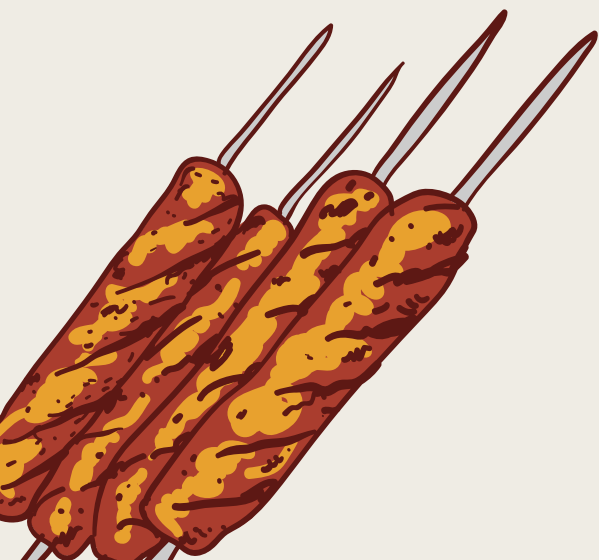


Dolce vita

Une expérience à l'italienne, pleine de soleil, de spectacle et de partage. Ici, le brasero devient une trattoria vivante, entre herbes, huile d'olive et flambages spectaculaires.

Viandes & poissons grillés

- Brochettes de veau au romarin, flambées au limoncello
- Filet de dorade, huile d'olive et basilic
- Poulpe snacké, citron confit et piment doux



Garnitures chaudes

- Aubergines et poivrons grillés, copeaux de pecorino
- Polenta croustillante au parmesan
- Gnocchis poêlés, beurre noisette et sauge

Salades & antipasti froids

- Salade de tomates anciennes, herbes du potager et huile d'olive
- Pastèque marinée, feta, olive noire et menthe
- Panzanella au pain rassis, olives et câpres

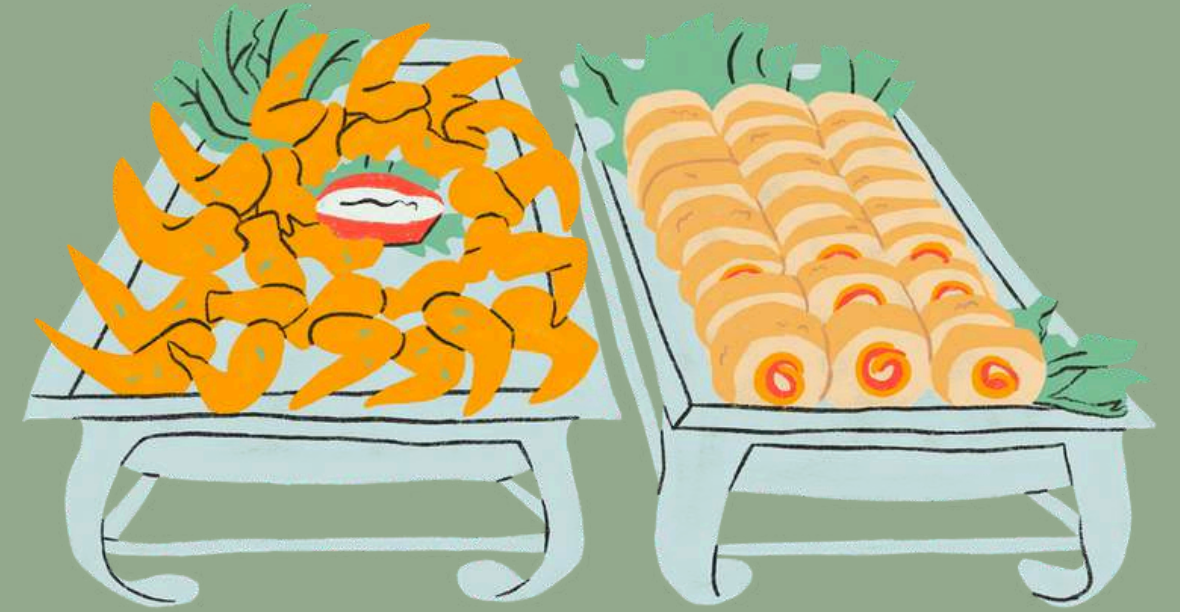
Desserts

- Pêches flambées au Marsala
- Panna cotta fruits rouges
- Tiramisu



Le buffet, une manière authentique de recevoir.

Cocottes, grandes pièces à découper, salades de saison et desserts familiaux composent une table lisible et rassurante. Chacun se sert, circule et échange.



La bodega

La convivialité brute : charcuterie, chipirons, croque truffé, moelleux chocolat...



Froid

- Carottes râpées orange & miel de pays, graines de courges locales
- Planche de charcuterie artisanale et locale de Marville
- Fromages à picorer du Grand Est & chutney maison
- Salade de lentillons de Reims, herbes du potager
- Sélection de pains artisanaux

Chaud

- Poêlée de chipirons, herbes du potager & chorizo
- Filet de poulet label rouge, crème à la moutarde de Reims
- Tartines de Croque-Monsieur à la truffe (à partager)
- Poêlée de légumes de saison

Sucré

- Moelleux chocolat grand cru
- Flan aux œufs bio façon grand-mère
- Tarte du pâtissier, fruits frais de saison
- Sélection de macarons

Le vigneron Champenois

Terrines, rillettes, blanquette, ratafia : la table rustique des coteaux champenois.

Froid

- Rillettes de truite, citron & aneth
- Salade de pommes de terre, échalotes & vinaigre de Reims
- Œufs mollets, mayonnaise à la moutarde de Reims
- Terrine de volaille aux herbes
- Jambon de Reims Maison

Chaud

- Saucisse fumée de pays, purée de panais au beurre
- Blanquette de veau champenoise, riz crémeux & champignons
- Gratin de chou-fleur au Langres
- Poêlée de légumes d'été

Sucré

- Tarte aux pommes & miel du potager
- Flan au foin et caramel de miel
- Biscuit moelleux aux noix



Le cochon & la cocotte

Le buffet canaille par excellence : gras noble, produits charcutiers et plats mijotés.

Froid

- Salade de museau & pickles maison
- Pâté croûte & cornichons de la Maison Marc
- Lentilles vinaigrette & oignons rouges
- Jambon persillé maison
- Œuf dur farci aux rillettes de porc

Chaud

- Poitrine de porc confite au cidre & échalotes
- Saucisse au vin rouge, purée rustique à l'huile de noix
- Poêlée de légumes anciens au jus réduit
- Crozets gratinés à la tome fermière

Sucré

- Riz au lait à la cassonade
- Tarte praline
- Brownie chocolat & noisettes



L'auberge des Monts

Le confort food montagnard version été : fromage, diots, crozets et truite fumée.

Froid

- Salade de crozets, noix & lardons
- Terrine de gibier maison
- Crudités croquantes, sauce yaourt citronnée
- Saumon fumé maison, crème d'aneth
- Salade de pomme de terre à l'ancienne

Chaud

- Diots de Savoie au vin blanc
- Gratin dauphinois à la tomme
- Polenta fondante aux champignons
- Tartiflette végétarienne (courge & oignons caramélisés)



Sucré

- Tarte myrtille & crème fraîche
- Crêpe flambée au génépi
- Poire pochée au vin rouge

Le marché du dimanche

La cuisine des marchés : volailles rôties, légumes grillés, desserts de maison.

Froid

- Salade de pois cassés & carottes confites
- Terrine de lapin au vin blanc
- Œufs mimosa aux herbes fraîches
- Crudités du marché, vinaigrette à l'estragon
- Salade de pommes de terre nouvelles, moutarde douce et ciboulette

Chaud

- Poulet rôti au jus, ail & citron
- Parmentier de confit de canard, patates douces, éclats de noisettes
- Gratin de légumes du soleil, parmesan
- Légumes grillés à la plancha, huile d'olive



Sucré

- Clafoutis cerise
- Crème vanille à la cassonade
- Tarte fine poire-amande

Le jardin d'été

Buffet froid & estival – esprit Racines

Le Jardin Froid Salades & Fraîcheur

- Salade de tomates anciennes, herbes du potager, huile d'olive
- Concombres croquants, fromage frais battu, citron et graines
- Salade de lentillons froids, légumes d'été rôtis et vinaigrette douce
- Taboulé d'épeautre, courgettes, citron confit et herbes fraîches
- Salade de pommes de terre nouvelles, moutarde douce et ciboulette
- Pastèque marinée, feta, olive noire et menthe
- Carottes râpées, orange, miel de pays et graines de courge

Le Coin Terroir Froid Racines & Partage

- Planche de charcuteries artisanales, jambon blanc tranché épais, jambon cru, terrine maison
- Sélection de viandes froides, rôti de porc maison, volaille rôtie effilochée
- Planche de fromages de la Ferme des Bigoudis
- Beurre fermier, chutney maison
- Sélection de pains artisanaux et focaccia



Le Jardin Sucré Pâtisserie

- Cake citron & huile d'olive, tranché
- Moelleux amande & miel local
- Tarte de saison découpée aux fruits frais

Fraîcheur Sucrée Verrines

- Weck fromage blanc fermier, fruits frais et granola
- Salade de fruits de saison, sirop léger verveine

Le cocktail déjeuner ou dîner, un format debout, convivial et gourmand.

Des pièces généreuses et canailles, des plateaux à partager avec un format mobile, qui vous invite à aller là où la gourmandise et les rencontres vous mènent.



16 pièces (équivalent)

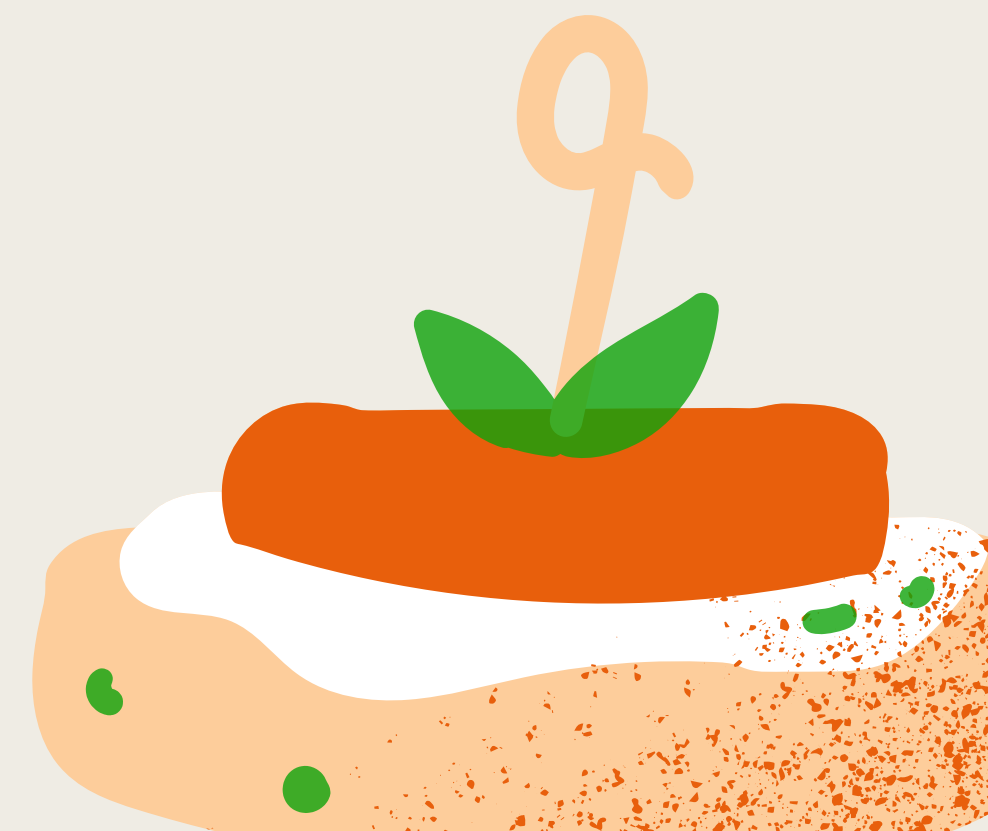
Des pièces généreuses, salées et sucrées, pour composer un véritable moment gourmand.

Pièces généreuses

- Mini pain brioché, jambon blanc tranché épais, beurre demi-sel
- Polenta grillée, éfiloché de boeuf, condiment oignon rouge et vinaigre doux
- Mini sandwich pain de mie, crème moutarde et herbes fraîches, pickles maison
- Bun canaille au porc rôti, jus réduit aux herbes
- Tasse de lentillons, légumes rôtis de saison, fromage frais battu
- Légumes de saison rôtis
- Fish cake de poisson blanc, sauce gribiche aux herbes
- Oeuf pané, pain toasté, mayonnaise à la moutarde de Reims
- Focaccia, fromage affiné et chutney de saison
- Gnocchis poêlés, beurre noisette et sauge

Pièces sucrées

- Cake moelleux tranché, crème montée au chocolat
- Chou craquelin, crème légère aux agrumes
- Barre chocolat caramel
- Tarte fine poire-amande
- Le bocal de fruits de saison
- Brioche feuilletée



20 pièces (équivalent)

Des pièces généreuses, avec des créations canailles et un plateau à partager pour renforcer l'esprit Racines.

Pièces généreuses

- Mini pain brioché, jambon blanc tranché épais, beurre demi-sel
- Polenta grillée, éfiloché de boeuf, condiment oignon rouge et vinaigre doux
- Mini sandwich pain de mie, crème moutarde et herbes fraîches, pickles maison
- Bun canaille au porc rôti, jus réduit aux herbes
- Tasse de lentillons, légumes rôtis de saison, fromage frais battu
- Légumes de saison rôtis
- Fish cake de poisson blanc, sauce gribiche aux herbes
- Oeuf pané, pain toasté, mayonnaise à la moutarde de Reims
- Focaccia, fromage affiné et chutney de saison
- Gnocchis poêlés, beurre noisette et sauge

Pièces canailles

- Oeuf Mimosa aux herbes fraîches
- Carotte rôtie, crème salée et graines torrifiées
- Rillettes de saumon, pain toasté
- Les tartines de Croque monsieur à la truffe à partager

Plateaux à partager

- Planche de Charcuterie et Pains
- Planche de Fromages MOF et Pains

Pièces sucrées

- Cake moelleux tranché, crème montée au chocolat
- Chou craquelin, crème légère aux agrumes
- Barre chocolat caramel
- Tarte fine poire-amande
- Le bocal de fruits de saison
- Brioche feuilletée



24 pièces (équivalent)

Des pièces généreuses, avec des créations canailles et un plateau à partager pour renforcer l'esprit Racines.

Pièces généreuses

- Mini pain brioché, jambon blanc tranché épais, beurre demi-sel
- Polenta grillée, éfiloché de boeuf, condiment oignon rouge et vinaigre doux
- Mini sandwich pain de mie, crème moutarde et herbes fraîches, pickles maison
- Bun canaille au porc rôti, jus réduit aux herbes
- Tasse de lentillons, légumes rôtis de saison, fromage frais battu
- Légumes de saison rôtis
- Fisch cake de poisson blanc, sauce gribiche aux herbes
- Oeuf pané, pain toasté, mayonnaise à la moutarde de Reims
- Focaccia, fromage affiné et chutney de saison
- Gnocchis poêlés, beurre noisette et sauge

Pièces canailles

- Oeuf Mimosa aux herbes fraîches
- Carotte rôtie, crème salée et graines torréfiées
- Rillettes de saumon, pain toasté
- Les tartines de Croque monsieur à la truffe à partager

Plateaux à partager

- Planche de Charcuterie et Pains
- Planche de Fromages MOF et Pains

Pièces sucrées

- Cake moelleux tranché, crème montée au chocolat
- Chou craquelin, crème légère aux agrumes
- Barre chocolat caramel
- Tarte fine poire-amande
- Le bocal de fruit de saison
- Brioche feuilletée



Le groupe Miam

Le Groupe MIAM est né de l'initiative d'Audrey et Nicolas Rivoallan, entrepreneurs ancrés dans le Grand Est et engagés dans la valorisation des produits et des savoir-faire du territoire.

Il réunit aujourd'hui trois maisons complémentaires, unies par une même exigence du goût et de l'organisation.

Code Cuisine, Urban Roots et Racines développent chacune un territoire propre, adapté à des usages distincts, tout en partageant des équipes, des savoir-faire et une vision commune de l'art de recevoir.



Une gastronomie de terroir pensée pour recevoir.



Une cuisine de partage, conviviale et généreuse.



Une cuisine contemporaine livrée au quotidien.

Contact

contact@traiteur-racines.com

www.traiteur-racines.com