LE
FOOD
CORNER

Le traiteur événementiel alternatif

CARTE 2024

Le Food Corner est un traiteur événementiel parisien qui propose une alternative aux offres traditionnelles.

les corners P.4

À PARTIR DE 50 CONVIVES

Notre équipe régale vos invités avec nos stands mobiles pour une expérience olfactive, visuelle et gustative forte inspirée des food courts.

Stands entrées P.6
Stands plats P.7
Stands desserts P.9
Stands boissons P.11

le buffet P.12

À PARTIR DE 12 CONVIVES

Nos plateaux à partager accompagnés de bouquets de fleurs séchées et de bouteilles upcyclées pour une tablée unique et pleine de gourmandise.

Plateaux salés P.15
Plateaux sucrés P.16
Boissons P.16

la bouchée P.17

À PARTIR DE 12 CONVIVES

Notre offre de bouchées gourmandes, végétales et colorées avec nos propres micropousses pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

Bouchées salées P.19
Bouchées sucrées P.20

Ils nous font confiance

Depuis 2015, plus de
3000 événements

Des événements de
12 à 5000 convives

Dans les plus belles salles de réception :
Seine musicale, Trianon, Élysée Montmartre, Folies Bergères, Théâtre Marigny, Musée des Arts Forains, Stade de France, La Défense Arena

Ils ont goûté à nos plats :

LOUIS VUITTON · DIOR · BALENCIAGA · Google · swile · UBISOFT · Doctolib · Cheerz · AUDITOIRE · MINI · LACOSTE · Audi · malt · KENZO · PUBLICIS GROUPE

Pernod Ricard

The island FESTIVAL

Offres	corners et buffets
Convives	2000
Durée	1 soirée
Lieu	Pernod Ricard Paris

À l'occasion de l'inauguration du nouveau siège parisien de Pernod Ricard «The Island» placé sous le thème du festival, nous avons régalé les 2000 collaborateurs sur les 6 étages du site. Le parvis de 1600m² a été transformé en un food court géant de 23 stands salés et sucrés et notre équipe de 150 maitres d'hôtel a assuré un service fluide jusqu'au rooftop.

sanofi

soirée afterwork

Offre	buffets
Convives	90
Durée	1 soirée
Lieu	Maison Sanofi

Un buffet de qualité pour une soirée afterwork pour 90 personnes avec tout ce qu'il faut : apéro, bowls, desserts et boissons.

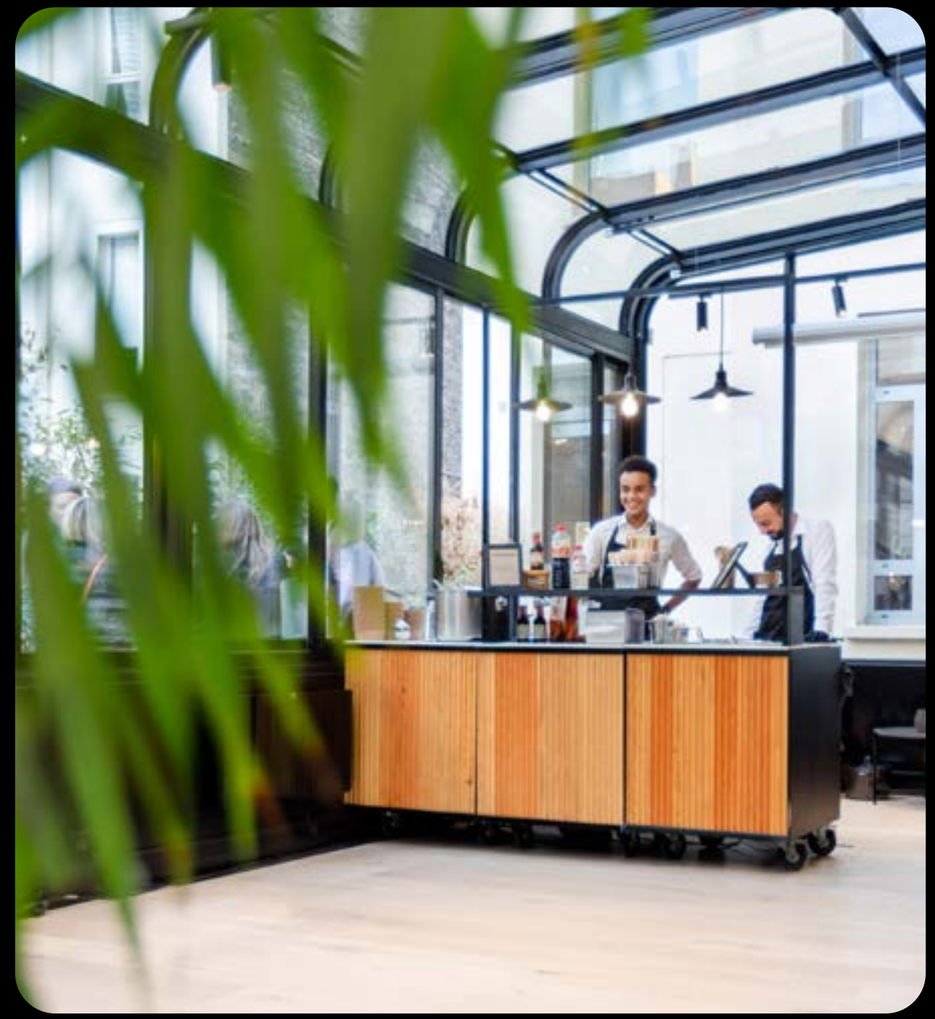
dentsu

PARIS → TOKYO

Offre	corners
Convives	200
Durée	3 soirs
Lieu	Dentsu (Paris 17e)

Une ambiance franco-japonaise pour trois soirées dans les bureaux parisiens de Dentsu avec un menu alliant le meilleur de la cuisine japonaise et française.

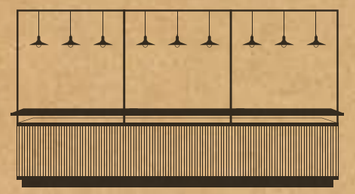
les corners



LE
FOOD
CORNER

Directement inspirés des food markets londoniens, nous proposons aux organisateurs d'événements une multitude de stands sur lesquels nos chefs cuisinent des plats inspirés de la street food et de la cuisine du monde.

Nous créons le food court de votre événement



Les stands

Nos stands mobiles s'intègrent dans tous les espaces

Le personnel

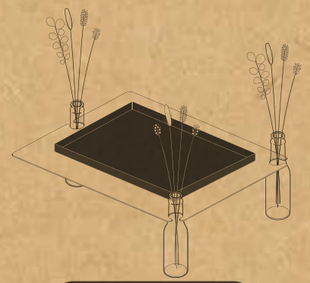
Notre équipe de cuisiniers, maîtres d'hôtel et runners

Les produits

Des produits frais, sélectionnés le plus localement possible

Les contenants

Verrerie et contenants adaptés aux contraintes de l'événement



Les plateaux

Ajoutez les plateaux **le buffet** pour de la mise à disposition

Stands entrées

Ardoise

Blinis

Labné

Ardoise

Wrap poulet

Focaccia

ENTRÉES CHAUDES

Blinis

Matheakis
Viande des grisons, Roquette, Figue

Manos
Tzatziki, Radis, Baies de goji

Kostas
Crème fraîche, Saumon fumé, Aneth

Pita

Poulet
Yaourt à la grecque, Oignon rouges, Poulet, Coriandre

Thon
Crème de Thon, Citron confit, Roquette

ENTRÉES FROIDES

Ardoise

Douce France
Brie fourré au chutney de figue et noix, Jambon cru, Tête de moine, Olives à la provençale, Cerneaux de noix, Pain aux céréales

Le Sud
Mozzarella fumée au romarin, Jambon cru, Sablés au parmesan, Tomates cerises caramélisées au balsamique et sésame noir

La Bohème
Carottes, Courgettes, Tête de moine, Pousses germées, Tomates cerises caramélisées au balsamique et sésame noir, Sablés au parmesan

Bar à huîtres

Fine de Claire d'Oléron Catégorie n°3
Accompagnées de pain de seigle et beurre demi-sel

Focaccia dips

Houmous
Pois chiche, Tahin, Huile d'olive et Cumin

Tarama
Oeufs de cabillaud fumés, Oignon marinés au sumac et Persillade

Labné
Huile d'olive, Coriandre et Baie rose

Accompagné de focaccia

Bar à burrata

Truffe
Stracciatella, huile de truffe, éclats de pistache, focaccia

Tomate cerise
Stracciatella, tomates cerise et roquette, focaccia

Affumicata
Stracciatella fumée au romarin, pignons de pin, huile d'olive, focaccia

Pata negra

Pata negra découpée au couteau
Pata negra, Parmesan, Pain de campagne & Chutney de figu

Salades

Grecque
Tomate, Concombre, Poivron grillé, Oignon, Feta, Citron, Origan, Olives noires

Le Sud
Laitue, Parmesan, Croûtons, Filet de poulet grillé, Huile d'olive, Citron, Ail

Italienne
Pâtes, Mozzarella, Câpres, Olives vertes, Olives noires, Pignons de pins, Basilic, Caviar de tomate

Wraps

Falafel (vegan)
Falafel, crudités, pickles d'oignons rouges, mayonnaise vegan, menthe, coriandre, graines de sésame

Piquillos chèvre basilic (végétarien)
Crème de chèvre au basilic, piquillos, roquette, graines de courge toastées, basilic frais

Thon aux herbes et citron vert
Crème de thon, zeste de citron vert, aneth et ciboulette, concombre, radis, pousses d'épinards

Poulet
Poulet, Houmous, Roquette, Poivron jaune, Carotte

Stands plats

Ceviche

Bagel

PLATS FROIDS

Bagel

Brooklyn
Saumon, Tzatziki, Avocat, Concombre, Salade, Citron, Ciboulette

Little Italy
Jambon, Pesto, Tomate, Mozzarella, Roquette, Parmesan, Basilic, Olive

Harlem
Poulet, Chèvre, Tomate, Confit de figue, Thym, Crème fraîche

Manhattan
Tomate, Avocat, Poivron, Artichaut, Champignon, Olive verte, Coriandre

Ceviche

Poisson blanc
Poisson blanc, Oignon rouge, Tomate, Mangue, Citron vert, Coriandre

Poké bowl

Saumon
Riz vinaigré, Saumon, Mangue, Edamame, Coriandre, Sauce soja, Sésame, Fromage frais

Végétarien
Riz vinaigré, Tofu fumé, Betterave chiogga, Edamame, Poivron rouge, Sauce soja, Fleur de pensée

Sushi

Sushi
Saumon, Thon

Maki
Saumon, Thon, Cheese concombre

California roll
Saumon avocat, Malibu

Spring roll
Saumon, Végétarien

Poké bowl

Ceviche

Nos animations évoluent au fil des saisons

Chandeleur, Pâques, Summer party, Montagne...

Crêpes

Raclette

Tartiflette

Huîtres

PLATS CHAUDS

Barbecue

Bœuf
Brochettes de bœuf au poivre vert

Poulet
Brochettes poulet miel flambées au whisky

Crevettes
Brochettes de crevettes flambées au saké

Burger

Classique
Steak haché de bœuf, Tomate, Oignon rouge, Salade et cheddar

Asiatique
Poulet mariné, Sauce soja, Carotte, Courgette

Montagnard
Steak haché de bœuf, Oignons confits, Tomme noire, laitue

Végétarien
Steak végétal, Cheddar, Oignons, Guacamole, Cream cheese

Fajitas

Poulet
Tortillas de maïs, Avocat, Poitrine de poulet, Poivron rouge et vert, Oignon, Tomate, Citron Fromage râpé

Bœuf
Tortillas de maïs, Bœuf haché, Poivron rouge et jaune, Tomate, Oignon

Végétarien
Tortillas de blé entier, Poivron rouge et vert, Ail, Oignon rouge, Courgette, Aubergine, Fromage râpé

Flammekueche

Classique
Crème, Oignon et Lardons

Végétarienne
Crème, Oignon, Chèvre, Miel

Galettes de Sarrasin

Complète
Jambon, Emmental & Œuf

Chèvre miel
Fromage de chèvre & Miel

Nordique
Crème Fraîche, Saumon fumé & Oignon

Caprese
Tomate, Mozzarella & Basilic

Gaufres salées

Champêtre
Chèvre, Miel, Romarin

Savoyarde
Beaufort, Oignon, Jambon

Italienne
Parmesan, Basilic, Pesto rosso

Gnocchi

Gorgonzola
Gorgonzola, Noix, Roquette

Truffe
Crème de truffe, Champignons, Parmesan

Hot dog

Classique
Pain brioché, Saucisse de porc, Pickles de cornichons, Oignons frits, Sauces

Végétarien
Pain brioché, Saucisse végétale, Guacamole, Champignons, Oignons frits, Sauce cheddar

Foccaccia

Classique
Mozzarella di Buffala, Jambon blanc, Roquette, Tomates séchées

Végétarien
Pesto rosso, Aubergine grillée confite, Chèvre, Basilic frais

Chorizo grillé

Chorizo à la plancha
Potatoes au paprika fumé et salsa piquante

Poulpe grillé

Levantine bowl
Poulpe grillé et légumes rôtis (Chou-fleur, Aubergine, Patate douce), Focaccia

Pizza

Virginia
Mozzarella, Basilic, Sauce tomate

Lucia
Jambon, Champignon, Mozzarella, Sauce tomate

Clara
Mozzarella, Truffe, Crème, Roquette

Poulpe grillé

Poulpe grillé

Barbecue

Burger

Pizza

Gnocchi

Stands desserts

Gaufres

Gaufres

DESSERTS CHAUDS

Crêpes

Chocolat & Noix de coco
Caramel & noisettes
Sirop d'érable
Façon Forêt Noire
Façon Amandine
Façon Citron meringué
Printemps
Soleil
Normande
Suzette

Fontaine à chocolat

Chocolat au lait fondu et fruits

Fruits flambés

Ananas
Brochettes d'ananas flambées au rhum ambré & caramel

Poire
Brochettes poire flambées au calvados & caramel

Gaufres

Tout choco
Mousse au chocolat, Coulis de chocolat

Citron
Crème de citron et zestes de citron

Framboise
Crème pâtissière, Framboises fraîches, Coulis de framboise

Crêpes

Gaufres

Gaufres

Fontaine à chocolat

Petit déjeuner

PETIT DÉJEUNER

Classique

Mini viennoiserie, Fruit bowl, Cake au thé Earl Grey, Jus de fruit, Boisson chaude

Premium

Mini viennoiserie, Granola bowl, Pancakeau sirop d'érable, Jus de fruit, Boisson chaude

Brunch

Mini viennoiserie, Muffin, Œufs brouillés au bacon ou saumon, Jus de fruit , Boisson chaude

Brunch

Breakfast

DESSERTS FROIDS

Tartelettes

Citron meringué
Framboise meringuée
Façon crème brûlée
Chocolat noisette

Bûches

Pain d'épices
Bûche aux marrons
Vacherin

Cookies

Pépites de chocolat
Caramel et fleur de sel
Tout chocolat et fleur de sel
Flocons d'avoine
Chocolat blanc
Thé matcha

Gâteau de Savoie

Vaporisé au génépi accompagné d'une confiture de myrtille

Macarons

Chocolat noir de Côte d'Ivoire
Vanille de Tahiti
Caramel Fleur de Sel de Guérande
Café Moka Yrgacheffe d'Ethiopie
Fruit de la Passion de l'Équateur
Cassis du Val de Loire
Framboise Meeker
Zestes de Citron Vert du Mexique

Granola Bowl

Fruits rouges
Framboise, Myrtille, Graines de chia, Granola, Fromage blanc

Mangue
Mangue, Graines de lin, Graines de chia, Granola, Fromage blanc

Milkshakes

Charlotte
Fraise, Boudoirs & Poivre de baies roses

Sara
Banane, Fleur d'oranger, Lait d'amande & Graines de chia

Lily
Ananas, Menthe, Betterave, Lait d'amande

Keiko
Litchi, Framboise, Rose, Lait d'amande

Muffins

Carrot cake
Chocolat courgette
Pépites de chocolat
Chocolat blanc
Myrtille

Pop corn

Sucré
Salé
Canelle

iceRoll

Abricot & Menthe
Coco & Mangue
Caramel & Noisettes
Framboise
Citron vert & Gingembre
Pistache d'Iran & Éclats
Fraise & Basilic
Framboise & Meringue
Citron vert & Romarin

Barbe à papa

Classique
Rose
Lavande

Tartelettes

iceRoll

Panna cotta

Barbe à papa

Tartelettes

Stands boissons

Vin chaud

Champagne

Jus de fruits frais

Jus de fruits frais

Bar à cocktails

Bar à cocktails

Bière pression

Bière pression

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Eau detox

Romarin, Abricot

Kiwi, Passion

Citron jaune, Concombre et Menthe

Menthe, Concombre et Gingembre

Framboise, Myrtille, Groseilles, Citron

Abricot, Romarin et Fleurs de saison

Jus de fruits frais

Pomme, Citron, Gingembre, Menthe

Pomme, Concombre, Citronnelle, Gingembre

Pomme, Framboise, Menthe

Poire, Cannelle, Gingembre

Carotte, Piment, Menthe

Pomme, Citron, Poivron, Tabasco

Smoothie

Barnabé
Ananas, Banane & Citron vert

Oscar
Ananas, Citron vert, Raisin & Coriandre

Gaston
Tomate, Poivron rouge & Fraise

Ferdinand
Poire, Gingembre & Épinards

Soft

Eau plate

Eau pétillante

Jus de fruits

Sodas

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière pression

Blonde
Gallia Paris, Lager, blonde maltée

Blanche
Gallia Paris, Hefeweizen, blanche au blé

Pale Ale
Deck & Donohue, Mission Pale Ale

Bar à cocktails

Classiques

Mojito
Rhum, Jus de citron vert, Menthe

Spritz
Aperol, Prosecco, Soda water

Caïpirinha
Cachaça, Jus de citron vert, Sucre de canne

Mixologie

East Side
Gin, Menthe, Jus de concombre, Jus de citron vert

Rum old fashioned
Rhum, Angostura bitter, Sirop d'érable

Paloma
Téquila, Jus de pamplemousse, Sirop d'Agave

Vin

Vin rouge
Côtes du Rhône, Grenache Château Les Amoureuses

Vin blanc
Languedoc, Oscar Pays d'Oc 2017

Champagne
Champagne EPC

Vin chaud

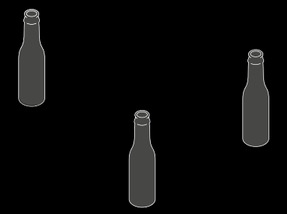
Vin rouge, Zeste de citron, Zeste d'orange, Cannelle,Badiane, Clou de girofle, Gingembre, Noix de muscade

le buffet

LE
FOOD
CORNER

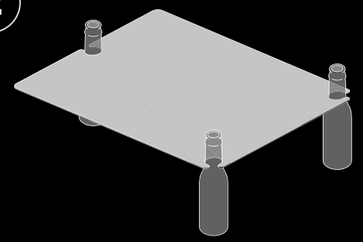
Alliant upcycling, fonctionnalité et esthétisme, nos kits sont livrés clé en main, sur le lieu de votre événement.

1



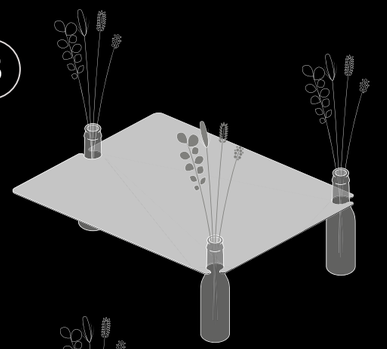
Vous disposez les bouteilles upcyclées sur votre table

2



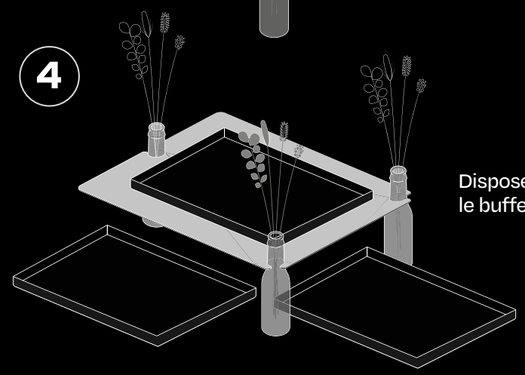
Les planches en bois viennent se poser sur les bouteilles

3



Vous glissez les bouquets de fleurs séchées

4



Disposez les plateaux, le buffet est prêt !

Plateaux salés

Apéritifs

Plateau de charcuterie
Bresaola, Serrano, Jambon blanc, Confit de figues, Olives à la provençale, Fruits frais de saison, Fruits secs, Cerneaux de noix

Plateau de fromage
Burrata, Gorgonzola, Comté, Beaufort, Tête de moine, Confit de figues, Fruits frais de saison, Fruits secs, Cerneaux de noix

Plateau mixte
Burrata, Comté, Beaufort, Tête de Moine, Bresaola, Serrano, Jambon blanc, Confit de figues, Olives à la provençale, Fruits frais de saison, Fruits secs, Cerneaux de noix

Plateau de pâté en croûte de canard
Pâté en croûte de canard aux pistaches, noisettes torréfiées, abricots secs, cranberries, romarin

Dips méditerranéens
Houmous, Tarama, Labné, Crackers aux graines, Pain brioché

Ardoises

Douce France
Brie farci au chutney de figue et noix, Jambon cru, Tête de moine, Olives à la provençale, Cerneaux de noix

La Bohème
Houmous, Carottes, Courgettes, Tête de moine, Tomates cerises caramélisées au balsamique et sésame noir, Sablés au parmesan, Pousses germées

Le Sud
Mozzarella fumée au romarin, Jambon cru, Tomates cerises caramélisées au balsamique et sésame noir, Sablés au parmesan

Burrata

Truffe
Stracciatella, huile de truffe, éclats de pistache, focaccia

Tomate cerise
Stracciatella, tomates cerise et roquette, focaccia Affumicata

Affumicata
Stracciatella fumée au romarin, pignons de pin, huile d'olive, focaccia

Ceviche

Ceviche de poisson blanc
Poisson blanc, Oignon rouge, Tomate, Mangue, Citron vert, Coriandre

Tartelettes

Salicorne / Haddock
Haddock, Petits pois, Salicorne, Radis, Yaourt grec, Tahini, Pickles d'oignons rouges, Sumac

Aubergine / Za'atar
Aubergine, Paprika, Za'atar, Tahini, Praliné piment, Pickles de piment, Noisettes

Moutarde / Gorgonzola
Crème gorgonzola, Radis rose, Micropousse de moutarde, Fleur de bourrache, Carotte jaune, Noix

Piperade / Poulet
Poulet, Houmous, Poivrons jaunes marinés, Roquette, Carottes

Bowls

Curry Bowl
Riz basmati, Poulet au curry, Raisins, Amande, Carottes multicolore fondantes, Coriandre (dispo option végétarienne)

Crumbowl
Courgette, Aubergine, Tomate, Crumble au parmesan, Thym et Graines

Levantine bowl - Poulpe
Poulpe grillé, Aubergine confite, Houmous, Pois chiches grillés, Pignons de pin, Raisins secs, Coriandre, Zaatar

Levantine bowl - Feta
Feta, Aubergine confite, Riz rouge, Tzatziki, Pignons de pin, Raisins secs, Concombre, Zaatar

Quinoa bowl
Quinoa, Houmous, Courgette, Carottes au cumin, Tofu fumé, Raisin sec, Amandes, Coriandre, Moutarde

Poké bowl - Saumon
Riz vinaigré, Saumon, Mangue, Edamame, Coriandre, Sauce soja, Sésame, Fromage frais

Poké bowl - Végétarien
Riz vinaigré, Tofu fumé, Betterave chiogga, Edamame, Poivron rouge, Sauce soja, Fleur de pensée

Focaccia

Classique
Mozzarella di Buffala, Jambon blanc, Roquette, Tomates séchées

Végétarien
Pesto rosso, Aubergine grillée confite, Chèvre, Basilic frais

Rolls

Shrimp Rolls
Bun brioché toasté, Crevettes roses, Mayonnaise au curry et combawa, Pickles d'oignon rouge, Mâche

Bagels

Brooklyn
Saumon fumé, Fromage frais, Avocat, Concombre, Roquette, Citron, Ciboulette

Little Italy
Jambon cru, Pesto, Tomate, Mozzarella di bufala, Roquette, Parmesan

Harlem
Poulet, Fromage de chèvre, Tomate, Confit de figues, Fromage frais, Thym

Manhattan
Avocat, Tomate, Poivrons marinés, Mozzarella di bufala, Roquette, Parmesan

Wraps

Falafel (vegan)
Falafel, crudités, pickles d'oignons rouges, mayonnaise vegan, menthe, coriandre, graines de sésame

Piquillos chèvre basilic (végétarien)
Crème de chèvre au basilic, piquillos, roquette, graines de courge toastées, basilic frais

Thon aux herbes et citron vert
Crème de thon, zeste de citron vert, aneth et ciboulette, concombre, radis, pousses d'épinards

Poulet
Poulet, Houmous, Poivrons jaunes marinés, Roquette, Carottes

Currybowl

Plateaux sucrés

Desserts

Plateau Fruité
Crumbles aux fruits de saison, Panna cottas au sésame noir, Tartelettes citron meringué, Macarons

Plateau Chocolaté
Cookies chocolat, Mini muffins au chocolat, Tartelettes chocolat noisettes, Macarons

Plateau Gourmand
Yaourt à la fleur d'oranger, Orange à la cannelle, pistaches, Mini cannelés, Mini tartelettes au citron, Mini fondants à la châtaigne, Cacahuètes pralinées, Bananes séchées

Plateau Panna Cottas
Sésame noir/ Myrtille, Framboise

Plateau Cookies
Pépites de chocolat, Caramel et fleur de sel, Chocolat blanc

Plateau Muffins
Tout chocolat, Pépites de chocolat, Myrtilles

Plateau Crumbles
Poire, Vanille, Citron vert

Plateau Tartelettes sucrées
Framboise, Citron, Chocolat, Pistache fleur d'oranger

Tartelettes ganache chocolat noir
Sablé croustillant, ganache chocolat noir, noisettes torréfiées

Tartelettes noix de pécan
Pâte sablée, appareil au sucre et à la noix de pécan

Petit déjeuner

Plateau petit déjeuner
Mini cake au thé earl grey, Cookie aux flocons d'avoine, Raisin blanc, Abricots, Yaourt aux fruits rouges

Plateau petit déjeuner

Boissons

Soft

Eau plate (1L & 50cl)

Eau pétillante (1L)

Jus de fruits (1L)
Pêche, Poire, Pomme/Cassis, Pomme/Framboise, Pomme/Coing, Abricot

Limonade bio artisanale (75cl)

Thés glacés
Charitea (33cl), Symples (33cl & 75cl)

Ginger Ale (33cl)

Vin

Vin rouge
Lou Pitchoun, Domaine des Gravennes, 2021
La Piffaudière, Domaine de la Piffaudière, 2020

Vin blanc
Oscar, Domaine de la Dourbie, 2021
Le Secret, Château de Fontenay

Vin rosé
Barbebelles, Château Barbebelles Cuvée Fleurie, 2021

Champagne
EPC Blanc de noir, Alain Édouard
Ruinart Brut

Prosecco
Riccadonna Extra Dry Bio

Bière & Cidre

Blanche
Session Weissbier (Weisse & Versa), Gallia
L'aube, Deck & Donohue

Blonde
Lager (Champ libre), Gallia
Mission Pale Ale, Deck & Donohue

IPA
Session IPA (Sans Concession), Gallia
Indigo IPA, Deck & Donohue

Cidre
Cidre bio Sassy 75cl

Bière Lager, Deck & Donohue

la bouchée

LE
FOOD
CORNER

Bouchées salées

Micropousses

Toona / Burrata
Crème de burrata,
Tomate séchée,
Micropousse de Toona,
Courgette

Cresson / Crabe
Crabe, Citron confit,
Micropousse de cresson,
Betterave chioggia

Mélisse / Houmous
Houmous, Pickles
d'oignons rouge,
Micropousse de mélisse,
Carotte noire,
Éclat de pistache

Moutarde/Gorgonzola
Crème gorgonzola,
Radis rose, Micropousse
de moutarde,
Fleur de bourrache,
Carotte jaune, Noix

Bourrache/Artichaut
Confit d'artichauts, Purée
de petit pois, Bourrache,
Radis red meat, Sarrasin
torréfié

Radis / Ricotta
Ricotta, Tapenade,
Micropousse de radis,
Carotte orange

Mini-tartelettes

Salicorne/Haddock
Haddock, Petits pois,
Salicorne, Radis, Yaourt
grec, Tahini, Pickles
d'oignons rouges, Sumac

Piperade / Poulet
Poulet, Herbes de
provence, Piperade,
Croustillant parmesan

Aubergine / Za'atar
Aubergine, Paprika,
Za'atar, Tahini, Praliné
piment, Pickles de
piment, Noisettes

Ricotta / Épinards
Ricotta, Épinards, Pâte
miso, Citron vert, Sumac

Madeleines salées

Pesto
madeleines salée au
pesto, copeaux de
parmesan, olives noires,
pignons de pin, persil

Curry
madeleines salée au
curry, coco râpée, noix
de cajou, fleurs comes-
tibles, romarin

Bouchées sucrées

Mini-tartelettes

Citron meringué

Chocolat noisette

Pavlova

Fondant châtaigne

Framboise

Pistache

Rocher coco

Cannelés

Tartelette citron

Financier noisette

Macarons

Orange amère d'Espagne,
Chocolat noir,
Caramel Fleur de sel,
Vanille citron vert,
Pistache Vert d'Iran,
Praliné Amande Noisette,
Fruit de la Passion Équateur,
Café Moka d'Éthiopie,
Citron d'italie,
Vanille de Tahiti

Briefez nos chefs de projets pour votre prochain événement

lefoodcorner.com

09 86 66 20 30

LE
FOOD
CORNER