



HOB  
BA  
+ DESIGN / EVENTS  
HAPPY!

## PRIVATISATIONS HOBA CATALOGUE TRAITEUR

A HOBA, on vous promet de manger  
du bon en faisant du bien à vos invités.

## **UNE PROPOSITION TRAITEUR dédiée à l'alimentation durable et joyeuse**

Le food court HOBA dressé sur vos buffets pour des prestations traiteurs hautes en saveurs et basses en carbone.

Les chefs résidents sont au coeur du projet HOBA, c'est donc naturellement qu'ils participent pleinement au succès de vos privatisations.

Les chefs vous proposent leurs cuisines variées et inspirées de la culture street food avec :

- une politique intensive de réduction de déchets
- un objectif de sobriété carbone. Les pièces de leurs buffets sont passées à l'éco calculateur de carbone pour plus de vigilance.
- une mise en avant de produits locaux, de saison et bio.

Nous sommes heureux pour cette saison hiver-printemps 2022-23 de vous présenter nos 3 chefs résidents : MOUFLET, JUST RAMEN et LE FALAF.

Les chefs ont travaillé main dans la main pour vous proposer une offre HOBA harmonisée avec un format unique de cocktail finger food et 3 formules au choix.

- Formule équivalence 15 pièces = 30€HT
- Formule équivalence 18 pièces = 40€HT
- Formule équivalence 21 pièces = 45€HT

Inclus : livraison, vaisselle 100% réutilisable, matériel et logistique

Service traiteur à prévoir en sus = 1 personne pour 50 personnes à 60€HT/H avec un minimum de facturation de 4h.

### **Comment ça marche ?**

1. Choisissez votre chef chouchou parmi les chefs résidents HOBA.
2. Prenez la formule qui convient le mieux à votre événement.
3. Peaufinez la composition de votre buffet avec les pièces cocktails détaillées dans la plaquette du chef.

Minimum de commande : 30 personnes

Délais de commande :

J-15 pour confirmer la prestation auprès du chef

J-10 pour le choix des pièces et le nombre de personnes

## MOUFLET

### Le muffin anglais à la french

Mouflet réinvente le muffin anglais pour le mettre au goût du jour, à la sauce frenchie et à la garniture durable!

Sublimer un muffin, c'est avant tout travailler un pain original et peu connu en France : un pain généreux, riche et brioché dont il est difficile de résister !

Le Mouflet s'inscrit comme la nouvelle valeur refuge en conviant le goût et l'éthique sous une sauce maison dégoulinante de réconfort. Aux manettes de Mouflet on retrouve deux forces complémentaires : Zac et David. Le premier, jeune chef de 28 ans diplômé de l'institut Paul Bocuse à fait ses armes de New York et Copenhague. Le second, s'intéresse aux circuits-courts, au terroir et à ceux qui le font.

Leurs recettes ultra gourmandes sont soumises à un cahier des charges strict : pain 100% fait maison à base de blé produit à 80km de Paris, truite & saumon fumé issus d'une pisciculture bio française, porc label rouge élevé dans le Tarn, accompagnement & sauces faites maison au gré des saisons, politique anti gaspillage alimentaire...



## JUST RAMEN

### Street food japonaise

Just Ramen, c'est une jeune équipe spécialisée dans le ramen, ce plat populaire originaire du Japon qui fait fureur en France!

Chez Just Ramen, ces délicieuses soupes dans lesquelles se mêlent bouillon, nouilles de blé, huile parfumée et divers accompagnements, sont 100% faites maison. C'est l'équilibre trouvé entre ces éléments qui les rendent aussi gourmandes et même carrément addictives !

Passionné de cuisine japonaise, Justin Terry, le fondateur, s'est spécialisé dans ce plat typique, fort de ses différentes formations de cuisine (de son Amérique natale à son expérience en France dans les plus grands restaurants parisiens) et obtient sa certification à la Miyajima School of Ramen à Osaka.



## LE FALAF

### Le talent n'a pas de frontière

Le Falaf propose un concept de falafels revisités aux saveurs du monde. L'inclusion est au cœur de son ADN : ses cuisiniers.es sont des personnes réfugiées dont le savoir-faire est mis à l'honneur grâce à la réinvention de ce produit phare du Moyen-Orient. Chacune portent en elle son histoire, son origine, sa mémoire.

À HOBA, on retrouve Roshan, cheffe d'origine libanaise et mère de 2 enfants qui était professeure d'anglais avant de devoir quitter son pays. Roshan va mettre en lumière les fameuses boulettes de pois chiche en sandwich, dans un pain traditionnel fabriqué par un artisan boulanger parisien et accompagné de mezzés aux saveurs des quatre coins du monde.

Le Falaf peut proposer notamment une offre végétarienne & végane et porte une grande attention à limiter son empreinte carbone, grâce à une cuisine faite maison et un sourcing local de ses produits qui viennent à 90% d'Ile-de-France. Ce travail, de longue durée, avec de petits producteurs locaux assure un suivi naturel des saisons : la carte s'adapte en conséquence et selon les arrivages ! Le Falaf fait aussi appel à l'agriculture raisonnée et quand c'est possible bio.





## CONTACTS

Photos  
© Clémence Sahuc  
© Mahdi Aridj

L'agence Happhapp s'occupe des privatisations de HOBA pour vous organiser un accueil aux petits oignons avec les petits plats dans les grands.

Contactez Jeanne  
06 84 72 77 84  
[hoba@happhapp.com](mailto:hoba@happhapp.com)