
MY KARMA
CATALOGUE TRAITEUR

Brunch box duo

- **Club au choix :** poulet ou jambon
- **Wrap au choix :** veggie ou poulet ou jambon
- **Salade au choix :** salade thai crevette ou pâtes ou caesar ou diet proteinée
- Charcuterie corse et fromage
- 2 mini croissants
- 2 mini pains au chocolat
- Fruits coupés
- **2 mousses coco au choix :** mangue ou framboise
- 4 pancakes

59€





Plateau de gourmandises

24 pièces 23€

6 Brownies
6 Cakes citron pavot
6 Cakes marbrés
6 Cookies Nutella

-24h-

Plateau de mini viennoiseries

-24h-

15 pièces 11,50€

5 Pains au chocolat, 5 Pains au raisin, 5 Croissants



Plateau de charcuterie corse

200g 32€
400g 64€

Assortiment de coppa, lonzu, prisuttu et saucisson

24h

Plateau de petits - fours

Min. 20 pièces - 0,70€/pce

Pizza reine, quiche lorraine, soufflé au fromage

24h



Plateau de fromages

250g 20€
500g 40€

Assortiment de fromages AOP de Corse et d'ailleurs et confiture de figue

24h

Plateau de mini wraps

15 pièces 24€ / 30 pièces 46,50€

Jambon truffé, comté, noisettes
Crevettes, beurre de crustacés
Épinard, truffe, foie gras, rosbeef, beurre d'herbes
Crabe, cheddar, oignons frits
Saumon fumé, beurre d'avocat, emmental

Plateau de buns

15 pièces 24€ / 30 pièces 46,50€

Homard - truffe
Foie gras - poire
Pétoncle - bacon
Bœuf - comté - truffe
Saumon fumé - guacamole

Plateau de verrines

15 pièces 26,50€ / 35 pièces 59€

Tartare de thon
Œuf brouillé - morilles
Risotto homard - crustacés
Tartare saumon - St-Jacques
Foie gras - poire caramélisée

Burgers

Pain fait maison

Min. 6 pièces 5,50€ / pièce

Bœuf, tomates, salade, sauce moutarde à l'ancienne, cheddar, oignons confits

Mini croque-monsieur

Min. 12 pièces par sorte
Nature 2€ / pièce
Truffe 2,50€ / pièce

Salade nicoise

9,50€/pers

-24h

Salade, pommes de terre, thon, œuf, haricot vert, poivrons confits, olives



Salade caesar

8,50€/pers

Salade, pâtes , poulet, bacon, parmesan, tomates cerises

-24h



Salade diet

8,50€/pers -24h

Boulgour, cébette, pamplemousse, avocat, concombre, œuf, poulet, poivron, olive





Salade thaï crevette

-24h

9,50€/pers

Gambas, vermicelles de riz, edamame, omelette, grenade, chou, carotte, saté

Notre chef vous propose également (Selon la saison et approvisionnements)

Salade de pâtes 7€/pers
Tomates burrata 8,50€/pers -24h

Toutes nos salades sont pour un minimum de 6 personnes

Saumon gravlax

200g 17€

Croissants fourrés

Min. 10 pièces par sorte - 3,50€/pce

Jambon, comté, crème de truffe
Saumon fumé, crème d'avocat
Rosbeef, emmental, sauce Piccalilli

Brochettes froides

Min. 20 pièces par sorte - 1,30€/pce

Tomate - mozzarella
Jambon - melon

24h

Notre chef vous propose également

24h (Min. 6 personnes - Prix par pers.)

Rosbeef 13€

Sauce tartare, salade d'haricots verts et tomates

Rôti de porc 11,50€

Sauces, salade d'haricots verts et tomates

Nems au porc

Min. 20 pièces
1,50€/pce

-24h



Gyozas veggie

Min. 20 pièces
1,10€/pce

-24h

Gyozas au poulet

Min. 20 pièces
1,10€/pce

-24h







Brochettes chaudes

Min. 20 pièces par sorte

Poulet 2€/pce
Gambas 2,80€/pce
Bœuf - fromage 2,80€/pce
Saumon - ananas 2,80€/pce

-24h-

Tempura de gambas

Min. 20 pièces 1,90€/pce

-24h-



Filet de loup

Min. 6 personnes
18,50€/pers

Tian de légumes,
sauce vierge et polenta

Filet de veau corse

Min. 6 personnes
19€/pers

aux morilles, écrasé de pommes de
terre aux herbes fraîches

Notre chef vous propose également (Min. 6 personnes - Prix par pers.)

Dos de saumon Riz sauté aux crevettes et légumes, sauce mousseline 18,50€

Risotto gambas 12€

Suprême de volaille jus corsé à la truffe, gâteau de pommes de terre gratinées au vieux comté 18,50€

Tournedos rossini sur mille-feuille de pommes de terre, sauce foie-gras 24€

Parmentier de canard à la truffe 18,50€

Plateau de verrines

15 pièces 22,50€ / 35 pièces 49€

Noisetier
Mont Blanc
Tarte au citron
Fraisier
Stracciatella

Plateau de mignardises

15 pièces 21€
35 pièces 45,50€

Tartelettes:
Citron
Chocolat
Framboise
Bastia/Cervioni
Caramel

Salade de fruits

Min. 8 personnes
4,50€/pers

Plateau de fruits prêts à déguster

Min. 6 personnes
6€/pers

Brochettes de fruits

Min. 20 pièces
2€/pc

Nos fruits sont sélectionnés selon la saisonnalité

Bastia / Cervioni

8 personnes 48€

Pâte à choux, croustillant gaufrette, mousseline noisette





Gâteau anniversaire

12 personnes 45€

Génoise, Nutella, confiseries



St - Honoré

10 personnes 48€

Pâte feuilletée, choux caramélisés, crème légère à la vanille, chantilly



Royal Karma

10 personnes 59€

Biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux noisette, mousse chocolat



Fraisier

10 personnes 50€ - 20 personnes 95€

Génoise, fraises, confit de fraise, chantilly



Tarte citron

8 personnes 48€

Pâte sucrée, crème citron, meringue



Tarte aux fruits

10 personnes 48€

2 choix : Fruits rouges ou multifruits

Sablé breton, crème mousseline vanille, confit de fruits et fruits frais

Pour toute demande particulière (format, number cake…), veuillez contacter nos boutiques

Pièce montée en choux croquants

À partir de 30 personnes, sur devis

Décorations florales à partir de 40€



Wedding cake

À partir de 40 personnes, sur devis. Décorations florales à partir de 60€

Parfums disponibles : fraise, framboise, passion, pêche, mangue, fruits exotiques, vanille, café, choco, praliné, pistache





Notre équipe est à votre service pour l'organisation de mariages, baptêmes, anniversaires, cocktails d'entreprises, et tout autre évènement.

Une cuisine à votre image et un service de qualité, n'hésitez pas à faire appel à nous!





My Karma traiteur

vous propose également la location de mobilier, tables, chaises, vaisselle, salons ou encore décorations, pour tous vos événements.

Nous sommes à votre écoute pour vous accompagner dans vos projets!



Pour tous renseignements
et demandes de devis,
n'hésitez pas à nous contacter!

evenements@mykarmashop.com
04 95 30 64 64

Suivez notre actualité sur les réseaux et taguez-nous sur vos photos !

My Karma Shop

mykarmatraiteur
mykarmashop

Boutique Bastia

Immeuble Le Novelty - 04 95 31 50 00

Boutique Folelli

Centre Commercial Leclerc - 04 95 30 50 00

Tous nos produits sont faits maison et élaborés par nos chefs cuisiniers et chefs pâtissiers, c'est pourquoi un délai de 96h nous est nécessaire afin de préparer vos commandes.

Certains de nos produits sont disponibles sous 24h, ces derniers sont accompagnés du logo :

24h

Création graphique : Créalo -@crealo.communication - Photos : Magali Cançel - www.magalicancel.com - Photos non contractuelles