

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs

Amuse-Bouches Street Food



COMMUNIQUÉ DE PRESSE SIRHA 2027

HALL 3 - STAND 3D121

Nouvelles attentes du cocktail salé chaud :

TRAITEUR DE PARIS S'INSPIRE DES CODES DE LA STREET FOOD

Traiteur de Paris participera au SIRHA 2027, Hall 3, stand 3D121, avec son plateau Amuse-Bouches Street Food, candidat aux SIRHA Innovation Awards. Croq'gaufre, pizzetta, hot dog et fish & chips : quatre classiques inspirés des codes de la street-food pour des cocktails chauds, gourmands et conviviaux. Sur le salon, la marque présentera également les enseignements de son étude qualitative sur l'évolution des prestations et des besoins des traiteurs en France, ainsi que de nouvelles créations sucrées et salées, reflet de son savoir-faire pâtissier et traiteur.

L'étude révèle que la Street Food et les inspirations culinaires internationales s'imposent dans les cocktails. Réalisée auprès de traiteurs événementiels, d'hôtels organisant des réceptions et d'acteurs spécialisés de la livraison, elle met en évidence une attente croissante pour des pièces plus simples, immédiatement identifiables, ainsi que des besoins accrus de simplicité et de flexibilité en cuisine. Des attentes auxquelles répond pleinement cette nouvelle innovation.

Traiteur de Paris propose le **plateau Amuse-Bouches Street Food**, composé de quatre recettes emblématiques, revisitées avec modernité dans un format cocktail chaud :

- **Croq'gaufre comté et jambon** : pommes de terre, jambon cuit fumé, comté AOP et emmental.
- **Pizzetta mozzarella, tomate et poivron** : moelleux à l'huile d'olive, tomate, duo de poivrons et mozzarella.
- **Finger hot dog** : cake à la saucisse fumée, ketchup, moutarde et oignons frits.
- **Fish & chips** : écrasé de pommes de terre, effiloché de cabillaud, sauce tartare et fine chapelure croustillante.

Élaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, comme le cabillaud, le comté AOP et la saucisse fumée, ces pièces **offrent une diversité de textures et de saveurs**, du moelleux au croustillant. À découvrir sur un buffet ou en service au plateau.

Pensé pour les contraintes du terrain, **le plateau se réchauffe en seulement 12 minutes à 150 °C, sans décongélation préalable**, directement dans son support kraft. Une préparation qui limite les manipulations et facilite le service, même en période de forte activité.

Parce que les attentes des convives et les pratiques des professionnels continuent d'évoluer, Traiteur de Paris poursuit ses études pour nourrir ses prochains développements produits. Fidèle à sa signature « Des Chefs au service des Chefs », la marque s'appuie sur cette connaissance du terrain pour concevoir des recettes créatives, savoureuses et adaptées au quotidien des professionnels de la restauration et de l'événementiel.

Conditionnement : plateau de 40 pièces, soit 10 de chaque recette. Environ 16 g par pièce, pour une dégustation en deux bouchées.

Retrouvez les enseignements de l'étude dans le [dossier de presse](#) « Étude sur l'évolution des prestations et besoins des traiteurs en France ».

