



ėtsi
chez vous

Fondé par la **Cheffe Mikaëla**, Etsi est un groupe de **restaurants parisiens** qui met à l'honneur la **cuisine grecque**. Une cuisine de **partage, authentique et solaire**.

Le bistro

Première adresse dans le **18ème** arrondissement, un lieu **convivial** où l'on partage des **assiettes inspirées de nos racines**.

L'ouzeri

À quelques rues, une interprétation des **tavernes grecques** : un endroit **chaleureux** pensé pour se retrouver **entre amis ou en famille**.

Le traiteur

Troisième adresse, une **échope** dédiée à la **vente à emporter** au coeur du **5^e arrondissement**.



BIENVENUE CHEZ ETSI



Des **produits grecs sourcés auprès de petits producteurs**, travaillés au fil des **saisons**, pour offrir une **cuisine grecque sincère, loin des clichés**.

À table, des **mezzés à partager, dolmadakia aux herbes** (feuilles de vigne) **kolokithokeftedes** (beignet de courgettes), des plats qui évoluent selon les saisons, comme le **giouvetsi** (pâtes confites à la volaille), ou la fameuse **moussaka Etsi** réinterprétée au fil des saisons, ainsi que des **desserts délicats**, issus de la **pâtisserie grecque traditionnelle**, encore méconnue.



NOTRE CUISINE



Notre offre de **catering événementiel** s'étend du **déjeuner professionnel aux shootings, cocktails et réceptions privées**, avec des formats adaptés à chaque occasion :

- **Lunch box**
- **Buffet à partager**
- **Format sur mesure**

Des prestations pensées pour créer des **moments conviviaux et généreux**, autour d'une **cuisine sincère et authentique**, et de plats à partager.



NOS OFFRES CATERING

LUNCH BOX

Réunions, déjeuners d'équipe ou tournages.

Pour vos **déjeuners professionnels**, nous proposons des **menus complets, faits maison**, pensés pour s'adapter aux besoins de vos équipes tout en offrant un moment convivial.

Préparées à partir de **produits de saison**, nos **formules** peuvent être **personnalisées** selon vos préférences : options **végétariennes, viandes ou poissons**.

EXEMPLE DE MENU

Entrée

Feuilles de vignes et yaourt grec au tahini
Salade grecque feta olives et câpres

Plat

Maquereau au four cuisiné au fenouil et boulgour
aux amandes
Moussaka etsi et pommes de terres rôties au
citron et origan

Dessert

Yaourt grec parfumé à la fleur d'oranger et
griottes confites
Gâteau à l'orange et yaourt grec

À partir de 27€ HT / personne



À partir de 8 personnes en Île-de-France
Frais de livraison appliqués à la commande
Conditionnement en boîtes en carton kraft recyclé

BUFFET À PARTAGER

Cocktail & apéritif

Cocktails, afterworks, événements presse

Une sélection de **mezzés et bouchées à picorer**, pensée pour créer un moment de **partage simple et généreux**. Une cuisine vivante, aux accents grecs, qui se découvre au fil des assiettes.

Idéale pour des **formats debout, fluides et conviviaux**.

EXEMPLE DE MENU

Assortiment de Dips

Tarama, Tirokafteri, Houmous...

Assortiment de mezzes froids & chauds

Melitzanosalata (salade d'aubergines)

Feuille de vignes végétariennes

Keftedakia de boeuf et tzatziki

Tiropita (feuilleté à la féta)

Bar "Marinato"

Salade de poulpe

A partir de 25€ HT / personne



BUFFET À PARTAGER

Grandes tablées

Réceptions d'entreprise, dîners privés, anniversaires, ou célébrations familiales.

Pour **vos événements**, une **table généreuse à composer**, pensée comme un véritable **moment de partage**. Une cuisine de saison, conviviale et gourmande, à découvrir au fil des plats.

EXEMPLE DE MENU

Assortiment de mezze froids et chauds

Tarama, Salade de poulpe, Beignets de courgettes, Fava crémeuse...

Plats

Imam d'aubergine et féta
Pommes de terre rôties au citron et origan
Salade grecque

Dessert

Baklava aux noix, yaourt grec à la fleur d'oranger et éclats de pistache

À partir de 45€ HT / personne



FORMAT SUR MESURE

Envie d'un format différent, d'un moment qui ne ressemble à aucun autre ?

Nous imaginons avec vous une **expérience sur mesure**, fidèle à votre vision comme à notre cuisine.

Du **menu à la mise en scène**, chaque détail est ajusté pour créer un **moment unique, à votre image**

Devis sur demande.





Le bistrot et l'ouzeri Etsi se privatisent, en **totalité ou en partie**, pour accueillir vos événements : **mariages, dîners d'équipe, anniversaires ou moments entre amis.**

Une **expérience conviviale**, autour d'une cuisine de partage fidèle à l'esprit de la maison.

Au programme : mezzés à partager, plats de saison, vins choisis, ou cocktail dans une atmosphère simple et chaleureuse.

Devis sur demande.



PRIVATISATION

GRAZIA

Studio
Mimi

///M

obvious

EY Parthenon

CLARINS
PARIS

Studio
Auguste

M.

LA ROCHE-POSAY
LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

royal cheese

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Nous sommes à votre disposition pour **étudier vos besoins, et concevoir ensemble une offre de catering sur mesure**, adaptée à vos **envies** et à la **nature de votre événement**.

Contact

etsiletraiteur@gmail.com

07 69 96 16 45

www.etsi-paris.fr



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE ETSI

Vous venez nous voir quand ?



23 rue Eugène Carrière
75018 Paris
[Réserver](#)



41 rue du Ruisseau
75018 Paris
[Réserver](#)



241 rue Saint-Jacques
75005 Paris





ėtsi
chez vous