

CHEFS / CATERING CINÉMA
CUISINE MOBILE

PARIS / ÎLE-DE-FRANCE
INTERVENTION PARTOUT EN FRANCE

UNE CUISINE DE CHEFS AU RYTHME DES TOURNAGES.

UNE CANTINE OÙ **L’ON NE MANGE JAMAIS LA MÊME CHOSE.**

Carte Blanche, c’est un réseau de 50 chefs nourri par des résidences et des collaborations. Une communauté d’univers, de gestes et d’idées qui nous permet de créer une multitude de menus et d’installer des chefs au cœur des productions.

Chaque chef élabore sa carte pour votre projet. Sur un tournage court, nous trouvons la direction juste. Sur une production longue, les chefs se relaient pour renouveler les menus et ne jamais laisser la routine s’installer.





LONGS-MÉTRAGES & SÉRIES

Cantine quotidienne, journées isolées, préparation et continuité sur la durée.

TÉLÉVISION & STUDIOS

Émissions, plateaux, répétitions, équipes techniques et artistes.

PUBLICITÉS & CLIPS

Formats courts, demandes spécifiques et horaires décalés.

SHOOTINGS & PRODUCTIONS

Accueil, table régie, repas et pauses ajustés au déroulé.

50 CHEFS.
DES UNIVERS EN MOUVEMENT.



Carte Blanche, c’est un réseau de 50 chefs nourri par des résidences et des collaborations. Une communauté d’univers, de gestes et d’idées qui nous permet de créer une multitude de menus et d’installer des chefs au cœur des productions.





01 • DES CARTES SIGNÉES

Chaque menu est pensé et élaboré par un chef. La cantine devient l’expression d’un univers culinaire, avec une vraie intention derrière chaque proposition.

02 • TOUJOURS UNE NOUVELLE DIRECTION

Healthy, foodporn, brasserie classique, traiteur italien ou autre envie : notre réseau permet de changer d’axe sans perdre la cohérence du projet.

03 • UNE ROTATION PENSÉE POUR LA DURÉE

Sur les tournages longs, plusieurs chefs peuvent se relayer. Les cartes évoluent, les équipes découvrent de nouveaux univers et le repas reste un moment attendu.

04 • LE BON CHEF, AU BON MOMENT

Nous trouvons le profil adapté à l’envie, au volume, au budget et aux contraintes du tournage. Notre cuisine mobile permet de l’installer partout en France.





DU PREMIER CAFÉ À LA DERNIÈRE COUPURE.

D’une livraison ponctuelle à une cantine complète, nous suivons le rythme de la production.

01 • CANTINE DE TOURNAGE

Repas complets pour équipes techniques, artistes et figurants, au buffet ou à l’assiette.

02 • CATERING & TABLE RÉGIE

Petit-déjeuner, pauses, encas, déjeuner, dîner et service continu selon le planning.

03 • LIVRAISON OU BUFFET INSTALLÉ

Lunch bags, plateaux, grandes quantités, dressage et maintien en température.

04 • INSTALLATION & DÉMONTAGE

Nous prenons en charge les barnums, tables, chaises, le mobilier et le matériel nécessaires. Livraison, montage, mise en place et démontage sont organisés selon les besoins du tournage et détaillés au devis.

VOUS TOURNEZ.
NOUS TENONS LE RYTHME.

PLANNING MOUVANT

Feuille de service, horaires décalés, coupures, météo et changements de décor sont intégrés à l’organisation.

EFFECTIFS VARIABLES

Les quantités suivent les estimatifs, les catégories de convives et leurs évolutions.

BUDGET LISIBLE

Le format, le niveau de service, l’installation et les volumes sont cadrés en amont.

BESOINS ALIMENTAIRES

Végétarien, vegan, halal, sans porc, sans alcool et allergies : les besoins sont intégrés dès le brief.

VOTRE CHARTE ÉCOLOGIQUE DE TOURNAGE

Prise en compte dès le brief, en lien avec les recommandations Ecoprod.

- Une option végétarienne complète à chaque service.
- Des journées 100 % végétariennes à prévoir avec la production.
- Produits de saison et circuits courts à privilégier selon le menu.
- Quantités ajustées aux effectifs pour limiter le gaspillage.
- Réemploi et tri organisés avec la régie selon les moyens du site.



NOS FORMATS

Cantine de tournage

Petits-déjeuners

Lunch boxes

Plateaux-repas complets

Buffets à partager

Cocktails et mignardises

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PROPOSÉES SUR DEVIS.

Une proposition personnalisée selon les menus, les effectifs, le lieu, le service et les besoins d’installation.

SUR DEVIS

Chaque carte est composée sur mesure, selon votre projet, la saison et les effectifs. Les menus suivants donnent des exemples de directions culinaires.

LA FORMULE

Deux entrées au buffet ; un plat viande et une alternative végétarienne, ou deux plats végétariens ; deux accompagnements ; un dessert ; du pain. Un repas complet par personne. Les quantités des deux plats sont réparties selon les effectifs, et non doublées pour chaque convive.
Distribution prévue en moins de 30 minutes pour toute l'équipe, dans un espace adapté. Camion et vaisselle inclus. Nous organisons aussi la logistique et l'installation : barnums, tables, chaises et matériel, selon les besoins précisés au devis.

LA BRASSERIE GÉNÉREUSE

Entrées : tomates de saison, pêche, feta et basilic ; radicchio croquant, vinaigrette citronnée. Hors saison : betterave, pomme, feta et persil.
Viande : paleron de bœuf fondant, façon soupe à l'oignon, sans vin.
Végétarien : orzo crémeux aux courgettes, citron et fromage affiné.
Accompagnements : purée de pommes de terre et carottes rôties au thym.
Dessert : tarte fine aux pommes.

LA TABLE LEVANTINE

Entrées : houmous citronné ; taboulé de boulgour aux herbes.
Viande : poulet shawarma, citron doux et épices chaudes.
Végétarien : chou-fleur rôti, pois chiches et sauce tahini citronnée.
Accompagnements : riz à la libanaise et salade de tomates.
Dessert : gâteau de semoule à la fleur d'oranger.

CALIFORNIA CANTINA

Entrées : tortilla chips et guacamole ; salade de quinoa, maïs et herbes.
Viande : bœuf mijoté aux épices mexicaines douces.
Végétarien : patates douces rôties, haricots rouges et cheddar gratiné.
Accompagnements : riz au citron vert ; poivrons et oignons rôtis.
Tortillas de blé incluses à la place du pain. Dessert : brownie au chocolat.

COCO & CITRON VERT

Entrées : concombre, menthe et citron vert ; carottes au gingembre.
Poisson : curry de poisson blanc au lait de coco, selon arrivage et devis.
Végétarien : curry de pois chiches et épinards au lait de coco.
Accompagnements : riz jasmin parfumé ; purée de légumes de saison.
Dessert : salade de fruits de saison.

L'ITALIE RÉCONFORTANTE

Une journée 100 % végétarienne.
Entrées : tomates marinées au basilic, ou betteraves en hiver ; haricots blancs au citron et à la roquette.
Premier plat : gratin de polenta, champignons rôtis et fromage affiné.
Deuxième plat : lasagnes blanches aux épinards et ricotta.
Accompagnements : légumes de saison rôtis ; salade verte.
Dessert : crème vanille et compotée de fruits.

LA CANTINE ASIATIQUE

Entrées : concombre au sésame ; chou et carottes, vinaigrette citron-gingembre.
Viande : bœuf mijoté au gingembre et sauce soja sans alcool ajouté.
Végétarien : tofu rôti, champignons et sauce soja-gingembre.
Accompagnements : riz parfumé ; brocolis sautés.
Dessert : riz au lait de coco.

LES MENUS DONNENT LE TON. VOTRE PROJET ÉCRIT LA SUITE.

Cantine sur devis. Ces menus illustrent nos univers culinaires ; le devis précise la composition et le prix de votre prestation. Sauces et condiments sont présentés séparément lorsque la recette le permet.
Sur les tournages longs, nous organisons une rotation de menus et pouvons faire intervenir différents types de cuisines, selon disponibilité et budget. Les propositions évoluent avec les saisons.
Figuration, équipes techniques, artistes : les formules et quantités sont définies par catégorie dans le devis. Aucun accès restreint ni tarif réduit sans accord avec la production.

02 / LES MATINS CARTE BLANCHE

LE CLASSIQUE • SUR DEVIS

Un petit granola au yaourt et aux fruits de saison.
Une petite douceur maison.
Café ou thé : une portion de 20 cl.
Jus de fruits : une portion de 20 cl.
Sucre et lait d’accompagnement.

LE GOURMAND • SUR DEVIS

Un granola au yaourt et aux fruits de saison.
Une petite portion de brioche façon pain perdu, servie froide.
Une bouchée de brownie.
Café ou thé : une portion de 20 cl. Jus de fruits : une portion de 20 cl.
Sucre et lait d’accompagnement.

LA PAUSE CAFÉ • SUR DEVIS

Deux petites pièces sucrées : cookie et madeleine, ou cake du jour.
Café ou thé : une portion de 20 cl.

LA PAUSE FRAÎCHEUR • SUR DEVIS

Un petit granola au yaourt et aux fruits de saison.
Jus de fruits : une portion de 20 cl.

LE MATIN PREND SA PLACE

Granola, brioches, fruits : une table où chacun vient se servir. Petites portions individuelles ou plateaux à partager, nous adaptons la présentation au lieu et au rythme de l’équipe. Buns aux œufs, Bénédicte et pain perdu chaud : brunch sur place sur devis.

CONDITIONS

Minimum proposé : 20 personnes par formule. Plateaux de présentation, serviettes et gobelets inclus. Boissons chaudes en contenants de transport adaptés ; aucun réassort illimité inclus. Livraison, installation et personnel organisés par nos soins selon les besoins, et chiffrés au devis. Les compositions gourmandes évoluent selon la saison.

03 / LE DÉJEUNER VOUS SUIT

LA LUNCH BOX • SUR DEVIS

Un sandwich et un dessert. Au choix à la commande :
• Bun poulet rôti, salade et mayonnaise.
• Club aux légumes et fromage grillé.
Dessert : brownie ou cheesecake en portion individuelle.
Versions froides adaptées au transport. Emballage individuel et serviette inclus. Boisson non incluse.

LE PLATEAU CLASSIQUE • SUR DEVIS

Une entrée, un plat complet, un dessert et du pain.
Exemple : concombre assaisonné ; salade César au poulet rôti et pommes grenailles ; brownie. Le plat est conçu pour être dégusté froid.

LE PLATEAU VÉGÉTARIEN • SUR DEVIS

Une entrée, un plat complet, un dessert et du pain.
Exemple : concombre assaisonné ; bowl quinoa, houmous et légumes rôtis ; cheesecake ou brownie en portion individuelle.

LE PLATEAU POISSON • SUR DEVIS

Une entrée, un plat complet, un dessert et du pain.
Exemple : salade de betteraves ; saumon cuit, grenailles et légumes de saison ; cheesecake en portion individuelle. Saumon servi froid. Autre poisson possible selon devis.

LE COFFRET SIGNATURE • SUR DEVIS

Une entrée, un plat complet, une portion de fromage, un dessert et du pain. Un coffret soigné pour les déjeuners clients et les journées qui s’enchaînent.
Exemple : salade de lentilles ; rôti de bœuf froid, pommes grenailles, légumes et sauce aux herbes ; comté ; tartelette citron.

CONDITIONS

Minimum proposé : 15 repas par livraison, avec 5 unités minimum par recette. Plateaux complets : emballages individuels, couverts et serviette inclus.
Livraison, boissons, personnel, mobilier et éventuel matériel de réchauffage : à définir au devis. Nous prenons en charge l’installation nécessaire. Choix et régimes confirmés avant production.

LE BUFFET FRAIS • SUR DEVIS

Deux salades à partager : boulgour citronné, concombre et herbes ; grenailles à la moutarde douce et aux oignons nouveaux.
Une préparation principale au choix pour le groupe : poulet rôti au citron, crème aux herbes ; ou tarte fine aux légumes de saison et fromage.
Un dessert : mousse au chocolat ou tarte aux pommes.
Pain inclus. Buffet intégralement froid.

LE BUFFET GÉNÉREUX • SUR DEVIS

Trois entrées : tomates, mozzarella et basilic ; lentilles, carottes rôties et persil ; concombre au yaourt citronné. Les tomates sont remplacées par des betteraves en hiver.
Deux préparations principales : poulet rôti froid, jus citronné ; tarte de légumes et oignons confits.
Un accompagnement : pommes grenailles en salade. Deux desserts à partager : tarte fine aux pommes et mousse au chocolat. Pain et eau de table inclus.
Environ une portion principale totale et un assortiment de desserts par convive, pas deux repas.

LE BUFFET CHAUD • SUR DEVIS

Deux entrées : carottes aux herbes et salade de lentilles.
Un plat viande et une alternative végétarienne : poulet rôti, crème de champignons et thym ; polenta gratinée aux champignons et fromage affiné.
Accompagnements : riz pilaf et légumes de saison.
Dessert : crumble aux pommes. Pain inclus. Sans vin dans les sauces.

UNE TABLE AUTOUR DE LAQUELLE ON SE RETROUVE

De grandes salades, des légumes colorés, des plats généreux et des desserts à se passer. Sauces et herbes à part, pour que chacun compose son assiette. Une présentation sobre, en noir, blanc et inox, ou une table pensée pour votre événement.

INSTALLATION & CONDITIONS

Minimum proposé : 30 personnes. Plats de présentation transportables et pinces de service inclus.
Nous organisons le mobilier, les barnums, tables, chaises, la vaisselle, la livraison, la mise en place et le démontage selon vos besoins.
Pour le buffet chaud, le matériel de maintien en température est prévu dans l’installation. Personnel, matériel et boissons sont précisés et chiffrés au devis.

05 / LES BOUCHÉES QUI CIRCULENT

L’APÉRITIF • 8 PIÈCES • SUR DEVIS

Six pièces salées et deux pièces sucrées. Pour accompagner un apéritif ; ne remplace pas un repas.

LE COCKTAIL LONG • 12 PIÈCES • SUR DEVIS

Neuf pièces salées et trois pièces sucrées. Pour un apéritif prolongé ou une collation généreuse.

LE DÎNATOIRE • 15 PIÈCES • SUR DEVIS

Douze pièces salées, dont quatre consistantes, et trois sucrées. Mini-sandwichs et parts de quiche pour remplacer un repas léger.

LE GRAND COCKTAIL • 18 PIÈCES • SUR DEVIS

Quatorze pièces salées, dont cinq consistantes, et quatre sucrées. Pour un déjeuner ou un dîner debout.

EXEMPLES DE PIÈCES SALÉES

Mini-club poulet rôti, salade et mayonnaise citronnée.
Mini-focaccia mozzarella, légumes rôtis et basilic.
Mini-tarte épinards et fromage affiné.
Tartelette aux oignons confits, feta et thym.
Petit toast de betterave rôtie, fromage frais et ciboulette.
Verrine de houmous citronné, carotte rôtie et cumin.
Mini-sandwich thon cru, concombre et fromage frais.
Verrine de tarama sauvage et œufs de truite.

EXEMPLES DE PIÈCES SUCRÉES

Mini-tartelette citron. Mini fondant de chocolat praliné.
Verrine de mousse au chocolat. Mini-tarte aux pommes caramélisées.
Fruits de saison, menthe et citron vert.

CONDITIONS

Minimum proposé : 30 personnes par formule. Sélection commune composée avec le chef, avec au moins la moitié des pièces salées végétariennes. Les recettes sont des exemples, pas un assortiment intégral systématique.
Service froid, plateaux et serviettes inclus. Boissons, verrerie, personnel, mobilier, livraison, installation et démontage définis au devis. Pièces chaudes et animations culinaires sur devis.

LES RENDEZ-VOUS SUR MESURE

Un brunch préparé sur place, une table de sandwichs assemblés à la demande, un dîner de chef ou un buffet imaginé pour un lancement : notre réseau ouvre le champ des possibles. Chaque proposition dépend du chef disponible, du lieu et du budget.
Chef dédié, cuisine mobile, brunch, barbecue, cocktail sur mesure ou service à l'assiette : sur devis.

TOUTE L'INSTALLATION, UN SEUL INTERLOCUTEUR

Nous prenons en charge les barnums, tables, chaises, le mobilier, la vaisselle et le matériel de service ou de maintien en température nécessaires. Livraison, transport, montage, dressage, mise en place et démontage sont organisés par nos soins, selon les contraintes du lieu et les besoins du tournage.

UN DEVIS QUI DIT CE QUI EST INCLUS

Chaque proposition distingue cuisine, personnel, logistique, installation, matériel et boissons. Les équipements, le niveau de service et les modalités de reprise sont précisés au devis.

LES BESOINS ALIMENTAIRES

Les menus proposés sont conçus sans porc et sans alcool ajouté, avec des viandes halal dont les approvisionnements et justificatifs sont à confirmer avant engagement. Végétarien, vegan et besoins spécifiques : composition adaptée lors du brief. Les fromages végétariens sont sélectionnés avec une présure adaptée.
Les allergènes sont précisés dans les fiches des recettes retenues. Une adaptation ne constitue pas une garantie d'absence de traces : les allergies doivent être signalées avant validation.

POUR PRÉPARER VOTRE PROPOSITION

Date et durée • Lieu, accès et possibilités d'installation • Nombre de convives et répartition des régimes • Horaires de livraison et de service • Format souhaité et budget • Matériel déjà disponible sur place.

CONDITIONS COMMERCIALES PROPOSÉES

Prestations sur devis ; TVA applicable précisée dans la proposition. Commandes à confirmer idéalement cinq jours ouvrés avant la prestation. Toute demande urgente reste soumise à disponibilité.
Quantités définitives, échéancier de paiement, conditions d'annulation et éventuels frais additionnels fixés au devis. Les minimums et modalités présentés restent des propositions, non des conditions contractuelles déjà adoptées.

PARLONS DE VOTRE TOURNAGE.

CARTE BLANCHE

CHEFS, CATERING & CUISINE MOBILE

32 rue Bichat • 75010 Paris

Paris et Île-de-France • Intervention partout en France

JULES BLOT

Chef exécutif de Carte Blanche

06 51 26 48 03

INSTAGRAM

@carte.blanche_paris

DEVIS SUR DEMANDE

Date, lieu, effectifs, horaires, format souhaité, besoins d’installation et régimes alimentaires : partagez-nous votre brief.