



ětsi
chez vous

L'UNIVERS ETSI

Une cuisine de partage, authentique et solaire.

Etsi, c'est un groupe de restaurants à Paris qui met à l'honneur la cuisine grecque.

Le bistro, notre première adresse dans le 18ème arrondissement est un lieu convivial où l'on partage des assiettes inspirées de nos racines.

L'ouzeri, quelques rues plus loin, nous avons voulu recréer l'esprit des tavernes grecques, un endroit chaleureux où l'on vient pour profiter entre amis ou en famille.

Le traiteur, troisième membre de la famille est une échoppe où on vient prendre son repas à emporter dans le 5^e arrondissement.





La cuisine d'etsi est une cuisine du coeur, familiale et généreuse.

Nous travaillons avec des produits grecs sourcés chez de petits producteurs, des produits de saisons pour vous faire découvrir une cuisine grecque loin des clichés.

Nous proposons des mezzés classiques à partager comme les Dolmadakia aux herbes (feuilles de vignes), les Kolokithokeftedes (beignets de courgettes moelleux et tzaziki), des plats qui varient au fil des envies et des saisons comme le Giouvetsi (délicieuses petites pâtes confites avec de la volaille), notre moussaka etsi qui change en fonction de la saison...et de nombreux desserts gourmands et fins issus du répertoire de la pâtisserie grecque traditionnelle encore méconnue.

Nos offres catering

Nous proposons trois offres adaptées à tous vos événements, que ce soit pour **des cocktails, des déjeuners ou des réceptions privées ou professionnelles.**

Chaque prestation est pensée pour créer une atmosphère conviviale et généreuse, autour des plats à partager et des créations authentiques.



cocktail & apéritif dînatoire

Nos mezzés et finger food sont parfaits pour un moment de partage et de convivialité. Ces petites bouchées sont un concentré de saveurs grecques qui raviront vos invités.



EXEMPLE DE MENU

Assortiment de Dips (tarama, tirokafteri, houmous...)

Melitzanosalata (salade d'aubergines)

Feuille de vignes végétariennes

Keftedakia de boeuf et tzaziki

Tiropita (feuilleté à la féta)

Bar "Marinato"

Salade de poulpe

A partir de 25€ HT / personne



déjeuner d'entreprise

Pour vos déjeuners professionnels, nous vous proposons des menus complets, faits maison, pensés pour s'adapter aux besoins de vos équipes et offrir un moment convivial.

Nos menus sont préparés à partir de produits locaux et de saison et peuvent être personnalisés en fonction de 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



banquet & buffet

Pour vos grands événements, optez pour nos formules buffet ou banquet, qui offrent une variété de plats préparés avec soin. Un format sur mesure, où nous sommes à l'écoute de vos envies pour réaliser un moment unique.

EXEMPLE DE MENU

Assortiment de mezze froids et chaud
(tarama, salade de poulpe, beignets de courgettes, fava crémeuse...)

Imam d'aubergine et féta

Pommes de terre rôties au citron et origan

Salade grecque

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

À partir de 45€ HT / personne



Réservez votre expérience etsi

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.

etsiletraiteur@gmail.com
07 69 96 16 45
www.etsi-paris.fr



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

