

2026



Une maison.
Un univers.
Une adresse.

*Le partenaire unique de vos événements —
du petit-déjeuner au gala, du casher au cocktail.*

SAPIENS
Le restaurant kasher

BALMA

BERECHIT
Le traiteur casher

BALMA · BETH DIN

Aux origines de l'Homme, *un retour à l'essentiel.*

Sapiens rassemble les savoir-faire complémentaires d'un groupe toulousain tourné vers la cuisine vraie, sourcée et partagée.

Chasseur, cueilleur, brasseur : notre signature résume une philosophie simple — un produit juste, un geste précis et un feu maîtrisé. Rien de superflu.

D'un petit-déjeuner de 10 personnes à un séminaire de 500, d'un plateau repas au gala, d'une table casher à une braise partagée : un seul interlocuteur, trois terrains de jeu, une seule exigence.

NOS 4 PILIERS

Authenticité

Produits locaux, de saison, sélection rigoureuse.

Respect

Des producteurs, des convives, des ressources.

Transmission

Savoir-faire ancestraux, le feu au cœur du geste.

Durabilité

Circuits courts, packagings bio-sourcés, zéro gaspi.

Une maison, *un univers, une adresse.*

sapiens

CHASSEUR · CUEILLEUR ·
BRASSEUR

SAPIENS

Balma

RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

- 7 esplanade André Michaux, 31130 Balma
- Afterworks · cocktails Ateliers ·
- privatisation
- 10 → 200 pers.

BERECHIT

Traiteur Kashér

CERTIFIÉ BETH DIN

- Mariages & grands événements
- Shabbat · Kemia · Kiddouch
- 8 buffets + 3 animations
- jusqu'à 500 pers.



UNIVERS · BALMA

sapiens

*L'art de recevoir,
de 30 à 150 convives.*

200 m²

ESPACE
ÉVÉNEMENTIEL

30 → 150

PERSONNES

3

FORMULES
PIÈCE À PIÈCE

«Accueil, qualité, quantité —et les attentions
pour les régimes spéciaux.

SARAH · 02/2025

*Un événement sur 2 jours, 200 participants —Sapiens
a assuré. Délicieux et copieux.*

CAM MS · 11/2024

*Carte épurée, cuisine très fine. J'y emmène mes clients.
Une excellente adresse.*

JEAN-DAVID · 01/2025

LE LIEU

Balma —7 Esplanade André Michaux

31130 Balma · Toulouse Métropole

À la tête de la cuisine, *une cheffe d'exception.*

CHEFFE EXÉCUTIVE

**FLORENCE
OUAHNICH**

*Buffets pièce à pièce — précision, générosité,
finitions.*



*“Ma cuisine vivante, instinctive et
généreuse.*

*Entre la braise, les produits bruts et
le goût du partage, je cherche avant
tout à laisser un souvenir bien
après la dernière bouchée.”*

Formule 12 pièces

21 € HT / personne

- Verrine de houmous (1 pc) ①
- Tatin de tomates cerises (eq. 2 pcs) ①
- Brochette de poulet et sauce teriyaki (1 pc)
- Bruschetta à la rillette de poisson blanc (1 pc)
- Verrine de tartare de saumon Sapiens (1 pc)
- Salade de fregola sarda aux légumes croquants de saison (eq. 2 pcs) ①
- Verrine de taboulet libanais (1 pc) ①
- Verrine de salade de fruits de saison (1 pc)
- Tartelette au citron (1 pc)
- Tartelette ganache chocolat (1 pc)

Formule 14 pièces

25 € HT / personne

- Verrine de houmous (1 pc) ①
- Tatin de tomates cerises (eq. 2 pcs) ①
- Roulé à l'aubergine, sésame & aux herbes (1 pc) ①
- Toast brioché au saumon gravlax (1 pc)
- Brochette de poulet et sauce teriyaki (1 pc)
- Bruschetta à la rillette de poisson blanc (1 pc)
- Verrine de tartare de saumon Sapiens (1 pc)
- Salade de fregola sarda aux légumes croquants de saison (eq. 2 pcs) ①
- Verrine de taboulet libanais (1 pc) ①
- Verrine de salade de fruits de saison (1 pc)
- Tartelette au citron (1 pc)
- Tartelette ganache choco (1 pc)





Formule 16 pièces

28 € HT / personne

- Verrine de houmous (1 pc) ①
- Tatin de tomates cerises (eq. 2 pcs) ①
- Cigare au poulet et aux amandes (1 pc)
- Roulés à l'aubergines, sésame et aux herbes (1 pc) ①
- Toast brioché au saumon gravlax (eq. 2 pcs)
- Brochette de poulet et sauce teriyaki (1 pc)
- Bruschetta à la rilette de poisson blanc (1 pc)
- Verrine de tartare de saumon Sapiens (1 pc)
- Verrine de concombres, menthe et citron vert (1 pc) ①
- Verrine de taboulet libanais (1 pc) ①
- Verrine de salade de fruits de saison (1 pc)
- Tartelette ganache choco (1 pc)
- Mini cake aux amandes (1 pc)
- Verrine de banoffee (1 pc)

TVA à 10 %

① Végétarien

Lunch Box

25 € HT / personne

Exemple de menu du jour :

ENTRÉES

. Caviar d'aubergines. (V)

Ou

. Houmous de pois chiche. (V)

CHASSE

. Poulet rôti, jus de viande, pommes grenailles et légumes de saison rôtis.

Ou

PÊCHE

. Filet de bar à l'espagnole, coulis de poivrons fumés, riz basmati et tomate rôtie.

Ou

CUEILLETTE

. Fregola sarda, légumes grillés et crémeux de sésames. (V)

DESSERTS

. Ananas rôti aux baies des Batak.

Ou

. Yaourt végétal, fruits secs et miel.

Pain, eau et couverts inclus.



Disponible en format panier repas
ou plateaux repas.

Planche à partager

(de 3 à 4 personnes)

Évolue en fonction des saisons.

Braisé 95€ HT :

- Émincé de boeuf grillé au feu
- Brochettes de poulet marinées
- Keftas maison
- Pommes grenailles rôties (V)
- Légumes grillés minute (V)
- Sauce chimichurri (V)
- Sauce miel-soja (V)
- Pickles & herbes fraîches (V)
- Pain grillé



(V) Végétarien

Embruns 95€ HT :

- Saumon gravlax maison
- Brochettes de poisson blanc au basilic
- Tartare de saumon aux agrumes
- Poisson snacké au feu de bois
- Houmous de petits pois (V)
- Aubergines braisées et tahini (V)
- Salade fraîche et citron (V)
- Chips de légumes anciens (V)
- Sauce vierge citron et herbes (V)
- Sauce tahini citronnée (V)
- Pain grillé

(V) Cueillette 80€ HT :

- Demie aubergine et tahini
- Falafels maison
- Houmous de petits pois
- Taboulé Libanais
- Légumes rôtis au feu
- Pita grillée
- Salade fraîche aux agrumes
- Chips de légumes anciens
- Pain grillé



UNIVERS · 02

BERECHIT

TRAITEUR CASHER

Cuisine kasher certifiée.

Respect des traditions.

LE LIEU · BALMA, TOULOUSE MÉTROPOLE

balma@restaurants-sapiens.com · 07 52 08 32 98

BERECHIT · L'UNIVERS CASHER



LE DIRECTEUR

Arnaud Amselem

*Chef traiteur Kasher · référent Beth Din
Spécialiste des grandes tablées & mariages.*

Petit déjeuner continentale

15 € HT / personne

VIENNOISERIES :

Croissants et chocolatines

Pains frais, beurre, confiture d'agrumes maison et pâte à tartiner

CÉRÉALES :

Müesli, Kellogs, fruits secs et Meli mélo de fruits frais

Pancakes

Verrine de fruits frais

BAR À JUS SAPIENS :

Orange, pomme et multi-fruits

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :

Machine à café et capsules Lavazza, Thé ou Chocolat chaud

Brunch

35 € HT / personne

SUCRÉ

- . Viennoiseries
- . Pains individuels beurre et confitures
- . Pancakes
- . Cakes et marbrés maison
- . Granola
- . Miel
- . Pâte à tartiner
- . Salade de fruits frais

SALÉ

- . Saumon gravlax
- . Salade de quinoa et légumes croquants 
- . Avocado toasts aux herbes fraîches 
- . Taboulé à la libanaise 
- . Wrap au fromage frais 
- . Oeufs brouillés aux brisures de truffe 
- . Pains spéciaux aux céréales

BOISSONS

- . Bar à jus de fruits
- . Boost Sapiens
- . Lait
- . Eau plate et gazeuse
- . Machine à café et capsules Lavazza
- . Thé



Évolue en fonction des saisons.

Repas Chabbat - Offre de saisonnalité

Vendredi soir et samedi midi

45 € HT / personne

Minimum pour 20 personnes

4 Entrées aux choix
(Salade supplémentaire : 5€)

LES ENTRÉES

- . Salade israélienne (V)
- . Salade de concombres à la menthe (V)
- . Salade de pommes de terre à l'harissa (V)
- . Salade de pommes de terre, thon et mayonnaise
- . Salade de carottes râpées à l'huile de sésame (V)
- . Houmous (V)
- . Caviars d'aubergines (V)
- . Tchoukhouka (V)
- . Salade de fenouil au citron (V)



LE PLAT

- . Émincé de poulet à la thaï, riz basmati et légumes rôtis
- OU
- . Paleron de bœuf aux oignons confits, pommes de terre grenailles et poêlée de champignons
- OU
- . Couscous traditionnel
- OU
- . Dafina traditionnel à la Marocaine

LES DESSERTS

- . La composition fruitière
- . Mini pâtisseries
- . Tarte au citron déstructurée aux éclats de meringue



Seouda - Cocktail déjeunatoire

36 € HT / plateau de 24 pcs

Service compris



- . Mini sandwich de poivrons rouges grillés (4 pcs) ①
- . Mini sandwich à la rillette de saumon (4 pcs)
 - . Wrap de thon et crudités (4 pcs)
- . Mini sandwich d'effiloché de poulet à la sauce barbecue (4 pcs)
- . Mini pizza à la tomates, oignons confits et olives noires (4 pcs) ①
- . Crackers de houmous, grenades et herbes fraîches (4 pcs) ①

FORFAIT BOISSONS 4€ / personnes

- . Anisette
- . Whisky
- . Coca et Coca zéro
- . Eau plate et Eau gazeuse
- . Ice tea



① *Végétarien*

Évolue en fonction des saisons.

Soirée d'exception

Mariages, bar mitzva, bat mitzva —l'excellence kasher.

Évènement minimum 45 personnes

ALEPH

80 € HT / personnes

4 BUFFETS :

Français, Asiatique, Israélien et Oriental

+

PLAT

+

BUFFET DE DESSERTS

85€ HT

PAR PERSONNE

(service à table compris)

BETH

110 € HT / personnes

6 BUFFETS :

Français, Asiatique, Israélien et Oriental

+ 2 buffets au choix.

+

PLAT

+

BUFFET DE DESSERTS

110€ HT

PAR PERSONNE

(service à table compris)

GUIMEL

140 € HT / personnes

8 BUFFETS :

Français, Asiatique, Israélien et Oriental

+ 4 buffets au choix.

+

PLAT

+

BUFFET DE DESSERTS

140€ HT

PAR PERSONNE

(service à table compris)

Soirée d'exception - Les Buffets 1/4

BUFFET FRANÇAIS

- . Mini choux à la truffe noire (V)
- . Rillettes de saumon fumé sur toast brioché
- . Toast de foie gras (+9€ par personne)
- . Mini vol au vent forestier
- . Mini quiche aux légumes du marché (V)

BUFFET ORIENTAL

- . Taboulet de boulgour (V)
- . Fricassée de thon et olives
- . Navette de thon et mayonnaise
- . Samoussa de boeuf
- . Samoussa de poulet
- . Falafels (V)

BUFFET ASIATIQUE

- . Salade d'edamamés au citron vert et sésame (V)
- . Riz cantonais
- . Salade chinoise aux légumes croquants (V)
- . Nems végétariennes (V)
- . Nems au poulet

BUFFET ISRAËLIEN

- . Caviar d'aubergines (V)
- . Salade israélienne (V)
- . Tehina (V)
- . Houmous (V)
- . Harissa (V)
- . Falafel (V)
- . Shawarma
- . Pain pita

BUFFET JAPONAIS

- . Assortiment de sushis
- . Assortiment de makis
- . Verrine de riz et tartare de poisson

BUFFET ITALIEN

- . Tatin de légumes du soleil (V)
- . Antipastis de légumes grillés à l'huile d'olive fumée (V)
- . Gnocchis à la forestière
- . Carpaccio de boeuf et sauce balsamique maison
- . Bar à pizza minute (+ 5€ par personne)

BUFFET AMÉRICAIN

- . Mini burger
- . Mini hot dog
- . Tenders de poulet mayonnaise fumée
- . Mini tacos d'effiloché de boeuf

BUFFET TEX MEX

- . Guacamole (V)
- . Fajitas de poulet
- . Pilon de poulet façon tex mex
- . Boeuf effiloché à la sauce barbecue



Soirée d'exception - Les Animation Live

Options supplémentaires

2/4

ANIMATION NORVÉGIEN :

Découpe de saumon gravlax, blinis et condiments

+ 10€ HT
PAR PERSONNE



ANIMATION PLANCHA :

Brochettes, légumes grillés et sauces maison

+ 15€ HT
PAR PERSONNE

ANIMATION VIANDE À LA COUPE :

Pièce entière rôtie et sauce maison au choix

+ 15€ HT
PAR PERSONNE



Soirée d'exception - Repas 3/4

PLAT PRINCIPAL

. Émincé de pavé de boeuf grillé à la flamme, écrasé de pommes de terre à la truffe, légumes de saison rôtis et sauce chimichurri.

OU

. Émincé de magret d'oie, mousseline de patate douce, légumes de saison rôtis, sauce miel et soja.

OU

. Suprême de poulet à la forestière et riz basmati parfumé.

OU

Épaule d'agneau confite, fregola sarda et jus corsé (+5€ par personne)

. Vin rouge, blanc et rosé

. Eau plate et eau gazeuse

. Coca et coca zéro

Servis à table pendant le repas.



Soirée d'exception - Repas 4/4



BUFFET DE DESSERTS

- . Assortiment de gâteaux et mignardises
 - . Beignets naturels
 - . Beignets fourrés au chocolat
 - . Minis crêpes
 - . Brochette de fruits de saison
 - . Assortiment de tartelettes
 - . Fontaine de chocolat (+5€)
 - . Barbe à papa (+3€)
-
- . Machine à café et capsules Lavazza et thé

2 0 2 6

M E R C I

sapiens

CHASSEUR - CUEILLEUR - BRASSEUR

Contact : balma@restaurants-sapiens.com

Téléphone : 07 52 08 32 98