



MENU Traiteur

• À EMPORTER SANS SERVICE

CARTE TRAITEUR

LES COCKTAILS

Le p'tit cocktail : 4 pièces par pers

Toasts saumon fumé, verrine cappuccino carotte cumin, verrine guacamole crevette, mini quiche.

Le cocktail des amis : 8 pièces

Toasts saumon fumé, toast jambon cru, verrine cappuccino carotte cumin, verrine guacamole crevette, verrine tartare de tomate fête, mini quiche, mini burgers, mini pizza.

Le cocktail des grandes occas' : 12 pièces

Toasts saumon fumé, toast jambon cru, toast foie gras, piperade chorizo, verrine cappuccino carotte cumin, verrine guacamole crevette, verrine tartare de tomate fête, verrine fondue de poireaux aux senteurs de truffe et œufs de caille, mini quiche, mini burgers, mini pizza, assortiments de feuilletés.

Les pièces à partager :

- Le plateau du maraîcher et ses sauces (mini 10 pers)
- Le pain surprise charcutier jambon blanc, jambon cru, rosette, rilette, terrine de campagne (env. 60 sandwiches)
- Le pain surprise pêcheur saumon fumé, rilette de thon St-Môret, tarama, rilette de maquereaux à la provençale (env. 60 sandwiches)

- Le pain surprise végétarien tapenade, tartare de tomate, caviar d'aubergine, houmous, confits de poivrons (env. 60 sandwiches)

Le cocktail chaud

- Assortiments de feuilletés environ 80 pièces au kg
- Plaque de quiches 48 pièces
- Plaque de pizzas 48 pièces
- Verrine de saumon et vitelotte
- Mini-rose de crevettes
- Mini-croque truffé
- Mini-pissaladière
- Mini-vol-au-vent
- Feuilletés maison
- Mini-quiches ou pizzas

Le cocktail froid

- Capitole de foie gras
- Paletino de foie gras gelé porto
- Mini-dôme foie gras framboise
- Mini-délice chèvre abricot
- Macaron salé canard orange
- Mini-tortilla saumon
- Mini-tortilla jambon cru pesto
- Verrine de nouille crevettes
- Verrine de lentilles saumon
- Verrine méditerranéenne
- Mini-tartare trio (saumon, St Jacques et thon)

Le cocktail enfant

- Mini-hot dog
- Mini-cheeseburger
- Mini-croque

Le coin végété

- Plateau végété (verrine ananas, boulgour, fève et haricots rouges)
- Mini salée végété

Stand saveur d'ailleurs

- Mini-rouleau de printemps
- Bouché vapeur
- Mini-pastilla de poulet
- Mini-fajitas
- Mini-empanadas bœuf Tex Mex

Stand fruits de mer

- Crevettes huîtres bulots
- Mayonnaise maison vinaigrette nature et échalotes

Stand plancha

- Brochette onglet
- Brochette wagyu
- Foie gras poêlé
- Magret
- Gambas

• Stand jambon cru

N'hésitez pas à nous consulter pour d'autres propositions

LES ENTRÉES

- Terrine de campagne maison et ses condiments
- Pâté en croûte du chef maison
- Foie gras maison et son confit d'oignons au vin rouge
- Tourte de canard et son jus corsé
- Terrine de noix de St-Jacques
- Dôme de saumon fumé aux couleurs printanières

LES POISSONS

- Pavé de saumon et sa sauce à l'oseille
- Dos de cabillaud et sa sauce vanille gingembre
- Filet de dorade et son jus de viande au vinaigre de Xérès
- Cassolette de gambas et lieu noir comme une blanquette
- Filet de rouget rôti sur tapenade et sa sauce vierge
- Lasagnes de saumon florentine

LES VIANDES

- Filet de canette et sa sauce Jack Daniel's raifort
- Pavé de veau et son jus à la sauge
- Volaille fermière au vin jaune et morilles
- Filet de bœuf Rossini
- Suprême de pintade et sa sauce au cidre
- Longe de veau en basse température et son confit d'échalotes au Beaujolais.
- Poulet fermier basquais
- Jambon rôti à l'os sauce madère

LES TRADITIONNELS

- Paëlla simple (Riz, fruits de mer, poulet, moules, chorizo, crevettes)
- Paëlla traditionnelle (Riz, fruits de mer, petits pois, crevettes, sauté de porc, poulet, moules, chorizo)
- Paëlla royale (Riz, fruits de mer, petits pois, crevettes, sauté de porc, poulet, moules, chorizo, cabillaud)
- Couscous simple (Semoule, poulet, merguez, légumes)
- Couscous traditionnel (Semoule, poulet, merguez, boulette de bœuf, légumes)
- Couscous royal (Semoule, poulet, merguez, boulette de bœuf, agneau, légumes)

- Cassoulet (Haricots coco, poitrine, cuisse de canard, saucisse de Toulouse)
- Chili (Haricots rouges, émincé de bœuf)
- L'escabeouf
- Sauté de bœuf, fricassé d'escargots persillés
- Le bourguignon
- Blanquette de veau
- Choucroute (Choux, pommes de terre, saucisses de Strasbourg, saucisson à cuire, poitrine, rôti de porc, cotie)
- L'aioli (Cabillaud, gambas, brocoli, chou-fleur, carotte, œuf dur, aioli)
- Potée (Chou, pommes de terre, carottes, navets, poitrine, jambonneau, saucisson à cuire)
- Tête de veau garnie sauce gribiche
- Lasagnes de bœuf
- Moussaka agneau bœuf
- Petit salée aux lentilles du Puy
- Lentilles du Puy, carottes, poitrine, saucisse de Montbéliard, rôti de porc
- Pot-au-feu garni et ses os à moelle
- Tartiflette reblochon AOC salade verte
- Tartiflette reblochon AOC charcuterie et salade verte
- Gratin d'andouillette

LES GARNITURES

- Gratin Dauphinois
- Gratin aux cèpes
- Pommes boulangères
- Écrasé de patates douces sur confits d'oignons en timbale
- Écrasé de pommes de terre, crumble de noisette
- Ratatouille au basilic frais
- Tian de légumes sur compotée d'oignons rouges
- Mousseline de légumes de saison
- Clafoutis de tomates cerise et basilic
- Pois gourmands façon grand-mère
- Risotto au parmesan et girolles
- Tomates provençales
- Poêlée de champignons forestiers

LES ENTREMETS

Les chocolats :

Marquise chocolat, duo chocolat framboise, la trilogie choco, le caranoir, le croustillant chocolat.

Les fruits :

Fraisier, florentin, framboisier, ambassadeur, le mojito, les duos litchis pamplemousse, le poire caramel, le passion mangue.

Les tartes :

Praline, fraise, framboise, multi fruits, caramel noix, citron, citron meringué, poire amandine, fraise amandine, framboise amandine.

Les individuels :

Tiramisu café, mousse chocolat Valrhona, île flottante à la praline, tarte aux fraises, framboises ou multi fruits (en saison), tarte praline, tarte citron ou citron meringué, fondant au chocolat cœur coulant, tarte tatin, tarte fine aux pommes, baba bouchon au rhum charrette.

Les mignardises

Choux à la crème, éclair vanille chocolat ou café, macarons assortis, tartelette fraise, framboise, citron ou citron meringué, chocolat, chocolat caramel, tartelette crème de marron chocolat, Paris Brest, Baba au rhum.



BUFFET FROID

Prix du buffet froid

Les prestations des buffets froids sont complètement sur-mesure et varient en fonction du nombre de personnes et des produits choisis dans la liste. Merci de nous contacter directement afin d'avoir un devis personnalisé et une formule adaptée à vos besoins.

Délai de commande

Afin de mieux vous recevoir, nous vous conseillons de prendre contact avec nous le plus rapidement possible. Dès que vous connaissez le lieu de réception pour votre événement, contactez-nous !

SALADES AUX CHOIX DU BUFFET FROID

- Salade de tomates feta au basilic
- Plat de tomates mozzarella au pesto
- Salade de pâtes perles au surimi et œufs de truite
- Salade de lentilles cervelas
- Macédoine de légumes
- Taboulé à l'oriental
- Coleslaw
- Salade de pommes de terre et au hareng ou magret fumé
- Salade piémontaise
- Salade de riz, thon, maïs et tomates
- Salade pâte asiatique au poulet et crevette
- Salade concombre au yaourt et estragon
- Carottes râpées au curry et raisin de Corinthe
- Salade de betteraves rouges et œufs
- Céleri rémoulade
- Salade de choux au jambon fumé et comté
- Salade Bombay (choux et carottes râpées, fèves de soja et pomme granny, vinaigrette au curry)
- Salade montagnarde (charlotte, bacon, dés d'emmental et sauce fromagère)
- Salade du Périgord (haricots, filet de canard, tomate et vinaigrette huile de noisette, vinaigre de framboise)
- Salade de blé au saumon fumé vinaigre d'agrumes au citron de Calamanzi

CHARCUTERIES AUX CHOIX DU BUFFET FROID

- Jambon blanc
- Jambon cru
- Terrine de campagne
- Fromage de tête

- Jambon persillé
- Tête roulée
- Pâté croûte
- Rosette
- Andouille

VIANDES FROIDES AUX CHOIX DU BUFFET FROID

- Rôti de bœuf
- Rôti de veau
- Poitrine de veau farci
- Cuisse de poulet rôti
- Rôti de porc

TERRINE DE LÉGUMES DU BUFFET FROID

- Terrine aux trois légumes, carottes, céleri et courgettes

POISSONS AUX CHOIX DU BUFFET FROID

- Terrine de saumon et oseille
- Terrine de brochet aux écrevisses
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes
- Terrine de rouget aux petites crevettes
- Persillé aux deux saumons et petits légumes
- Saumon fumé sur plat
- Bouquet de crevettes
- Plateau de fruits de mer ou huîtres
- Demi-homard mayonnaise
- Saumon farci en Bellevue

BUFFET DE DESSERT

- Se reporter à la liste de dessert de la carte

