



Les Formules du Traiteur



Cocktail:

Les pièces salées:

Tomate cerise façon pomme d'amour 

Tacos mexicain, poulet crème cheddar et avocat

Mini Hot-Dog

Tartare de Saumon

Gaspacho avocat, concombre et menthe 

Moelleux salé, rème fromagère, glacié betterave 

Wrap du chef façon césar

Carpaccio de magret, sauce tartare

Focaccia, crevette roll, mayonnaise au curry

Pita végétarienne, crème cajun 

Tataki de boeuf

Macaron foie gras

Oeuf mimosa revisité 

Tartelette houmous de betterave 

Verrine crémeux de chèvre et son crumble 

Mini Burger

Pan con tomate

Navette noire, crème cheese, saumon, concombre

Tartelette péquillos et magret



Pièce végétarienne



Les Boissons:

Formule soft:

Jus de pomme / Ice tea / Coca/ Eau plate/ Eau Gazeuse

Cocktail alcoolisé:

Punch Maison

Spritz

Mojito

Gin Tonic

Boisson sans alcool:

Mocktail des îles

Jus de passion, mangue, orange et vanille

Citronnade ou orangeade

Citron ou orange pressé, eau, tranche de fruits frais

Thé glacé maison

Thé infusé à la pêche

Limonade rose

Limonade et sirop de framboise

INCLUS DANS LE COCKTAIL:

- Nappage des buffets
- Décors et support de présentation
- Verreries selon les formules choisies
- Serviettes cocktails
- Glaçons
- Le service (1 serveur pour 25 personnes)

Tous nos prix sont exprimés en euros et s'entendent en prix net (TTC)



Animations

Oeuf toqué

Crème curry, dés de comté, oignons frits et ciboulette

Découpe de Saumon gravlax, blinis et sa crème citronnée

Découpe de Foie Gras, toast et chutnety de saison

Bar à burrata marinée en deux façons et ses condiments

Tartare de tomate, olives noires, huile d'olive, foccacia, gressins

Atelier plancha (2 pièces/personne)

Brochette de canard et brochette de gambas à la persillade

Découpe de Jambon Serrano, tomatade et son toast



Les petits plaisirs salés :

Panier de gougères au comté

Panier de beignet de crevettes et sauce aigre-douce

Plateau de charcuterie

Jambon de pays, saucissons, rillettes, coppa, chorizo et ses condiments

Plateau de fromages

Assortiments de fromage, pain tranché et confiture

Plateau de mini club

Assortiments de club mimosa et club saumon crème cheese

Plateau de crudités

Carottes, concombre, radis, tomate cerise, choux fleur et sauce andalouse



Le Brasero du traiteur

Le Mix-Grill:

- Entrecôte
- Côte de Boeuf (**supplément +5€**)
- Brochette de poulet marinée au thym et citron
- Brochette de boeuf marinée façon thaï
- Brochette de canard
- Brochette de gambas à la persillade
- Brochette de Saint-Jacques à la vanille et citron vert

Les Accompagnements:

- Légumes grillés de saison
- Pommes de terre grenaille et sa crème ciboulette

Inclus dans les Animations et le Brasero du traiteur:

- Le nappage
- Serviettes cocktails
- Vaisselle jetable
- Le service (1 serveur pour 40 personnes)



Desserts

Les mignardises:

Tartelette aux pommes et caramel beurre salé

Tartelette citron meringuée

Verrine de fruits rouges, mousse légère et spéculos

Salade de fruits du moment

Assortiment de macarons

Mini moelleux chocolat-noisette

Riz au lait et son coulis

Muffin façon mojito et sa pipette de rhum

Mini cannelés

Brochette d'été melon-pastèque

Panna cotta et son coulis de fruit

Mini cookie kinder bueno

Assortiment de mini éclairs

Fondant au chocolat et sa pipette de crème anglaise

Tartelette au caramel beurre salé

Tartelette crème patissière et framboise

Les boissons chaudes:

Café

Thé



Instant Détente

Boissons

Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate
Eau gazeuse

Les pièces gourmandes

Wrap du Chef façon césar
Verrine crémeux chèvre et son crumble
Tartare de saumon
Chouquettes au comté

Tartelette citron meringuée
Mini moelleux au chocolat et crème anglaise
Tartelette aux pommes et caramael beurre salé

INCLUS DANS L'INSTANT DETENTE:

- Nappage des buffets
- Décors et support de présentation
- Vaisselles jetables
- Serviettes cocktails
- Le service (1 serveur pour 40 personnes)

Menu à l'assiette:

Choix unique pour l'ensemble des invités

Entrées:

Salade de chèvre chaud , lardons, croutons et vinaigrette façon thaï

ou

Oeuf parfait et crémeux de champignons

ou

Assiette du terroir

(Terrine artisanale, toast, cornichons et salade)

ou

Tartare de Saumon, citron vert et aneth

Plats:

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, gratin de pommes de terre, crémeux de légumes et son jus réduit au miel

ou

Pavé de Saumon, risotto crémeux aux petits pois et sa sauce beurre blanc citronnée

ou

Emincé de volaille, crème de champignons et son gratin de pommes de terre

ou

Boeuf bourguignon mijoté et tagliatelles fraîches

Desserts:

Tarte tatin aux pommes et son caramel beurre salé

ou

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

ou

Entremet aux trois chocolats

ou

Panna cotta et son coulis fruits

Inclus dans le menu à l'assiette :

- Verreries du repas
- Vaisselle
- Pain
- Eau plate (1 bouteille pour 2)
- Eau gazeuse (1 bouteille pour 3)
- Service (1 serveur pour 30 personnes) et Cuisinier (1 cuisinier pour 40)

Tous nos prix sont exprimés en euros et s'entendent en prix net (TTC)