

MENUS TRAITEUR

PLATS FROIDS

MENU 13,90€

ENTRÉE

Salade coleslaw
ou
Oeuf mimosa et magret séché

PLAT

Aiguillettes de poulet rôti et parmesan
façon salade César
ou
Dos de cabillaud cuit vapeur
Petits légumes croquants
Façon Aïoli

DESSERT

Banoffee
ou
Moelleux au chocolat

MENU 16,90€

ENTRÉE

Pomelos cocktail
Pamplemousse, crevette, emmental,
sauce cocktail
Pomme Golden
ou
Tartare d'artichaut
Artichaut, jambon de pays, échalotes, éclats de
noisette, ciboulette
Mousse de chèvre frais

PLAT

Salade de lentilles - coppa -
noisette - oeuf poché
ou
Darne de saumon mayonnaise
Juliette de légumes de saison
Sauce tartare

DESSERT

Tartelette citron meringuée
ou
Tartelette chocolat - praliné

MENU 20,90€

ENTRÉE

Oeuf norvégien
Oeuf poché sur un fond d'artichaut
recouvert de sauce crème
et de saumon Gravlax
ou
Emincé de poulet fermier,
foie gras façon tartare
aux fines herbes

PLAT

Magret de canard rôti en carpaccio
Petite salade gourmande
ou
Duo de Saint Jacques et gambas
Juliette de légumes de saison
aux épices douces

DESSERT

Tendre macaron vanille
et framboises fraîches
ou
Tartelette poire chocolat
et mangue caramélisée

MENUS TRAITEUR

PLATS CHAUDS

MENU 13,90€

ENTRÉE

Salade coleslaw

ou

Éclair façon mimosa - magret séché

PLAT

Ballotine de poulet parmesane
(jambon de parme et parmesan)

Linguines tomate

ou

Merlu, sauce vierge

Jardinière de légumes

DESSERT

Banoffee

ou

Moelleux au chocolat

MENU 16,90€

ENTRÉE

Pomelos cocktail

Pamplemousse, crevette, emmental, sauce
cocktail

Pomme Golden

ou

Tartare d'artichaut

Artichaut, jambon de pays, échalotes, éclats de
noisette, ciboulette

Mousse de chèvre frais

PLAT

Filet mignon

farci chorizo et tomate confite

Chutney de patate douce

ou

Pavé de saumon

Risotto aux herbes

DESSERT

Tartelette citron meringuée

ou

Tartelette chocolat - praliné

MENU 20,90€

ENTRÉE

Oeuf norvégien

Oeuf poché sur un fond d'artichaut
recouvert de sauce crème
et de saumon Gravlax

ou

Emincé de poulet fermier,
foie gras façon tartare
aux fines herbes

PLAT

Sauté de veau
aux petits légumes

ou

Cabillaud

Crème de courgette au basilic

Riz à l'encre de seiche

DESSERT

Tendre macaron vanille
et framboises fraîches

ou

Tartelette poire chocolat
et mangue caramélisée

PIÈCES APÉRITIVES & MIGNARDISES

TOASTS

1,00 € / pièce

Tapas chorizo - confit d'oignon - parmesan
Tapas boudin noir - pommes
Tapas émietté de crabe - ananas
Tapas jambon de pays - tomate séchée

Canapé magret fumé - figue
Canapé oeuf - mayonnaise - anchois
Canapé mousse de fromage frais - basilic - tomate confite
Canapé gambas - mangue - crème d'aneth

Navette rilette de thon

Blinis saumon gravlax - crème d'aneth



VERRINES

2,00 € / pièce

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces
Chutney de pomme-mangue, dés de foie gras mi-cuit
Tartare aux deux saumons (mariné & cuit)
Chutney de patate douce - confit d'échalote - cabillaud grillé - citron vert
Calabraise : fondant de tomate - pesto - mousse de chèvre frais
Pomelos cocktail : crevette - emmental - sauce cocktail - pomelo - pomme
Carotte - cumin - sésame
Caviar d'aubergine à la badiane

MIGNARDISES

1,50 € / pièce

Macaron chocolat blanc - framboise fraîche
Macaron caramel beurre salé
Chou exotique - compotée mangue passion - crème vanillée
Tartelette citron meringuée
Tartelette crémeux chocolat - noisette
Mini éclair café
Banoffee
Tartare de mangue, ananas et passion au basilic
Mini crème brûlée
Mini financier pistache - framboise
Mini tropézienne
Mini mousse au chocolat en verrine

PIÈCES SALÉES

1,50 € / pièce

Petit pain de campagne - coppa - pesto - mozzarella
Viennois de foie gras
Vol au vent Roquefort et noix
Club sandwich façon poulet César
Chou crème Roquefort - magret séché
Chou salé façon mimosa
Mini tortilla garnie

ARDOISE DE CHARCUTERIE ARTISANALE

3,00 € / personne

Jambon de pays
Coppa
Saucisson à l'ail
Saucisson
Chorizo
Saucisse sèche

PROPOSITION
À
14,00 € / PERSONNE

1 pièce de chaque

Canapé mousse fromage frais - basilic
Tapas jambon de pays - tomate séchée
Canapé magret fumé - figue
Navette rilette de thon
Blinis saumon gravlax - crème d'aneth
Verrine mousse d'avocat - tartare de gambas
aux épices douces
Verrine chutney de pomme-mangue,
dés de foie gras mi-cuit

Macaron chocolat blanc - framboise fraîche
Tartelette citron meringuée
Mini tropézienne
Tartare de mangue, ananas et passion au basilic

PROPOSITION
À
20,00 € / PERSONNE

1 pièce de chaque

Ardoise de charcuterie artisanale
Canapé magret fumé - figue
Navette rilette de thon
Blinis saumon gravlax - crème d'aneth
Tapas gambas - mangue - fromage frais
Verrine chutney de patate douce - confit d'échalote -
cabillaud grillé - citron vert
Chutney pomme - mangue - foie gras
Chou façon mimosa
Club sandwich façon poulet César

Macaron chocolat blanc - framboise fraîche
Tartelette citron meringuée
Mini tropézienne
Tartare de mangue, ananas et passion au basilic
Banoffee