

TRAITEUR

LES PIECES APERITIVES

Cette liste est non-exhaustive et peut être complétée à votre demande.

Commande de 10 pièces minimum par catégorie choisie

Commande 48h à l'avance minimum

LES VERRINES

mousse avocat et tartare de courge
tartare d'avocat et crevettes
ceviche de dorade
chèvre frais et hareng
tartare mangue ananas crevettes
houmos de pois chiches à l'huile de sésame
caviar d'aubergine
gaspaccho melon au poivre noir
gaspaccho tomates
tiramisu ricotta épinard
panacotta parmesan tomates confites
torche aux marrons
mousse praliné
salade de fruits
mini crème brûlée

2,40 euros ttc / pce
3,20 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce
2,00 euros ttc / pce
2,00 euros ttc / pce
3,00 euros ttc / pce
3,20 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce
3,20 euros ttc / pce
3,00 euros ttc / pce
3,00 euros ttc / pce

LES TOASTS

foie gras et chutney
magret fumé et chutney
toasts saumon fumé et mousse de raifort

3,50 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce

LES BROCHETTES

mangue ananas crevettes
tomates cerises mozzarella pesto
saumon crevettes tomates cerises

3,50 euros ttc / pce
3,20 euros ttc / pce
3,50 euros ttc / pce

LES MAURICETTES GARNIES

jambon fromage crudités
saumon fumé crudités
chèvre aux aromates et crudités
avocat légumes fromage blanc persillé

2,60 euros ttc / pce
3,00 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce
2,70 euros ttc / pce

DIVERS

mini muffin olives, tomates confites et basilic
batonnets légumes et fromage blanc persillé
involtini aubergine pâte de sésame
coque de jambon fumé et mascarpone

2,50 euros ttc / pce
3,00 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce
2,50 euros ttc / pce

jambon Parme tranché
foie gras
saumon fumé
saumon mariné
assortiment de 5 fromages
pâté en croûte maison
kougelhoppf salé ou sucré
terrinerie campagnarde maison
cake salé jambon fromage
cake salé végétarien
tarte ricotta chèvre épinards
tarte tomate mozzarella pesto
tarte végétarienne

7 euros ttc / 100g
16 euros / 100 g
8 euros ttc / 100g
8 euros ttc / 100 g
8 euros ttc / personne (100g)
45 euros ttc (12 personnes)
20 euros ttc (12 personnes)
30 euros ttc (12 personnes)
22 euros ttc / pce (12 personnes)
20 euros ttc / pce (12 personnes)
35 euros ttc / pce (12 personnes)
35 euros ttc / pce (12 personnes)
27 euros ttc / pce (12 personnes)

LES MENUS TRAITEUR

SUR PLACE OU A EMPORTER
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Cette liste est non-exhaustive et peut être complétée à votre demande.
Si un produit venait à manquer, il sera remplacé par un produit de nature identique ou équivalente en qualité.

MENU 28 EUROS PAR PERSONNE

ENTRÉE

VELOUTÉ DE SAISON

OU

TERRINE CAMPAGNARDE ET CONDIMENTS

PLAT

MEDAILLON DE VOLAILLE FARCI / PALET DE SEMOULE /
LÉGUMES / JUS

OU

POISSON (SELON ARRIVAGES) / PALET DE SEMOULE /
LÉGUMES / BISQUE

OU

LÉGUMES / BOULGOUR / GRAINES / JUS VÉGÉTAL

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
OU

VACHERIN GLACÉ

OU

TORCHE AUX MARRONS

MENU 38 EUROS PAR PERSONNE

ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE / CRUDITÉS

OU

ROYALE AU FOIE GRAS

PLAT

QUASI DE VEAU / GRENAILLES / LÉGUMES /
CRÈME AUX TROMPETTES

OU

POISSON (SELON ARRIVAGES) / RISOTTO /
LÉGUMES / CRÈME AUX TROMPETTES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

OU

VACHERIN GLACÉ

OU

TORCHE AUX MARRONS

MENU 45 EUROS PAR PERSONNE

LE MENU “RECIDIVE”

AU CHOIX DANS LA CARTE DU RESTAURANT
DU JOUR DE LA PRESTATION, SUR PLACE

MENU 50 EUROS PAR PERSONNE

ENTRÉE

FOIE GRAS / CHUTNEY

POISSON

RAVIOLES DE HOMARD / BOUILLON THAÏ

VIANDE

NAVARIN D’AGNEAU

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

OU

VACHERIN GLACÉ

OU

FROMAGES

OU

TORCHE AUX MARRONS

