

CARTE TRAITEUR

Printemps – été 2022

Les amuses bouche

- Oreillettes au romarin : 1 euro par personne
- Assortiment de petits feuilletés (3 pièces) 2 euros par personne
- Mini pizza à l'anchois, au fromage (3 pièces) : 2.40 euros par personne
- Le panier méditerranéen (assortiment de tapenades et croustons) (4 pièces) 2.50 euros par personne
- Mini quiche St Jacques, fèves (1 pièce) : 1.50 euros par personne
- Antipasti (80g) : Légumes marinés 4.00 euros par personne
- Salade de Poulpes (80g) : 5.00 euros par personne
- Cake printanier (8p) : 10.00 euros

Les canapés d'exception

- Toast crémé, perles de caviar d'Aquitaine, fiole de vodka : 4.50 euros pièce
- Toast au foie gras « maison », confit de piment d'Espelette : 4.00 euros pièce
- Toast beurré à la Poutargue baltique : 4.00 euros pièce

Les délices du moment

(Verrines en verre)

- Mousse de thon à la ciboulette et tacos : 2.50 euros pièce
- Gaspacho andalou : 2.00 euros pièce
- Mousse de betterave au « chèvre frais », chips de bacon : 3.00 euros pièce
- Mousse d'asperges aux œufs de saumon : 4.00 euros pièce
- Tartare de tomates à l'ancienne : 3.00 euros pièce
- Billes de melon et pastèque : 3.00 euros pièce
- Tartare de saint Jacques, passion : 4.00 euros pièce
- Anchoïade et ses légumes croquants : 4.00 euros pièce
- Thon à la tahitienne : 4.50 euros pièce
- Tartare d'avocats, crevettes, pamplemousse rose, vinaigrette aux agrumes : 4.50 euros pièce
- Verrine de saumon mariné au citron, à la mangue et aux cèbettes : 4.00 euros pièce

Les petits pains

Pain surprise maison : 2.10 euros pièce

Mini navette au jambon de Parme, beurre fin

Petit pain nordique à la truite, crème ciboulette

Brioquine Napoli (tomate marinée, mozzarella, pesto)

Petit pan bagnat

Brioquine à la rilette de canard

Mini navette au fromage de brebis des Pyrénées, confit de cerises

Mini club poulet, curry

En buffet froid

Les salades « fraîcheur » (environ 200g)

5.00 euros par personne la salade au choix (minimum 10p)

Le Taboulé : Semoule de blé ou quinoa, tomates, concombre, poivrons rouges et verts, oignons, menthe. Huile de tournesol.

- La Tunisienne : Pois chiche, cumin, oignons rouges
- Wraps au coleslaw : Galette de blé enroulé avec Carottes et choux râpés, mayonnaise allégée

6.00 euros par personne la salade au choix (minimum 10p)

- La Niçoise : Pommes de terre, haricots verts, salade verte, thon, œuf, radis, tomates, concombre, oignons rouges, olives noires, vinaigrette à base d'huile d'olives
- La Neptune : Torsettes, courgettes crues et carottes râpées, Saumon frais ciboulette, aneth, mayonnaise au citron
- La Camarguaise : Riz de Camargue, petits légumes du soleil, thon, olives vertes, vinaigrette à base d'huile d'olives
- La Napolitaine : Corolle de tomates à l'ancienne, mozzarella crémeuse, gressin, basilic ciselé, huile d'olive, vinaigre balsamique
- La Grecque : Salade de saison, féta, tomates, concombre, olives noires, poivrons, origan, vinaigrette à base d'huile d'olives
- La Toscane : Farfalles au pesto, tomates, mozzarella, copeaux de parmesan.
- L'Alaska : Pâtes coquillage, ananas frais, crevettes, surimi, sauce cocktail
- L'Anchoïade : Légumes croquants : choux fleur, tomates cerise, carottes, fenouil ou céleris, concombre, endives, radis, crème d'anchois et/ou crème fromagère
- La Provençale : Ratatouille confite : Aubergines, courgettes, poivrons, tomates, oignons, ail, épices et aromates, huile d'olives

Tarte salée (à définir) pour 8 : 28.00 euros pièce

- La marine : Truite fumée, fèves
- La berrichonne : Tourte aux pommes de terre, crème fraîche, persil
- La normande : Brocolis, camembert
- La provençale : Clafouti aux tomates « cerise », herbes de Provence ; chèvre frais
- L'italienne : Courgettes, ricotta, speck
- La lorraine : Champignons, lardons, emmenthal

Les plats « saveur »

- Roti de porc à la sauge et ses condiments (100g) : 5.00 euros par personne
- Emincé de suprême de poulet et ses condiments (100g) : 5.50 euros par personne
- Corolle de rosbif et ses condiments (100g) : 6.50 euros par personne
- Saumon mariné au citron, à la mangue et aux cebettes (100g): 6.50 euros par personne
- Découpe d'agneau rosé et ses condiments (100g) : 7.50 euros par personne
- Filets de Rougets à l'escabèche (150g) : 6.50 euros par personne
- Planche de charcuterie du Piémont (100g) (Jambon de Parme, Jambon à la truffe, speck, spianata) Beurre fin, condiments : 7.00 euros par personne
- Petits farcis provençaux (3 par personne) : 4.50 euros pièce
- Truite fumée des Pyrénées (80g), ricotta, blinis : 7.50 euros ttc par personne

Le plat « show »

En grande poêle

La Paella à la Valencienne : 10.50 euros par personne

Riz de Camargue, poulet jaune, poivrons multicolores,
Moules, sèches, gambas, petits pois, épices

En chafing disch

- Lasagnes de bœuf VBF : 8.50 euros par personne
- Lasagnes épinards, ricotta : 8.50 euros par personne
- Emincé de poulet au curry, riz thaï : 11.50 euros par personne
- Poulet basquaise, polenta crémeuse : 11.50 euros par personne
- Porc au caramel, nouilles sautées : 12.50 euros par personne
- ½ coquelet, pommes sautées : 10.50 euros par personne
- Gardiane de taureau à la tapenade, riz sauvage : 12.50 euros par personne
- Osso bucco à la milanaise, polenta crémeuse : 12.50 euros par personne
- Farcis provençaux (tomate, courgette ou poivron, pomme de terre) (500g), riz, sauce tomate : 13.50 euros par personne
- Risotto de St Jacques aux asperges vertes : 16.50 euros ttc par personne
- Souris d'agneau confite, jus d'ail, gratin dauphinois, tomates confites : 17.50 euros par personne
- Magret de canard rôti aux fruits de saison ou aux épices, gratin dauphinois, tomates confites : 17.50 euros par personne
- St Pierre au curry vert, ananas caramélisé, riz basmati : 17.50 euros par personne

Cuits au « Wok » :

Nouilles chinoises sautées aux petits légumes :

- Au Poulet : 12.50 euros ttc par personne
- Au porc : 12.50 euros
- Au Bœuf : 14.50 euros ttc par personne
- Au canard : 15.50 euros ttc par personne
- Aux St Jacques et crevettes : 16.50 euros ttc par personne

Les fromages affinés

3.50 euros par personne
(80g par personne)

- Plateau de fromages affinés : Chèvres frais » de Peynier, Morbier fermier
Tome des Pyrénées, pecorino à la truffe...

Les douceurs

- Brochette de fruits frais : 3.50 euros pièce
- Cascade de fraises (origine Provence) + chantilly : 4.50 euros par personne
- Mini Macarons aux fruits : 1.30 euros pièce
- Mignardise : 1.50 euros pièce

Les gâteaux et pièces montées

Les gâteaux : 5.00 euros par personne

- Entremet aux fruits de la passion ou aux fruits rouges
- Saint honoré
- Royal chocolat....

Les Pièces montées

- En choux : **1.90 euros ttc pièce** (2 choux par personne) avec plaque de nougatine et inscription (Figurines et décors en supplément)
- En macarons : **1.90 pièce** (2 macarons par personne) avec décor et support
- En Cup cake : **3.40 euros ttc pièce**

Petit pain : 0.50 pièce

Les boissons

Les boissons soft :

Cocktail sans alcool à base de fruits pour l'apéritif (25cl) : **2.50 euros par personne**

Jus de fruits, Coca cola 25 cl : **2.00 euros pièce**

Eaux plates et pétillantes 50cl : **1.50 euros**

Café : **1.10 euros par personne** (Café Noailles n°5, sucre). Prêt de Thermos

Les boissons alcoolisées :

Punch : Le planteur à base de rhum brun (25 cl) : **5.50 euros par personne**

Cave sur demande

Logistique

Mobilier :

Barnum, tentes, tables, chaises : **sur devis**

Petit Matériel :

Vaisselle porcelaine + verrerie : **sur devis**

Nappage+ serviette : **sur devis**

Centre de table : **sur devis**

Vaisselle compostable : Assiettes en pulpe de canne à sucre (1 ovale+1 petite assiette), serviettes cocktail, couverts en bois, 1 gobelet en amidon de maïs **3.00 euros** par personne

Avec couverts en bambou : **4.00 euros par personne**

Forfait livraison

Distance

<10 km **gratuit**

Entre 10 et 20 kms : **10.00 euros**

>20 kms à **définir**

Forfait Mise en place avec nappage du buffet : **35.00 euros**

Nappage papier intissé des buffets « couleur crème »

Nos prix sont indiqués en TTC