

Carte traiteur 2020

Afin de vous assurer la plus grande qualité gustative, la liste des produits ci-dessous est donnée à titre d'exemple car notre carte évolue en fonction de la saison. N'hésitez pas à nous contacter !

Pièces cocktails salées

0.95€ la pièce

Exemples d'hiver

Panna cotta de choux fleur et jambon cru
Toast boudin blanc et crème de topinambour (du jardin)
Mini burger cancoillotte et saucisse de Montbéliard (IGP)
Verrine de betterave et fromage de chèvre frais
Galette complète comme en Bretagne
Mini pain bretzel façon flamenkuche
Mini pain aux céréales et rilette de canard
Verrine céleri pomme granny smith et pétoncle

Exemple d'été

Tartelette aux légumes d'été
Verrine guacamole, poivron mariné et tortilla
Foccacia, pesto, tomates séchées, roquette et mozzarella
Verrine truite fumée, yaourt grec et citron
Mini pain pita tzaziki et oignons fris
Verrine fenouil, crevette et citron vert
Brochette de poulet à la citronnelle
Mini pain bagnat : thon, huile d'olive, tomate, concombre et oeufs

Pièces cocktails salées Premium

1.30€ la pièce

Exemples

Pressé foie gras et betterave rouge, vinaigre balsamique
Rouleau de printemps : crevette, poulet ou saumon et pipette de sauce soja
Mini burger foie gras et condiment à la groseille
Verrine boudin noir, chutney coing et gingembre et crumble au parmesan
Gougères aux escargots
Magret de canard, miel, vinaigre balsamique et citron vert, cube de mangue
Gambas rôties et sauce asiatique
Bagel, saumon fumé, roquette, aneth et citron

Liste non exhaustive, susceptible d'être modifiée.

Page 1

Produits disponibles sur commande uniquement, photos disponibles sur le site internet. Les mets sont réalisés à partir de produits frais et évoluent donc suivant la saison et les approvisionnements

Buffet froid

sur devis

Nous pouvons réaliser des buffets froids : salades composées, charcuteries, viandes froides, terrines de poisson ...

Exemples :

Taboulé : semoule de couscous, tomate, concombre, herbes fraîches
Carottes râpées : carottes multicolores, huile d'olive, jus de citron et persil
Salade grecque : tomate, concombre, feta, oignons rouges, olives
Salade de chou rouge, pomme granny smith et lardons
Salade de penne, pesto, thon, mozzarella et olives
Salade Caesar : salade verte, filet de poulet, copeaux d parmesan, crouton
Salade de quinoa, saumon fumé, avocat, carotte et agrumes
Salade de lentille corail, crevettes, curry, avocat et cacahuète
Salade de pomme de terre, magret de canard séché, oignons rouges et ail des ours
Coleslaw : carottes et chou râpés et sauce

Saucisson sec, jambon cru, jambon blanc, mortadelle, magret de canard séché, chorizo, pâté en croûte

Rosbeef coupé très fin comme un carpaccio
Filet de poulet mariné au citron et herbes fraîches
Rôti de porc

Terrine saumon et courgette, sauce tomate et basilic
Terrine de foie gras entier de canard
Terrine de poulet et estragon
Terrine aux deux poissons
Terrine avocat et saumon
Terrine végétarienne

Plat chaud

12.50€ par personne garniture incluse

Exemples :

Magret de canard, vinaigre balsamique, miel et citron vert
Magret de canard, jus au cassis
Poulet Gaston Gérard
Poulet confit au raz el hanout, confit d'oignons, semoule et raisins secs
Paëlla : riz, poulet, moule, gambas, calamar, crevette, légumes et chorizo
Poulet basquaise
Bœuf bourguignon
Blanquette de veau à la moutarde
Filet mignon de porc à la moutarde

Liste non exhaustive, susceptible d'être modifiée.

Page 2

Produits disponibles sur commande uniquement, photos disponibles sur le site internet. Les mets sont réalisés à partir de produits frais et évoluent donc suivant la saison et les approvisionnements

Gâteaux 2020

Tarte oh citron

Individuelle	2.90 €
4/6 personnes	12.90€
6/8 personnes	17.90€
8/10 personnes	22.90€
10/12 personnes	27.90€

Gâteaux : les classiques

3.50€ la part (minimum 4 parts)

Fraisier (d'avril à septembre)

biscuit génoise, crème mousseline vanille, fraises fraîches

Framboisier

biscuit génoise, crème mousseline vanille, framboises

Gâteau Oh chocolat

biscuit dacquoise amande, croustillant praliné, mousse légère au chocolat (blanc, lait ou noir au choix)

Gâteau Oh citron

biscuit moelleux au citron, gelée de citron et mousse citron

Paris Brest

pâte à choux, crème pralinée avec praliné fait maison !

Forêt noire

biscuit cacao, crème chantilly et cerises

Gâteaux : les créations originales

4.00€ la part (minimum 4 parts)

Yaourt/Mûre

biscuit génoise, mousse yaourt et insert mûre

Passion/ Chocolat au lait

biscuit sacher, mousse passion, ganache chocolat lait craquante

Poire/Caramel

biscuit dacquoise noisette, mousse caramel, poire fraîche et fève de tonka

Praliné/Cassis

muffin cassis, mousse praliné, insert cassis

Chocolat/Tonka

biscuit sablé breton, mousse chocolat, mousse fève de tonka, insert biscuit moelleux chocolat et caramel beurre salé

Fraise/Citron

biscuit moelleux au citron, mousse fraise et insert crémeux citron

Chocolat/Cacahuète

biscuit macaron, croustillant praliné cacahuète, mousse chocolat au lait

Number ou Letter Cakes

3.50€ la part (minimum 8 parts)

Biscuit sablé en forme de chiffre ou de lettre

2 parfums au choix : Crème mascarpone vanille ou crème chantilly chocolat

+ déclinaison de fruits frais de saison, macaron et fleurs

Gâteaux personnalisés avec décor pâte à sucre 4.50€ la part (minimum 4 parts)

Nous avons la possibilité de décorer les gâteaux classiques ou créations sur le thème de votre choix

Mignardises (évolutives suivant la saison)

0,95€ la pièce

Exemples : Tartelette oh citron, financier thé vert matcha, choux chocolat craquelin cacao, banana bread enrobé chocolat noisette, tiramisu comme en Italie, baba au rhum chantilly et framboises...

Liste non exhaustive, susceptible d'être modifiée.

Page 4

Produits disponibles sur commande uniquement, photos disponibles sur le site internet. Les mets sont réalisés à partir de produits frais et évoluent donc suivant la saison et les approvisionnements