



Traiteur, plateaux repas, événementiel

NOTRE CARTE

(COCKTAILS DINATOIRES)

Une solution adaptée à tous vos événements d'envergure (jusqu'à 2000 convives). Nos pièces apéritives viendront jusqu'à vous, mais c'est vous qui irez jusqu'à nos pièces dînatoires ! Flânez pour découvrir nos ateliers gastronomiques qui sauront, à coup sûr, calmer vos ardents appétits ! Une formule complète et originale, déclinable de 10 à 21 pièces par personne. Précisez simplement :

- si vous souhaitez des pièces salées et/ou sucrées
- les pièces dînatoires que vous souhaitez déguster

Il est à noter que **l'assortiment des pièces apéritives est au seul choix de l'équipe de production.**

PIECES APERITIVES (0,90€ HT/pièce)

Pièces apéritives salées

Canapés (42 pièces par plateau, non modulables)

Tapenade de poivron & tuile de grana padano

Tzatziki & crevettes grises

Confit de figues & mi-cuit de foie gras

Caviar d'aubergine, mozzarella & tomate confite

Caviar de courgette & magret fumé

Tapenade de carotte & saumon fumé

Caviar de tomate & jambon crû



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Brochettes (90 pièces par plaque, non modulables)

Poulet tandoori

Tomate cerise & Mozzarella au pavot

Gambas à la fleur de sel & Herbes de Provence

Toasts nordiques (24 pièces par plateau, non modulables)

Crème de tomates confites, mozzarella & olive noire

Rillettes de thon aux herbes

Tartare d'asperges vertes & tuile de grana padano

Roulés (48 pièces par plateau, non modulables)

Lamelles de jambon blanc, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade

Lamelles de saumon fumé, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade



Traiteur, plateaux repas, événementiel

***Pain nordique surprise (64 pièces par plateau, non modulables)
Sur demande***

Sandwich à la rilette de thon

Sandwich au saumon fumé

Sandwich au jambon crû

Sandwich au fromage & tomates rissolées

Navettes (30 pièces par plateau, non modulables) Sur demande

Navette au sésame & mousse de saumon rose à l'aneth

Navette au pavot & mousse de poulet aux tomates confites

Verrines salées (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Mi-cuit de saumon aux herbes & polenta poêlée à la ricotta

Craquant de jambon crû & bavarois de tomates confites

Noix de St-Jacques rôtie & brunoise acide de pommes vertes

Gambas au basilic, tomate grappe & fromage frais aux herbes

Panna cotta au gorgonzola, compotée de poivrons & chorizo grillé

Tartare de saumon aux écorces de citron & germes de radis pourpre



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Pièces apéritives sucrées

Mignardises (60 pièces par plateau, non modulables)

Mini muffins (chocolat, pépites de chocolat, pomme et cannelle)

Mini tartelettes aux fruits (citron, framboise)

Mini macarons (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

Mini canelé bordelais

Mini merveilleux (coco, amandes, chocolat)

Mignardises dégustation (63 pièces par plateau, non modulables) (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Mini opéra (biscuit Joconde, crème au café et ganache au chocolat)

Mini entremets aux fruits (passion/vanille, framboise chocolatée)

Mini entremets au chocolat (chocolat/pistache, croustillant chocolat)

Mini tartelettes aux fruits (fruits rouges, ananas)

Mini tartelettes au chocolat (praliné, chocolat)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Verrines sucrées (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Tiramisu fouetté au spéculoos

Pana cotta au chocolat & crémeux de framboises

Crème brûlée au caramel mou & compotée de pommes à la cannelle

Brownie aux noix & pâtissière au sirop d'érable

Confit de rhubarbe & crémet de fromage blanc

PIECES DINATOIRES (1,10€ HT/pièce)

PLANCHES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)

De généreuses planches garnies à partager, en libre-service et en toute convivialité

Légumes Croquants

Des carottes, des concombres, des radis ! Des tomates-cerises et du chou-fleur ! A tremper dans des sauces onctueuses au fromage blanc et aux herbes ...

Cakes Salés

De généreuses tranches de cakes salés : cake poulet, tomates confites et parmesan / cake chorizo, courgettes et olives / cake aux trois fromages

Cakes Sucrés

De tout aussi généreuses tranches de cakes mais en version sucrée (!) : cake marbré au chocolat / cake aux pommes et à la cannelle / cake aux fruits rouges

Fromages Affinés (supplément de 1,50€ HT/pièce)

Il y en aura pour toutes les pâtes ! Molles, persillées, pressées cuites, pressées non-cuites ... Mais pour toutes, un seul mot d'ordre : le goût !

Charcuterie Italienne (supplément de 1,50€ HT/pièce)

De fines tranches de charcuterie italienne prêt-à-déguster ! Coppa, bresaola, prosciutto, Parma (selon arrivage) : simplicité, authenticité et saveurs.



Traiteur, plateaux repas, événementiel

PLATS CHAUDS (au choix sur une base minimale de 50 personnes)

D'appétissantes réalisations culinaires maintenues à température en chafing dishes (vous savez, ces réchauds de table totalement chromés ?) et servis (avec le sourire !) par notre personnel en salle.

Plats Chauds à base de Volailles & Viandes (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Emincé de filet de poulet aux champignons de Paris

Poulet aux chicons et à la vergeoise (aux endives et au sucre ! Pour les néophytes ...)

Carbonnade flamande à la bière (du Nord, bien entendu !) Et au pain d'épices

Tajine d'agneau au miel et citron confit

Fondant de veau aux baies roses



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Plats Chauds à base de Poissons (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Waterzooï de poissons et fruits de mer

Tajine de cabillaud aux fruits secs

BARS DEGUSTATIONS (au choix sur une base minimale de 50 personnes)

So chic ! Un cuisinier rien que pour vous ! Et le plaisir délectable de savourer des produits d'une fraîcheur insolente ...

Foie Gras (base minimale de 2 pièces/pers.)

Découvrez nos authentiques mi-cuits de foie gras de canard (origine Sarlat).

Saumon Gravlax (base minimale de 2 pièces/pers.)

Une recette de saumon à l'aneth, mariné dans une préparation à base de miel, de sel et de baies roses... Tout un programme !

Makis & Sushis (base minimale de 2 pièces/pers.)

Restez zen ! Fraîcheur et saveurs garanties avec nos makis (saumon & concombre à la menthe, thon & daïkon croquant) et sushis (saumon, marlin fumé).

Huîtres (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)

Voici le coin des connaisseurs ! Dégustez notre sélection d'huîtres de l'Atlantique (selon arrivage) pour un moment d'extase conchylicole !

BARS SPECTACLES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)

Ou l'art de sublimer ! Sous l'action spectaculaire de nos chefs émérites, de simples ingrédients se métamorphosent en préparations gastronomiques.



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Flambant Neuf (base minimale de 2 pièces/pers.)

De délicieux morceaux de bœuf et de saumon cuits sous vos yeux (ébahis !) par combustion d'un alcool aromatique concentré, au contact direct de l'aliment. Le résultat ? De savoureuses brochettes de bœuf au gingembre et de saumon mi-cuit à la rose.

Sur la Planche ! (base minimale de 2 pièces/pers.)

Des gambas, encore des gambas ! Servies dans une sauce chaude à base de tomates, fêta et ciboulette. Ou marinées dans une préparation thaï à la coriandre et au soja, puis juste saisies à la plancha et déposées sur une wokée (!) de légumes croquants.

Crèmes Brûlantes (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Le flambage en salle revisité grâce à la caramélisation spectacle, l'aromatisation en prime ! Une simple crème vanille s'enflamme pour prendre des allures de crème brûlée au caramel... Une crème chocolat pour se parfumer des saveurs de la banane... Et une panna cotta pour révéler des notes acides d'agrumes. La crème de la crème !

Pâte à Crêpes (base minimale de 2 pièces/pers.)

Ah les crêpes de notre enfance ! Au sucre, cassonade, Nutella® ou confiture ! Mais nous ne sommes pas que des enfants, alors pourquoi ne pas se laisser tenter par une crêpe Suzette ? C'est tout de même le zeste qui compte !

BARS DINATOIRES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)

De la nourriture substantielle ! Soyez sûrs de satisfaire vos appétits gourmands auprès de nos cuisiniers qui vous serviront ... A la louche !

Salad Bar (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)

Soyez le compositeur de votre symphonie gustative ! Orchestrez comme bon vous semble et combinez les ingrédients à l'envi !



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Pasta Party (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)

Mettez donc la main à la pâte et choisissez d'agrémenter vos pasta al 'dente d'une délicieuse crème réduite à l'aneth & saumon, d'une sauce bolognaise ou encore d'une préparation veggie à base de tomates fraîches et de poivrons rouges & jaunes. Delizioso !

Wok'n'Roll (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)

Show devant ! Enflammez-vous pour nos succulentes préparations sautées au wok ! Au menu : émincé de poulet au lait de coco, coriandre et piments doux ou dés de poisson blanc à la citronnelle et basilic. Le tout accompagné de nouilles sautées à la sauce soja et germes de haricot mungo...

Risotto Presto (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Ah l'Arborio ! Gorgé de saveurs et juste crémeux, pour fondre de plaisir ! Primavera aux asperges vertes ou alla pescatore (aux fruits de mer), il y en a là pour tous les goûts !