

SERVICE TRAITEUR



L'apéritif



Les plats cuisinés



Les gâteaux



Les planches



Cocktail dinatoire



Les mignardises



Buffet froid



Sur le pouce



Les produits fumés



Buffet chaud



Les salades composées

A emporter ou en livraison dans un périmètre de 20km (nous consulter)

L'APÉRITIF

Pains surprises (50 pièces par pain): 35,00€

Le pain campagnard (jambon, fromage, mousse de foie)

Cakes (20 tranches): 12,00€

Lardons / emmental

Tomates, olives, feta

Chorizo / Comté

Courgette / chèvre

Quiches (10 parts): 10,00€

Saumon/courgettes

Quiche Lorraine

Flamiche Picarde

Légumes

Thon, moutarde, tomates et mozzarella

Pizzas: 13€

Reine

4 fromages

Alsacienne

Nordique



LES PLANCHES

(Une planche pour 6 convives)

Plateau de charcuteries: 25€

Plateau de fromages: 25€

Plateau mixte charcuteries et fromages: 28€

Plateau de fromages régionaux: 30€



BUFFET FROID

25€ / Personne

Panier maraîcher

Terrine de campagne

Rôti de porc aux herbes

Rosbeef

Taboulé

Salade de pennes au thon

Salade de pommes de terre

Brie, salade

Entremet poires / caramel



BUFFET CHAUD

25€ / Personne

Quiche poireaux / Maroilles

Demi ficelle picarde

Croque jambon/fromage

Joue de porc a la bière

Pommes de terre grenailles confites
et légumes

Tome de montagne et salade

Bavarois coco / passion



LES PLATS CUISINÉS

200g / personne

Blanquette de veau et riz 3 grains: 7,50€

Ficelle picardes (2 par personne) et salade: 7,90€

Tartiflette salade: 7,25€

Coq au vin et purée maison: 9,50€

Suprême de poulet à la normande, pommes de terres grenailles confites: 8,50€

Joue de porc confite et purée maison: 8,50€

Parmentier de canard: 9,90€

Parmentier de cabillaud: 10,20€

Choucroute: 12,00€



LES SALADES COMPOSÉES

Prix pour 120g /personne

1,50€/ Personne

Taboulé

Salade Piémontaise

Salade de lard et lentilles

Salade de riz façon niçoise

Tomate mozzarella

Salade de pennes au thon

Salade de pommes de terre, ail et échalotes



SUR LE POUCE

15€ par personne

Pain baguette, jambon blanc, salade, œufs et mayonnaise

Club sandwich au thon

Wrap tomaté, saumon fumé et crème d'aneth

Tarte aux pommes



COCKTAIL DINATOIRE (PRIX PAR PIÈCE)

Wraps: 0,75€ / Pièce

- A la parisienne
- Saumon fumé
- Rillettes de thon
- Rillettes de poulet
- Ricotta épinards et jambon
- Chèvre et herbes fraîches

Navettes garnies: 0,90€ / Pièce

- Jambon beurre
- Mousson de canard
- Pâté de campagne et cornichons
- Saumon fumé
- Rillette de thon

Verrines: 1,40€ / Pièce

- Mousse de betteraves à l'ail
- Tzatziki saumon
- Panacotta foie gras et figues
- Panacotta au saumon fumé et aneth
- Crémeux de petits pois, cream cheese et cubes de lard
- Pétoncles et beurre blanc safrané

Pièces cocktail: 1,20€ / Pièce

- Toast de pain noir et crème de chèvre
- Blinis de rillettes de thon
- Mini club sandwich
- Pain d'épices, foie gras et confit de figues



LES GÂTEAUX

par 6,8,10,12 ou 30 parts .
3€ euros la part

Entremet vanille, fruits rouges

Entremet poire, caramel

Entremet spéculoos

Bavarois pistache, fruits rouges

Bavarois coco, passion

Fraisier

Framboisier

Tous fruits

Croquant au chocolat

Praliné noisettes

Tarte aux pommes

Amandine aux poires



LES MIGNARDISES

(1,00€ / PIÈCE)

Macaron

Fraise au chocolat blanc

Canelé Bordelais

Mini baba

Cube de croquant au chocolat

Mini panacotta fruits rouges

Verrine citron meringué

Mousse au chocolat

Tiramisu de saison



LES PRODUITS FUMÉS

(FAIT PAR NOS SOINS)

POCHES SOUS VIDÉS DE 250G, 500G OU 1 KILO

Saumon fumé: 35,00€/kilo

Truite fumée : 32,00€/kilo

Filet mignon de porc fumé: 29,00€/kilo

Magret de canard fumé: 34,50/kilo

