

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 penne 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 penne 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 томaté, 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 a 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

Toasts 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 VIDES 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

