

### Pièces de Cocktail Salées

#### Pièces Salées Froides

- Pain surprise charcuterie - 48 sandwichs	47 €
- Pain surprise mixte : 48 sandwichs (charcuterie/poisson)	49 €
- Pain surprise poisson - 48 sandwichs	54 €
- Pain brioché poisson - 48 sandwichs (Saumon, tarama, crabe...)	59 €
- Wrap guacamole, poulet, crudité	1.80 €
- Wrap fromage, ail & fines herbes	1.80 €
- Mini clubs (Thon/œuf, poulet estragon, rillettes poisson)	1.70 €
- Canapés assortis (Rosette, jambon. Pays, St Moret, asperge, tomate)	1.70 €
- Canapé de Foie Gras, Saumon	2.30 €
- Mini burger	2.30 €
- Navettes assorties	1.90 €
- Navettes de Foie Gras, Saumon, Crabe	2.80 €
- Panier de Légumes Crus + sauce d'accompagnement - env 8-10 pers	29 €
- Panier de Légumes Crus + sauce d'accompagnement - env 20 pers	51 €

#### Cassolettes (5 pièces minimum/sorte)

- Cassolette de thon, sauce soja	2.60 €
- Cassolette de tomates confites à l'huile d'olive	2.60 €
- Cassolette de St Jacques et ses agrumes	2.60 €
- Cassolette ricotta, betterave et tomate	2.60 €
- Cassolette St Jacques, vinaigrette truffée	2.60 €
- Cassolette tartare de poisson	2.60 €
- Cassolette légumes confits	2.60 €

#### Verrines gourmandes salées (5 pièces minimum/sorte)

- Mariage de saumon fumé guacamole	2.70 €
- Betterave rouge sur son lit de crème verte	2.70 €
- Duo fraîcheur chèvre tomate	2.70 €
- Gambas et son velouté de mangue	2.70 €
- Poulet, poivrons, curry	2.70 €



**Pièces Salées Chaudes (10 pièces minimum/sorte)**

- Mini Nem légumes ou chèvre	2.30 €
- Crostini tomate mozzarella	2.30 €
- Mini Croque-Monsieur	2.30 €
- Pruneau au lard	2.30 €
- Beignet de crevette aux sésames	2.30 €

**Petits fours salés assortis (environ 70 pièces au kg)**

69.90 €/kg

(Pizza, quiche, roulé fromage, saucisse pavot, feuilletés ...)

**Bouchées apéritives sur pic bambou (5 pièces minimum/sorte)**

- Le roulé de jambon de pays – fromage	1.50 €
- Le tomate – mozzarella – basilic	1.50 €
- Le grec (feta, concombre, tomate, olive)	1.50 €
- Le cheddar - salami	1.50 €
- L'anchoïade, poivron, olive	1.50 €
- La gambas, ail	1.50 €

**Hérisson de 48 brochettes ou crêpes salées assorties**

69 €

**Plateau de charcuterie** (Rosette, coppa, chorizo, lonzo, guemené, jambon blanc, jambon cru ...)

6 €/pers

**Plateau de fromages** (Comté, bleu, chèvre ...)

1.50 €/morceau

Prévoir 2 morceaux/pers

## Buffet

**Pizza et quiche grande taille**

- Plaque pizza (40*60cm) (Jambon-champignons / jambon-tomates / fromages) 24 parts	3.60 €/part
- Plaque quiche (40*60cm) (Lorraine, saumon, épinard, légumes, poireaux) - 24 parts	3.90 €/part
- Quiche ronde Lorraine (Saumon, épinard, légumes, poireaux) - 10 parts	3.90 €/part

**Viandes froides sur plateau** (Porc, rosbeef, poulet)

Prix selon choix

**Grandes salades dans saladier** (Divers variétés)

Prix selon choix

**Saumon mariné à l'aneth, baies roses, citron ...**

86 €/kg



## Entrées

### Les entrées froides

- Gâteau d'avocat aux crevettes (Macédoine, crevette, mayonnaise maison)	4.90 €
- L'œuf norvégien au saumon (Fond d'artichaut, œuf mollet, saumon fumé)	6.90 €
- Entremet foie gras, pistaches et pommes caramélisées	9.50 €
- Gâteau de lentilles et foie gras	7.90 €
- Gâteau crumble aux légumes du soleil	6.90 €
- Roulé aux deux saumons	8.50 €
- Foie gras mystère (Bloc de foie gras entouré de chapelure de spéculos)	9.50 €
- Pamplemousse cocktail (Chair de pamplemousse, riz, crevette, sauce cocktail)	5.70 €
- Aspic de volaille et petits légumes à l'estragon	5.90 €
- Nos terrines de foie gras maison (Canard)	<i>Nous consulter pour le prix</i>

### Les entrées chaudes

- Aumônière (crêpe) de saumon, julienne de légumes	8.50 €
- Aumônière (crêpe) de St Jacques, julienne de légumes	10.90 €
- Brochette de lotte et St Jacques (sauce américaine)	12.90 €
- Soufflé de cabillaud, sauce dieppoise	7.50 €

## Nos plats

- Suprême de volaille farci aux cèpes	15€
- Filet de bœuf en croute, sauce foie gras	19.90€
- St Pierre ou turbot et sa crème de cerfeuil	19.90€
- Filet de daurade, citron, olives	16€
- Filet de bar, citron, olives	17€
- Carré d'agneau aux herbes	17€
- Souris d'agneau confite aux herbes	15€
- Magret de canard à l'orange	15€
- Filet de volaille aux olives	10€

**Nos plats peuvent être assortis de différents légumes**

### Autres plats (minimum 5 personnes)

- Couscous
- Paëlla
- Chili con carne
- Cassoulet
- Blanquette
- Bœuf bourguignon



## Les plateaux

- Le Végétarien** 20 €  
Salade mixte  
Assortiment de légumes (carottes, courgettes, pomme de terre)  
Fromage  
Salade de fruit ou compote  
Petit pain individuel, serviette, couverts
- Le Norvégien** 20 €  
Salade grecque  
Saumon vapeur à la crème d'aneth  
Tagliatelle de légumes  
Fromage  
Tarte citron meringuée  
Petit pain individuel, serviette, couverts
- Le Fermier** 20 €  
Salade piémontaise  
Blanc de poulet  
Riz composé  
Fromage  
Flan pâtissier  
Petit pain individuel, serviette, couverts
- L'Auvergnat** 20 €  
Terrine de campagne  
Jambon de pays, Jambon blanc  
Pomme de terre, graine de moutarde  
Fromage  
Flan pâtissier  
Petit pain individuel, serviette, couverts



Nom du document : CARTE TRAITEUR EVENEMENTS 09 2024 (003).docx  
Dossier : /Users/jean-louis/Downloads  
Modèle : /Users/jean-louis/Library/Group Containers/UBF8T346G9.Office/User  
Content.localized/Templates.localized/Normal.dotm  
Titre : CARTE TRAITEUR EVENEMENTS 09 2023  
Sujet :  
Auteur : CC  
Mots clés :  
Commentaires :  
Date de création : 25/08/2024 14:13:00  
N° de révision : 5  
Dernier enregistr. le : 25/08/2024 14:22:00  
Dernier enregistrement par : Famille  
Temps total d'édition : 5 Minutes  
Dernière impression sur : 29/08/2024 18:51:00  
Tel qu'à la dernière impression  
Nombre de pages : 4  
Nombre de mots : 832  
Nombre de caractères : 4 211 (approx.)