



Traiteur

PROPOSITIONS DINATOIRE & APERITIVE

Nos mises en bouches

- Mini Muffins salés assortis **Nouveauté**
(Jambon fromage, tomate basilic, chèvre pesto) 1.20 € Pièce
- Mini moelleux salés (jambon olive, cantal tomate) 1.20 € pièce **Nouveauté**
- Clafoutis provençal de brebis & tomates confites 1.10 €
- Quiche au saumon et Oseille 1.10 €
- Pissaladière 1.10 €
- La tortilla espagnole au jambon serano 1.10 € **Nouveauté**
- Cœur de focaccia au saumon fumé 1.20 €
- Damier de tapenade verte & noire 1.10 €
- Navette (petit pain au lait et charcuterie en sandwich) 1,30 €
- Papeton d'aubergines au coulis de tomates au basilic 1.50 €
- Blinis a la mousse de chèvre 1.10 €
- Mini fondant moelleux au citrons et aneth et crevettes 1.20 €
- Mini fondant moelleux aux poivrons et mousse safrané aux fines herbes 1.20€
- Assortiments de fromages en Coupelles 3 pièces /pers (mini ballotins de fromages fourrés, cubes de roquefort, dès d'emmental) 1.90 € **Nouveauté**

Nos pièces chaudes

- Feuilletés apéritifs 3 pièces /pers 1.50 € **Nouveauté**
- Pizza jambon fromage, 0.90 €
- Mini croques jambon fromages 0.90 €
- Mini cheeseburger 1.50 €
- Mini Hot dog 1.50 €
- Mini panini (pièces chaude) 1,80 €

Nos brochettes et pic

- Sucette de tomates cerises et mozzarella au basilic 1.35 €
- Brochette de Magret de canard Fumé au pruneau 1,35 €
- Brochette de billes de melons au serano 1.35 € (saison été)
- Piquillos au fromage frais (petit poivrons mariné farcis) 1,15€
- Mini sucettes de chèvre enrobée à la gelée de légumes 2 € **Nouveauté**

Notre sélection marine

- Verrine de tartare de saumon fumé crème d'oseille et mousse au citron 1.60 €
- Verrine mousse d'avocat et miette de crabe 1.60 € **Nouveauté**
- Verrines de perles nacrées Tobikko sur salades d'agrumes 1.60 € **Nouveauté**
- Carpaccio de thon à l'italienne 1.80 € (tomates, huiles d'olive et parmesan)
- Salade de saint jacques et écrevisses aux mandarines 1.80 €

Notre sélection terroir

- caillette maison confiture d'oignon et myrtilles 1.80 €
- palette du charcutier (assortiments de paté croustes, saucissons et paté de jambon 1€
- Purée de céleris aillée à l'huile d'olive et magret de canard fumé 1.65 €
- Carpaccio de bœuf au parmesan 2.50 €
- Verrine de roquefort dès de poires aux épices et concassé de noix 1.75 €
- Cube de Bœuf en gelée aux fines herbes 1.80 € **Nouveauté**

Nos ateliers foie gras

- Crème brûlé de foie gras aux cèpes 2 € /pièce
- Perles de foie gras à la griotte 2 €
- Chaud froid de foie gras de canard à la compoté de Reinette et airelles 2€
- Mini chou au parfait de foie gras 1.80 € **Nouveauté**

Notre sélection tendance

- Quinoa aux légumes épicés et agrumes 1.30 €
- Eprouvettes de saveurs (gaspacho andalou et crème de betterave à la fraise) 1.45 €
- Tartare de tomate concombre à la feta 1.30 €

Notre sélection exotique

- Mini samossa poulet gingembre et crevettes crabe 1,10 €
- Accras de morue 2 pièces/pers 0,80 cts €
- Beignets de crevettes sauce aigre douce 1,15 €
- Mini pastel de nata à la morue 1 € **Nouveauté**
- Mini nems au poulet ou crevettes 1,00 €
- Souskai d'avocats (salade d'avocats, citron vert et piments) cuillère 1,10 €
- Carpaccio de poisson à la mangue et huile de vanille (en vérine) 1.80 €
- Mini tortillas garnies 1,00 €
- Mini pastilla poulet 1.40 €

Nos animations découpe :

Jambon cru Patanegra Cebo coupé devant les convives forfait 350 € pour 120 personnes
Ou jambon cru de pays 9 mois de séchage 150 € pour 120 personnes
Saucisson de l'Ardèche et son pain de campagne 25 € pour 25 personnes
Fleur de tête de moine (fromage Suisse, coupé devant les convives avec une girofle donnant de fines tranches en pétale de fleurs) forfait 60 € pour 50 personnes

Nos Croques tartines et sandwiches

- Pain polaire au saumon 1.95 €
- Moricette de crème de thon mimosa aux câpres 1.60 €
- Mini club Sandwichs cocktail varié bicolore 1.50 € (2 pieces) **Nouveauté**
- Navette charcutière 1,30 €

Mini sandwich baguette

-Rosbif, cornichon, moutarde 1.50 €

- Mini baguette tomates mozza (chaud) 2 € **Nouveauté**
- Mini baguette savoyarde 2 € (chaud) **Nouveauté**
- Mini sandwichs tapas 1.80 € Piece (chaud) **Nouveauté**

Nos Animations culinaires au Poêlon & Plancha

2,00 € TTC /personne

Mini brochette de crevettes cru décortiqué grillé **Nouveauté**

Cassolette de Ravioles à la crème de cèpes **Nouveauté**

Mini brochette de saumon Yakitori) **Nouveauté**

Petits Cornet de Calamars a la plancha persillé

Poêlon de Duo de coquilles saint Jacques & écrevisses au coulis de crustacés

Mini brochette de chapon a l'indienne

Mini brochette de bœuf aux trois poivres

Travers de porc à la Mexicaine

Mini steaks de thon grillé à la caponata

Mini brochette de filet de canard de barbarie abricots et fruits rouges 2.50 €

Mini poêlon de tartiflette reblochon (hiver)

Mini soupe de potiron au chips de lard (hiver)

Chaud froid de foie gras de canard poelée crème de vinaigre balsamique sur compotée de pommes reinette aux airelles

Nos propositions douceurs

- Macarons Artisanal (chocolat, marrons caramel beurre salé, roses, agrumes) 1.50 €
- Verrine de crème de pana cotta sur ses coulis de fruits de saison 1.20 € **Nouveauté**
- Verrine de Tiramisu Ardéchois au marron glacé & à la noisette 1,40 €
- Verrine de Tiramisu framboise aux biscuits rose de Reims 1,40 €
- Duo de mousse aux chocolats cerise amaréna 1,40 €
- Crème brûlée émotion (lavande, rose violette) 1.15 €
- Bananes Flambé et mousse coco en verrine 1.20 € **Nouveauté**
- Mousse de fromage blanc, aux perles de framboises 1.€
- Verrine des trois melons au vin de muscat et à la menthe 1.30€ (été)
- Verrine de soupe de fraises au Banyuls et à la badiane 1.30 € (printemps)
- Verrine de minestrone d'ananas et mangue au sirop d'Agave 1.30 € (automne- Hiver)
- Pâtisseries orientales 2.60 €
- Mini tartelettes citron revisité 1.20 € **Nouveauté**
- Mini tartellettes façon pommes d'amour 1.20 € **Nouveauté**
- Mini tartellettes caramel beurre salé 1.20 € **Nouveauté**
- Mini tartellettes banane caramel 1.50 € **Nouveauté**
- Mini cannelé de bordeaux 0.60 €
- Mini moelleux 0.80 €
- Mini Moelleux pistache griotte 1.30 € **Nouveauté**
- Mini baba chantilly 1.40 €
- Mini tatin aux pommes et ananas 1.40 €
- Mini Crumble aux fruits 1.40 €
- Confit de pétales de jasmin mousse à la vanille bourbon 1.50€
- Confit de pétales de bleuet mousse de framboises 1.50 €
- Chocolat assortis 0.80 €
- Bâtonnet de guimauve en plusieurs tons 1.20 €
- Sucette de chocolat fourré 1.20 €

Tarif – 2016 - 2017 en TTC

Commande minimum de 30 portions par catégorie. Nous vous conseillons de choisir dix à douze sortes par personne.

Forfait nappage, verrerie, assiettes & serviettes, service du vin d'honneur 2,00 € /pers

Forfait livraison de 20€ TTC de 5 à 15 Km autour du TEIL au-delà 1€ du Km supplémentaire.

Pour le service d'un buffet dinatoire complet nous consulter