



Traiteur

Buffet dînatoire & Propositions apéritives

- Sucette de tomates cerises et mozzarella au basilic 1.10 € / pièce
- Profiteroles mousseline d'avocats 1.00 € / pièce
- Pruneaux au bacon 0.90 € / pièce
- Cake charcutier (lardons, olives) sur pique 0.25 € / pièce
- Champignons farcis aux légumes et chorizo 0.80 € / pièce
- Briochettes aux herbes et saumon 0.90 € / pièce
- Pain d'épice au foie gras et confiture d'oignons 1.50 € / pièce
- Mini caillette de l'Ardèche sur sa confiture d'oignon 1.00 € / pièce
- Cocktail de blinis Grand large (Tartare de crevettes) 1.00 € / pièce
- Mignardises de légumes (Papeton d'aubergines, flan de légumes) 0.80 € / pièce
- Jambon en cubes à l'ananas 0.90 € / pièce
- Brochette de billes de melons chiffonnade de jambon cru 1.00 € / Pièce
- Quiche lorraine 0.50 € / les 2 pièces
- Pizza jambon fromage, chorizo, anchois 0.50 € / les 2 pièces
- Accras de poissons et citrons vert 0.65 € / pièce
- Feuilletés apéritifs (5 sortes) 2.60 € / personne (5 pièces)
- Panaches de canapés (saumon fumé- saucisson – jambon cru etc....) 1.20 € / les 2 pièces
- Navette (petit pain au lait et charcuterie en sandwich) 1.20 € / les 2 pièces
- Verrine de mousse de foie gras sur crème de mascarpone 1.50 € / pièce
- Verrine de tartare de saumon fumé crème d'oseille et mousse au citron 1.20 € / pièce
- Verrine de mousse de gorgonzola mi figue mi raisins 1.20 € / pièce
- Mini bouchées roquefort et noix 0.80 € / pièce

Animations culinaires au Poêlon & Plancha : 1,80 € TTC /personne.

- Brochette de crevettes décortiqué grillé (citrons confits & gingembre – Satay – saveurs des îles)
- Calamars à la plancha ou au poêlon
- Duo de coquilles saint jacques & écrevisses au coulis de crustacés

Propositions sucrés

- Mignardises sucré et macarons 0.80 /pièce
- Verrine de crème de pana cotta sur son coulis de Griottes 1.00 € / Pièce
- Verrine des trois melons au vin de muscat et à la menthe 1.00 € / Pièce
- Verrine de soupe de fraises au Banyuls et à la badiane 1.00 € / Pièce



Traiteur

Selection gourmande

Les entrées

1^{er} et 2^{eme} entrée ; choisir deux propositions dans la liste ;

- *Terrine de foies de volailles et sa confiture d'oignons*
- *Opus de chèvre et poivrons confits au pistou de roquette*
- *chausson au deux saumon au bleu et à l'oseille*
- *Salade gourmande aux herbes*
- *(Mesclun et fines herbes, champignons, haricots verts, copeaux de foie gras)*
- *Soupe de moules aux petits légumes et safran*
- *Velouté d'artichauts*
- *Tartare de truite fumé à la crème de câpres*
- *Carpaccio de canard, salade de pousses d'épinards aux agrumes et vieux parmesan*
- *Crumble de coquilles St Jacques aux endives et à la mimolette vieille*
- *Millefeuille de tomates, tapenade et fromage de chèvre frais au basilic*
- *Gâteaux d'herbages tiédés aux coulis de tomates confis*
- *Feuilleté de cuisses de grenouilles aux mousserons et cressons*

Plats chauds

Au choix un plat chaud dans la liste

- *Cabillaud en crumble de chorizo, petite fondue d'aubergine à la tomate*
- *Filet de daurade à l'infusion de badiane, petits légumes safranés*
- *Filets de rouget au deux coulis de poivrons, comportée de fenouil aux olives*
- *Joue de lotte mi-cuite, ragoût de charlotte à la citronnelle et petit bouquet de dulse*
- *Magret de canard rôti à la poudre de dragées, poêlé des oubliés d'autrefois*
- *Pavé d'autruche au coulis d'écrevisses, sauté de senteurs des bois*
- *Nage de lapin au beurre de carottes, petits oignons glacé et graines de moutarde*
- *Pièce de bœuf poêlé au jus réglisse, galette de patates douces*
- *Pintadeau de la Drôme au miel de lavande jus à l'hydromel*
- Crique aux herbes, et châtaignes rôties et poêlé de champignons*
- *Filets de veau aux citrons confits et gingembre*
- Purée de pois chiche à la coriandre, gratin dauphinois*
- *Souris d'agneau caramélisé et gousses d'ail confites*
- Tagliatelles de légumes croquants au pistou*
- *Pavé de loup au coulis d'écrevisses*
- Riz au safran et aux moules bouchots*
- *Dos de saumon cuit à l'unilatérale, chiffonnade d'oseille et petits grelots à la coriandre*
- Gratin d'épinards aux moules*

Autres garnitures ; Gratin dauphinois, Duo de mousse de légumes, poêlé ardéchoise aux champignons et marrons, épinards au beurre salé, quenelles de carottes à l'orange.

Les Fromages autrement

Au choix un fromage

- *Assiette du berger de Provence (assortiments de fromages de chèvre, petite salade au jus balsamique tomates séché et tapenade)*
- *Parfait de saint Agur aux noisettes et fruits rouges*
- *Verrine de crème de Gorgonzola mi figues mi raisins*
- *Verrine de crème de roquefort concassé aux noix et dès de poires au thym*
- *Tome de brebis à la confiture de griottes.*

les desserts

- *Gelée de miel aux senteurs des gariques et petits fruits rouges*
- *Poire pochée au thym et crémeuse de chocolat au café*
- *Terrine de fruits au coulis et crème anglaise*
- *Abricots amandine au coulis de fruits*
- *Soupe de fruits du moment*
- *Minestrone de fruits exotiques, mousse d'avocat sucré*
- *Sablé au mascarpone et fruits rouge, pesto sucré*
- *Tiramisu aux framboises et à la menthe*
- *Carpaccio de mangue, parfait glacé à la noix de coco*
- *Pavé caramelo (genoise, mousse au chocolat et caramel)*
- *Crème brûlé émotion (lavande ou roses ou citrons réglisse)*
- *Croustillant au deux chocolat*
- *Framboisier au coulis*
- *Autres gâteaux et pièces montés nous consulter*

TARIFS ET CONDITIONS

1ere Option ;

Menu gourmand à deux entrées 48.50 euros TTC : *

Servies sur assiette, plat chaud et sa garniture, fromages et desserts,
(Vaisselle, et service compris)

2eme Option ;

Menu gourmand à une entrée 42 euros TTC *

Formule a 15 € TTC euros pour les enfants en dessous de 12 ans.

Votre réception comprend ;

- Fourniture de la vaisselle de votre réception, y compris la verrerie.

Prestations supplémentaires ;

- Pour le nappage tissu compter un budget de 1.95 € par personne
- Pour une mise de table compter 1.30 € par personne
- Prestation apéritive ou accompagnement apéritive au choix huit sortes d'accompagnements par personne a partir de 3.50 € (nous consulter)
- Pour le service du vin et du champagne (compter 1€ par personne)
- Pas de droit de bouchon si boissons misent sur la table sans service particulier.
- Service jusqu'à une heure du matin au-delà prévoir un forfait de 30 euros de l'heure par serveur.

Règlement d'un acompte de 35% le solde a la fin de la prestation a l'égard des particuliers

*Tarif 2009



Traiteur

Selection Buffet

Mixte Provençal

Vous trouverez si après le détail de votre devis pour votre réception

Idée principale :

Crée une animation culinaire sur le thème de couleurs du sud, Montélimar les portes de la Provence en proposant un buffet Mixte, hors d'œuvres froids et plats chauds servis derrière le buffet, garniture, fromages et desserts

Pour ce faire nous vous proposons l'animation suivante ;

1. *Buffet d'entrées*

Mignardises provençales

- Au choix six sortes
- Petites caillettes aux herbes sauvages et confiture d'oignons
- Rouleaux de courgettes au chèvre,
- Sucettes de tomates cerise, mozzarella et basilic
- Clafoutis au chèvre et tomates confites
- Caviar d'aubergines et ses Toast grillés à l'ail
- Salade de Poivrons rouges grillés marinés
- Petit chou à la brandade de Nîmes

- Bavaois de tomates glacé au coulis de basilic
 - Gaspacho d'été en verrines à la fleur de thym (soupe froide de légumes)
 - Aspics de saumon fumé au fromage frais aux herbes et piments d'Espelette
 - Rouleau d'aubergines au caviar de tomates
 - Panier de légumes croquants à l'anchoïade
- (Panaché de légumes bonzaï, feuille de brick, et crudité dans leurs anchoïade

2. Plats chaud

Au choix

- Pintadeau de la Drôme au miel de lavande jus à l'hydromel
- Filet mignon de porc au gingembre et citron
- Souris d'agneau caramélisé et gousses d'ail confites
- Pavé de loup au coulis d'écrevisses
- Filets de daurade à l'infusion de badiane et petits légumes safranés
- Pavé de saumon à l'oseille et petits oignons confits
- Daube (bœuf) provençale aux carottes et olives
- Emincé de bœuf à la niçoise et au paprika
- Sauté de canard à l'orange ou aux Champignons
- Lapin à la nage de carottes aux agrumes et graines de moutarde

* Présenté en « chiffen dish » Plat en inox avec cloche et chauffe plat pour un maintien au chaud.

3. Buffet Légumes (froid)

- Au choix Trois accompagnements

Présenté dans des saladiers ;

- Ratatouille Niçoise froide
- Salade de penne et légumes croquants au pistou
- Tomates à la feta et basilic
- Salade de riz à l'espagnole
- Taboulé vert libanais (au boulgour)
- Trio de crudités (courgettes, carottes, céleris) au pistou
- Salade Niçoise

OU

4. Buffet Légumes (Chaud)

Au choix deux légumes

- Gratin dauphinois
- Ratatouille aux légumes grillés marinés
- Tagliatelles de légumes croquants au pistou
- Riz au safran et aux moules bouchot
- Tomates mozzarella et pistou
- Fagots d'haricots verts

5. Buffet de Fromages:

La farandole du berger des Alpilles ;

Spécialité de petits fromages de chèvre sur piques (petits bouchons marinés et secs)

6. Buffet de Desserts:

- Au choix
 - Forêt Noire
 - Framboisier
 - Charlotte au citron et coulis de framboise
 - Tarte Tatin caramel au beurre salé
 - Tarte amandine aux poires ou abricots
 - Crème brûlée à la lavande
 - Tiramisu à la framboise
 - Soupe de trois melons au vin de muscat
 - Soupe de pêches à la verveine et citrons vert
 - Gelée de miel aux senteurs des garigues et petits fruits rouges

TARIFS ET CONDITIONS

Une formule complète qui possède ses avantages !

- Tous nos buffets sont décorés (nappage, présentoirs divers)
- La mise en place du buffet est effectuée par nos soins
- Le personnel est mis à disposition pour le service, (**derrière le buffet**) débarrassage des tables. service jusqu'à une heure du matin.
- les couverts, la verrerie (verre à vin, à eau) Ce buffet ne comprend pas les boissons du repas, le mobilier (tables et chaises), la décoration florale et le nappage des tables ainsi que la mise des couverts, mais nous pouvons l'assurer si besoin.

Nous pouvons aussi vous proposer du spectacle ou des musiciens à un tarif préférentiel.
Nous pouvons également vous proposer un film (fait par des professionnels)

Cette prestation peut être modulable suivant vos attentes et vos besoins

Formule complète à 40 euros TTC

Formule sans fromages ou sans desserts à 35 euros TTC

Formule à 15 euros pour les enfants en dessous de 10 ans.



Traiteur

Buffet Champêtre

Vos avez le choix de trois salades minimum parmi la liste proposé, présenté et servis en saladier ; en général jusqu'à huit sortes de salades.

Tagine de choux fleur aux olives et citrons confits
Tomates cerise au melon et à la feta
Achards de légumes aux deux choux
Concombre à la menthe
Salade de haricots verts à la niçoise
Pois chiches à l'orientale
Carottes et chou blanc au cumin
Betterave crue râpée aux agrumes
Salade d'épinards à la coriandre (saison uniquement)
Champignons cru aux fines herbes et à la crème
Taboulé vert libanais (au boulgour)
Poivrons rouge marinés au citron et huile d'olive
Caviar d'aubergines à la coriandre
Poireau x nouveau aux quatre épices
Trio de crudités aux fines herbes
Salade de pâtes tricolores au poulet et à l'estragon
Gaspacho Andalou à la pomme
Melon à l'italienne

Pour suivre.....

Au choix

➤ Poissons- crustacés :

Paella poulet poissons et crustacés faits devant vous dans une grande poêle

ou

Grillade barbecue de poissons Marinés Cuits Sur Pierrade ; Parillada au choix Filets de Dorade au citron confit et gingembre, Rascasse au pistou et safran, gambas au citron et graines de fenouil flambé au pastis.

Ou

➤ Choix Viandes

Mixed grill au barbecue. Différentes sortes de mini brochettes composées par nos soins, avec différentes sortes de marinades et de sauces Cuits devant vous à la demande

- Poulet tikka (marinade façon indienne)
- Brochette d'agneau façon kebab (sauce soja et citron, poivrons)
- Brochette de porc (Ribs de porc laqué et saucisses)
- Brochette de bœuf (lamelles de bœuf mariné)

Nota : Pour 15 personnes vous avez deux choix parmi les propositions ci-dessus
(Trois brochettes par personne équivalence de 200 grs de viande) différentes sauces vous seront proposées
(Tartare, cocktail, béarnaise, choron, aux herbes, sauce rouille, Aoilli, tex mex etc. ...)

Ou

- Animation à la tourne broche d'un méchoui d'agneau des Préalpes à l'ail et romarin (**suppléments de 5euros**)
- Ou d'un cochon de lait arrosé d'une marinade au lait d'amandes (**suppléments de 5euros**)

Légumes

Accompagnement possible ; (deux choix possible)

- Tomates grillé façon provençale
- Mixte de tranches d'aubergines et courgettes marinées grillés (Tian Provençal)
- Pommes de terre en robe des champs et sa sauce au fromage blanc fines herbes
- Ratatouille froide

Les fromages autrement ;

Nous vous proposons une façon différente de goûter toute les saveurs du fromage ? Avec des compositions cuisinées de notre cru

Soit chaud ; comme le Picodon mariné cuit en papillote (spécial Barbecue)

Ou froid ; Gratin de poires au roquefort, parfait de saint Agur a la noisette et fruits rouge, fourme d'Ambert et crème de mascarpone aux raisins secs, tome de brebis à la confiture de cerises noires (**sous réserve des disponibilités matériels (four)**)

Les desserts ;

Quelques suggestions.....

- Soupe de fruits d'été (soupe de cerises, fraises, melons etc...) en saison
- Crumble de fruits rouges
- Pêches au vin (en saison)
- Duo de melons au muscat (en saison)
- Crème brûlé a la lavande
- Mousse de chocolat crème anglaise à la menthe
- Compote maison aux fruits du moment
- Salade de fruits au coulis
- Mousses de fruits au coulis

Pour d'autres desserts nous consulter..... Possibilités de tartes maisons et de Gateaux.

Prix de notre prestation ;

Prix de la prestation complète avec service et vaisselle comprise ;

38 euros TTC par personne.

Supplément de 5 euros pour les méchoui.

sarl toques saveurs Mr Delchambre Christophe : Bureaux 56 rue Fernand faure 26200 Montélimar et Boutique 39 rue de la république le Teil 07400 ☎ 04 75 53 73 94 Port : 06 88 58 36 57 Contact Email : delchambre.c@free.fr Site : www.toques-saveurs.com

Service derrière les grills et buffets. Débarrassage des tables. Service jusqu'à 1 heure du matin. (au-delà prévoir un supplément de 30 € par serveur/heure)

Prestations supplémentaires :

- Prestation apéritive ou accompagnement apéritive au choix huit sortes d'accompagnement par personne à partir de 3.80 €
- Pour le nappage tissu compter un budget de 1.95 € par personne