



*Traiteur*

# Buffet dinatoire & Propositions apéritives

---

## Nos mises en bouches

- *Cake charcutier (lardons, olives ou saumon tomates confites)*
- *Quiche curry aux légumes*
- *Panaches de canapés (assortiments garnitures variés sur pain de mie)*
- *Feuilletés apéritifs*
- *Bouchées fromagère de nos régions (maroilles, conté, camembert)*
- *Pizza jambon fromage,*
- *Navette (petit pain au lait et charcuterie en sandwich)*
- *Mini bouchées roquefort et noix*
- *Le panier du maraicher (petit légumes à la croque et sa sauce verte)*
- *Papeton d'aubergines au coulis de tomates au basilic*
- *Roulé de Flammekueche (tarte fine lardons, oignons crème)*
- *Minidisque de Polenta tapenade et olives*
- *Pain surprise tout en couleurs (pain de mie variés garnis)*

## Nos brochettes

- *Sucette de tomates cerises et mozzarella au basilic*
- *Brochette de Magret de canard Fumé au pruneau*
- *Brochette de billes de melons au serano*
- *Mini brochettes de légumes confits*
- *Piquillos au fromage frais (petit poivrons mariné farcis)*

## Notre sélection marine

- *Verrine de tartare de saumon fumé crème d'oseille et mousse au citron*
- *Avocados folies (crème d'avocat, avocats, crabes, fines herbes) 1.20 €*
- *Perles marines aux œufs de truites (pates au surimi et œufs de truite)*
- *Tartare de hareng à la bulgare (petit légumes à la bulgare et harengs)*
- *Carpaccio de thon à l'italienne (tomates, huiles d'olive et parmesan)*
- *Moelleux au citron à l'aneth et crevette*

- *Bavarois de Tourteaux au Pamplémousse*
- *Salade de saint jacques et écrevisses aux mandarines*

#### Notre sélection terroir

- *Mini conserve de caillette maison confiture d'oignon et myrtilles*
- *Purée de céleris aillée à l'huile d'olive et magret de canard fumé*
- *Caviar de bœuf au tartare de concombre*
- *Boudin noir aux pommes et oignons confits*
- *Vérine de roquefort dès de poires aux épices et concassé de noix*
- *Crème brûlée de foie gras aux cèpes /pièce*
- *Chaud froid de Foie gras de canard poêlé crème de vinaigre balsamique sur compotée de pommes reinettes aux airelles. /pièce (animation au poêlon)*

#### Notre sélection tendance

- *Lingots d'orties à la crème de betterave rouge*
- *Graines de nature aux cramberies*
- *Quinoa aux légumes épicés et agrumes*
- *Bulles de saveurs (gaspacho de légumes en bulles)*
- *Tartare de tomate concombre à la feta*

#### Notre sélection exotique

- *Mini samossa poulet gingembre et crevettes crabe*
- *Accras de morue*
- *Beignets de crevettes sauce aigre douce*
- *Sousçai d'avocats (salade d'avocats, citron vert et piments) cuillère*
- *Mini blinis féroce d'avocats (purée d'avocats pimenté et crevettes)*
- *Carpaccio de mérrou à la mangue et huile de vanille (en vérinne)*
- *Mini tortillas garnies*

#### Nos Croques tartines et sandwiches

- *Pain polaire au saumon*
- *Ciabatta au jambon et légumes grillés*
- *Moricette de crème de thon mimosa aux câpres*
- *Sandwichs cocktail varié*
- *Bruschetta de foie gras au figues*

### Nos Animations culinaires au Poêlon & Plancha

- *Brochette de crevettes décortiqué grillé (citrons confits & gingembre – Satay)*
- *Calamars a la plancha ou au poêlon*
- *Poêlon de Duo de coquilles saint jacques & écrevisses au coulis de crustacés*
- *Mini Brochette de poulet tikka 1 piece*
- *Mini brochette de bœuf aux trois poivres 1 piece*
- *Travers de porc a la mexicaine 1 piece*

### Nos Propositions sucrés

- *Mignardises sucré*
- *Macarons*
- *Verrine de crème de pana cotta sur son coulis de Griottes*
- *Verrine de Tiramisu Framboises*
- *Crème brûlé émotion (lavande, rose violette)*
- *Verrine des trois melons au vin de muscat et à la menthe*
- *Verrine de soupe de fraises au Banyuls et à la badiane (printemps)*
- *Pâtisseries orientales*
- *Mini cannelé de bordeaux*
- *Mini moelleux*
- *Mini baba chantilly*
- *Mini tatin au pommes et ananas*
- *Mini Crumble aux fruits*
- *Chocolat assortis*

## *Les entrées*

- *Terrine de chèvre au cœur de tomates fondantes, caviar de tomates et Courgettes en duo*
- *chausson au deux saumon au bleu et à l'oseille*
- *Salade aux accents du gers  
(Mesclun et fines herbes, filet de caille, gésiers confits, foie gras)*
- *Soupe de moules aux petits légumes et safran*
- *Tartare aux deux saumons a la crème de câpres et ses mini blinis*



- *Crumble de coquilles St Jacques a la fondue de poireaux et à la mimolette vieille*

## *Plats chauds*

### *Poissons*

- *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*
- *Dos de saumon cuit a l'unilatérale, chiffonnade d'oseille et petits grelots a la coriandre*

### *Viandes*

- *Tournedos de filets de canard, agrumes et petit fruits rouges aux éclats de dragées*
- *Nage de râble 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 aux lavandes et 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*

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

*d'asperges vertes et tomates confites, risotto aux champignons, polenta crémeuse aux petits légumes.*

## *Les Fromages autrement*

- *Assiette du berger de Provence (assortiments de fromages de chèvre, petite salade au jus balsamique tomates séché et tapenade)*
- *Assiette de trois fromages*
- *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*

## *Les desserts*

- *Gelée de miel aux senteurs des garigues et petits fruits rouges*
- *Soupe de fruits du moment*
- *Tatin d'abricots et glace a la vanille bourbon, lamelles de sucre et cacao (saison)*
- *Tiramisu aux framboises et à la menthe*
- *Carpaccio de mangue, parfait glacé à la noix de coco*
- *Crème brûlé émotion (lavande ou roses ou citrons réglisse)*
- *Autres gâteaux prestige et pièces montés nous consulter*

*(Pour une assiette gourmande de trois desserts ou un buffet de dessert compter suppléments)*