

Gaveurs de fêtes

LA CARTE TRAITEUR 2021

Les pièces cocktails

LES PIÈCES APERITIVES FROIDES...

- Le plateau de gourmandises (assortiment de 24 canapés) 21.50 €
- Haddock fumé et sphère de pomme grenaille, chantilly aux œufs de capelan (x6)
 - Lingot de polenta, gambas rôties et crème légère au curry (x6)
 - Croustille de fruits secs, foie gras maison et son chutney (x6)
 - Blinis d'œuf de caille sur son caviar de tomate séchée (x6)
- Le cocktail box (assortiment de 12 verrines) 14.50 €
- Verrine de patate douce au chorizo ibérique et parmesan (x4)
 - Verrine de foie gras, confit d'abricot et brunoise de pain d'épices (x4)
 - Ceviche de daurade aux parfums exotiques (x4)

LES PIÈCES APERITIVES CHAUDES...

- Le plateau des saveurs (assortiment de 12 canapés) 15.50 €
- Petit burger de foie gras de la « Maison Mitteault » (x4)
 - Faluche de st jacques à la fondue de poireaux (x4)
 - Crevette en chapelure de bambou (x4)
- Le plateau verrines chaudes (assortiment de 12 verrines) 18.50 €
- Civet d'écrevisses du marais (x4)
 - Cassoline d'escargot au porto blanc (x4)
 - Noix de st jacques à la crème de truffe (x4)

LES PIÈCES COCKTAILS A L'UNITES...

LES PIÈCES SALEES FROIDES

- Gambas rôties aux épices, crème de roquette et pain polaire à 0.90 €
- Mini brochette de Saint-Jacques au chorizo à 0.90 €
- Croustille aux fruits secs et son médaillon de foie gras à 0.95 €
- Verrine de guacamole et son céviche de bar au citron vert à 0.95 €
- Mini burger de viande de grison à la crème de moutarde à 0.90 €
- Mini opéra de magret de canard fumé au foie gras à 1.00 €
- Wraps périgourdin (magret fumé) à 0.90 €
- Tartelette de truite fumé façon tiramisu à 0.90 €
- Dôme de tourteaux à l'estragon à 0.95 €
- Canapé de mousson de canard et abricot sec à 0.75€
- Toast de saumon gravlax chantilly à l'aneth à 0.75€
- Canapé de chèvre frais tomate confite à 0.75 €
- Pince de gambas et coppa à 0.80 €
- Cuillère de saint jacques sur son caviar de légumes à 1.00 €
- Mini brochette mozza tomate confite et magret fumé à 0.90 €

LES PIÈCES SALEES CHAUDES A réchauffer

- Accras de morue à **0.85 €**
- Mini brochette d'abricot au lard à **0.85 €**
- Cigare de volaille et patate douce à **0.90 €**
- Mijoté de volaille à la crème de chorizo à **1.00 €**
- Crevette en tempura aux saveurs japonaises à **0.95 €**
- Mini brochette de gambas au chorizo à **0.95 €**
- Mini brochette de volaille au miel à **0.95 €**
- Chou croquant à l'escargot de bourgogne à **0.90 €**
- Crevette pané au charbon de bambou à **0.95 €**
- Petit civet d'escargot au pineau des Charente à **1.00 €**
- Noix de st jacques à la bretonne à **0.95 €**
- Mini brushetta de foie gras poêlé confit d'oignons, pain aux fruits secs à **1.00 €**
- Marinade d'écrevisse au citron à **1.00 €**

LES PIÈCES SUCREES

- Sablé nantais citron meringué à **1.50 €**
- Petit chou façon Paris Brest à **1.50 €**
- Carat chocolat à **1.50 €**
- Casablanca à **1.50 €**
- Finger macaronée fruits rouge à **1.50 €**
- Macaron assorti à **0.60 €**
- Mini cannelé de Bordeaux à **0.60 €**
- Profiteroles caramel beurre salé à **0.50 €**
- Mini tropézienne à **0.80 €**
- Mini opéra à **0.70 €**
- Mini tartelette façon pomme d'amour à **0.90 €**
- Verrine tiramisu fruits rouge à **1.25 €**
- Verrine aux pommes de gâtine à **1.20 €**

Les pains surprises

- Pain nordique surprise à **55.00 €**
(Composé de 64 mini sandwiches : thon, saumon fumé, jambon cru, chèvre frais tomate confite)
- Pain surprise classique à **40.00 €**
(Composé de 50 mini sandwiches : saumon fumé à l'aneth, rillettes de canard, volaille, chèvre abricot)

Le repas à la carte

Les mises en bouche

Saumon mariné aux lentilles et crème de raifort	1.30 €
Tartare de st jacques à la coriandre, purée de potimarron et chantilly de roquette	1.50 €

Les entrées froides

Pâté en croute de gibier au cognac	4.50 €
Saumon mariné façon gravlax et chantilly de roquette	5.50 €
Marbré de crabe aux petits légumes	7.00 €
Lingot de canard confit, foie gras et magret fumé	8.50 €
Foie gras de canard maison et son chutney de fruits secs	9.50 €

Les entrées chaudes

Cassoline d'escargot au porto blanc	7.00 €
Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits	7.50 €
Tourte de pigeonneau au foie gras	8.00 €
Cassolette de ris de veau aux cèpes	8.50 €
Bruschetta de foie gras poêlé, fondue d'oignons et cèpes rôtis	9.00 €

Les poissons

Millefeuille de sole à l'américaine et sa julienne de légumes	6.50 €
Pavé de sandre rôti au vin du Haut-Poitou et tagliatelles de légumes	8.00 €
Dos de cabillaud à la crème de salicorne et millefeuille de légumes	9.00 €
Cristal de bar sauce riesling et sa poêlée de légumes d'antan	9.50 €
Tournedos de lotte à la crème de curcuma et flan d'asperges vertes	10.00 €
Cassoline de st jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche	10.50 €

Les viandes

Sauté de chapon aux girolles et oignons grelots confits et pommes grenaille	6.50 €
Magret de canard de la « Maison Mitteault », sauce au miel de Gâtine, embeurrée de choux et brunoise de légumes confits	9.00 €
Paleron de veau confit aux fruits secs, jus réduit au pineau des Charentes, gâteau de potimarron et poêlée de pleurotes	9.50 €
Suprême de chapon en demi-deuil	9.50 €
Dos de cerf en croute de pistache et sa réduction aux fruits des bois	10.50 €
Cœur de filet de bœuf à la crème de morilles (<u>façon rossini +1.50€</u>)	10.50 €

Tous nos poissons et viandes, à la carte, sont accompagnés d'une garniture de légumes.

Le fromage

Plateau de 7 fromages à **24.00 € (1 plateau pour 8 personnes)**

- St nectaire fermier
- Cantal
- Comté
- Ste Maure et chabichou du Poitou
- Roquefort
- Brie de Meaux

Les desserts

Croustillant au chocolat	2.80 €
Entremet pomme caramel	2.95 €
Fraisier (selon la saison)	3.95 €
Assortiment de 5 mignardises	5.00 €

Les plats uniques

CASSOULET

9.00 € la part

- haricot blanc cuisinés,
- confit de canard, poitrine, saucisse de Toulouse

CHOUCROUTE

9.00 € la part

- choux cuisiné au Reisling,
- pomme de terre,
- jarret, saucisse, bacon, jambon

COUCOUS

9.50 € la part

- semoule,
- carotte, navet, courgette, rutabaga,
- cuisse de poulet, agneau, merguez

PAËLLA

9.00 € la part

- riz cuisiné au safran,
- cuisse de poulet,
- moules & crevettes,
- langoustines : supplément 1.50€

Forfait vaisselle

- 1 Couvert simple : 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à café
- 1 Verre
- 2 Assiettes : 1 petite & 1 grande
- 1 Tasse

Cette proposition est au tarif de 1.50 €uros ttc (TVA à 10%) (Vaisselle à rendre sale).

- 1 Couvert simple : 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à café
- 2 Verres : 1 verre à vin et 1 verre à eau
- 3 Assiettes : 2 petites et 1 grande
- 1 Tasse et sous-tasse

Cette proposition est au tarif de 2 €uros ttc (TVA à 10%) (Vaisselle à rendre sale).

- Couverts doubles : 2 couteaux, 2 fourchettes, 1 cuillère à café
- 3 Verres : 1 flûte, 1 verre à vin et 1 verre à eau
- 3 Assiettes : 2 petites et 1 grande
- 1 Tasse et sous-tasse

Cette proposition est au tarif de 2.50 €uros ttc (TVA à 10%) (Vaisselle à rendre sale).

Forfait nappage

- Nappage (tables et buffet) non-tissé blanc
- Serviette non-tissées tendance grises

Cette proposition est au tarif de 0.85 €uros ttc (TVA à 10%).

- Nappe en tissu blanc (220x220 ou 160x200) à 8 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité
- Serviette en tissu blanc à 0.65 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité

Forfait pain

- 1 Petit pain (40grs)
- 1/2 Baguette par personne

Cette proposition est au tarif de 1.40 €uros ttc (TVA à 10%).

Forfait service

- Livraison et mise à disposition d'un véhicule frigorifique (pour assurer la chaîne du froid)
- Mise en place du couvert et des buffets,
- Service du buffet et des boissons,
- Débarrassage et rangement du buffet et des cuisines.

Cette proposition est au tarif forfaitaire de 250 €uros/serveur/50 convives.