

Gaveurs de fêtes

LA CARTE TRAITEUR 2024

Les pièces cocktails

LES PIÈCES APERITIVES FROIDES...

- Le plateau de gourmandises (assortiment de 24 canapés) 24.00 €
- Profiterole de crabe
 - Pain polaire et gambas au curry (x6)
 - Croustille de fruits secs, foie gras maison et son chutney (x6)
 - Blinis d'œuf de caille sur son caviar de tomate confite (x6)
- Le cocktail box (assortiment de 12 verrines) 17.00 €
- Verrine de caviar d'aubergines, coppa et parmesan (x4)
 - Verrine de foie gras, confit d'abricot et brunoise de pain d'épices (x4)
 - Tartare de saumon aux herbes fraîches et sa mousseline de brocolis (x4)

LES PIÈCES APERITIVES CHAUDES...

- Le plateau des saveurs (assortiment de 12 canapés) 18.00 €
- Petit burger de foie gras de la « Maison Mitteau » (x4)
 - Faluche de St Jacques à la fondue de poireaux (x4)
 - Choux croquant à l'escargot (x4)
- Le plateau de verrines chaudes (assortiment de 12 verrines) 20.00 €
- Civet d'écrevisses du marais (x4)
 - Sauté de porc aux épices (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 **1.20 €**
- Mini brochette de Saint-Jacques au chorizo à **1.50 €**
- Croustille aux fruits secs et son médaillon de foie gras à **2.00 €**
- Verrine de guacamole et son ceviche de bar au citron vert à **2.50 €**
- Mini burger de viande de grison à la crème de moutarde à **1.50 €**
- Mini opéra de magret de canard fumé au foie gras à **2.00 €**
- Wraps périgourdin (magret fumé) à **1.20 €**
- Tartelette de truite fumé façon tiramisu à **1.20 €**
- Canapé de mousson de canard et abricot sec à **1.00€**
- Toast de saumon gravlax chantilly à l'aneth à **1.00€**
- Canapé de chèvre frais tomate confite à **1.00 €**
- Pince de gambas et coppa à **1.50 €**
- Cuillère de saint jacques sur son caviar de légumes à **2.20 €**
- Mini brochette mozza tomate confite et magret fumé à **2.00 €**

LES PIÈCES SALEES CHAUDES A réchauffer

- Accras de morue à **1.00 €**
- Mini brochette d'abricot au lard à **1.00 €**
- Cigare de volaille et patate douce à **1.20 €**
- Mijoté de volaille à la crème de chorizo à **1.50 €**
- Crevette en tempura aux saveurs japonaises à **2.00 €**
- Mini brochette de gambas au chorizo à **1.50 €**
- Mini brochette de volaille au miel à **2.00 €**
- Chou croquant à l'escargot de bourgogne à **2.50 €**
- Crevette panée au charbon de bambou à **1.50 €**
- Petit civet d'escargot au pineau des Charente à **2.00 €**
- Noix de st jacques à la bretonne à **1.50 €**
- Marinade d'écrevisse au citron à **2.00 €**

LES PIÈCES SUCREES

- Sablé nantais citron meringué à **2.00 €**
- Petit chou façon Paris Brest à **2.00 €**
- Carat chocolat à **2.00 €**
- Casablanca à **2.00 €**
- Finger macaronée fruits rouge à **2.00 €**
- Macaron assorti à **1.50 €**
- Mini cannelé de Bordeaux à **1.50 €**
- Mini tropézienne à **1.50 €**
- Mini opéra à **2.00 €**
- Mini tartelette façon pomme d'amour à **2.50 €**
- Verrine tiramisu fruits rouge à **3.00 €**
- Verrine aux pommes de gâtine à **3.00 €**

Les pains surprises

- Pain nordique surprise à **65.00 €**
(Composé de 64 mini sandwiches : thon, saumon fumé, jambon cru, chèvre frais tomate confite)
- Pain surprise classique à **50.00 €**
(Composé de 50 mini sandwiches : saumon fumé à l'aneth, rillettes de canard, volaille, chèvre abricot)

Les mises en bouche

Crumble de foie gras confiture aux fruits sec	2.00 €
Tartare de saumon à la papaye	2.50 €

Les entrées froides

Cassolette marbré brochet	7.00 €
Saumon mariné façon gravlax et chantilly de roquette	8.50 €
Lingot de daurade aux fruits de la passion fine gelée mangue	10.00 €
Tartelette de thon et saumon mariné	10.00 €
Foie gras de canard maison au guignolet chutney de cerise noir	15.00 €

Les entrées chaudes

Cassolette d'escargots au porto blanc	10.00 €
Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits	10.50 €
Cassolette de ris de veau aux cèpes	12.50 €
Brushetta de foie gras poêlé	15.00 €

Les poissons

Dos de lieu noir sauce vin blanc fine julienne de légumes	8.50 €
Tournedos de saumon aux épinards crème de salicorne et son risotto	10.00 €
Feuilleté de gambas à la crème de curcuma petits légumes rôtis	12.00 €
Tonnelet de bar à la crème de truffe petit gâteau aubergine et concassé de tomate	13.00 €
Tournedos de lotte à la crème de curcuma et sa tarte fine aux endives	14.00 €
Cassoline de St Jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche	15.00 €

Les viandes

Fondant de porc sauce pesto rouge pommes grenailles et champignons de Paris	9.50 €
Filet de volaille fermière farcie aux marrons crème de cèpes Sur sa tarte fine aux oignons	10.00 €
Souris de cerf sauce aux fruits des bois Poêlée Sylvestre flan de topinambour	12.00 €
Suprême de chapon en demi-deuil	12.50 €
Magret de canard rôti légèrement fumé aux bois de hêtre Jus réduit au miel pomme Anna écrasé de patate douce	13.50 €
Cœur de filet de bœuf au jus truffé (<u>façon Rossini +2.50€</u>)	14.00 €

Le fromage

Plateau de 7 fromages à **28.00 € (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	3.50 €
Entremet pomme caramel	4.50 €
Fraisier (selon la saison)	5.00 €
Assortiment de 5 mignardises	8.00 €

Les plats uniques

CASSOULET

11.00 € la part

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

CHOUCROUTE

13.00 € la part

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

COUCOUS

15.00 € la part

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

PAËLLA

13.00 € la part

- riz cuisiné au safran,
- cuisse de poulet,
- moules & crevettes,
- langoustines : supplément 3.00€

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 2.00 €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 3.00 €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 3.50 €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 1.60 €uros ttc (TVA à 10%).

- Nappe en tissu blanc (220x220 ou 160x200) à 12 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité
- Serviette en tissu blanc à 1.20 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité

Forfait pain

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

Cette proposition est au tarif de 2.20 €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 300 €uros/serveur/50 convives.