



TRAITEUR
ORGANISATION D'EVENEMENTS

Penser, créer, organiser
Ou que vous soyez,
Nous sommes à vos cotés

LES PIÈCES SALEES FROIDES

Minimum 10 pièces par variété

Les Canapés Prestiges 1.10 € TTC

(Pain de mie, pain suédois, blinis)

Fleur de girolin, noix

Asperge, sauce verte

Saumon fumé, beurre de moutarde de Meaux

Cœur de Palmier, paprika

Tomate, œuf dur

Crevette marinée

Artichaut mariné, tomate confite, parmesan

Œuf de caille tapenade

Caviar d'aubergine, œuf de caille tapenade

Magret fumé, crème de chèvre

Les Navettes 1.00 € TTC

Mousse de foie au porto

Crabe à la coriandre

Chèvre, saumon fumé

Rosette

Chèvre, tomate confite

Tarama, sésame

Les Minis Sandwichs Club 1.00 € TTC

Saumon pain nordique

Volaille

Crudités, thon

Poulet, céleri

Crudités aux herbes

Comté jambon blanc pain sésame

Poulet tandoori

Club polaire au lapin confit et tomates marinées

Les Wraps 1.00 € TTC

Saumon

Magret fumé

Crudités thon

Crème de chèvre, tomate confite

Façon Kebab et parfum de Menthe

Les Crudités 1.75 € TTC

MINIMUM DE 30 PERSONNES, présenté en panier

Les Pains Surprises (62 Pièces)

Beurre de roquefort, noix, raisin 37.00 € TTC

Jambon de Venise 35.00 € TTC

Saumon fumé 47.50 € TTC

Rosette 32.00 € TTC

Mixte (ensemble des 4 ci-dessus) 38.50 € TTC

Les Brioches Mousselines (32 Pièces)

Crabe 34.50 € TTC

Saumon fumé 38.20 € TTC

Foie gras 38.20 € TTC

Les Fraicheurs 1.95 € TTC

Concombre au crabe
Mini tomate au thon
Rouelle de patate douce guacamole crevette
Pince de radis noir au crabe à la coriandre
Pomme de terre vitelotte, crème de raifort, œuf de truite
Tomate cerise farcie fromage frais
Fagot d'extras fins et bresaola
Mini polenta, saumon fumé
Cube de tomate mozzarella et olive (SUPPL 0.50 € TTC)
Roulade de courgettes, agneau menthe (SUPPL 0.50 € TTC)
Roulé au comté fromage frais
Rillettes de cabillaud, moelleux citron aneth
Sablé chèvre, parmesan, mini tomate confite
Crêpe au blé noir, ciboulette
Cube de Polenta aux herbes oignon confit au Balsamique
Cupcake de navet et crème de betterave au chèvre
Pince de carotte, rouget au safran et Aioli
Roulé de saumon et crevette
Pomme de terre Rate émietté de canard aux olives
Champignon (œuf de caille et tomate cerise mimosa)

Les Minis - Brochettes 1.60 € TTC

Magret fumé cabécou
Gambas marinée à la mexicaine, courgettes sautées
Artichaut mariné jambon sec
Tomate mozzarella pain gremolata
Saumon haricot plat
Saumon radis blanc
Filet de canard, mozzarella aux noix et mangue
Jambon de Venise et melon
Jambon de York, ananas confit, cumin
Billes de légumes, tomates confites
Brochette de pétoncle façon Céviche

Les Cassolettes 2.35 € TTC

Carpaccio de St Jacques, copeaux de parmesan
Carpaccio de bœuf
Roulé de volaille, tapenade
Salade de homard aux agrumes
Cassolette de Saint-Jacques et vierge de tomate

Les pièces 1.75 € TTC

Mini poivron farci au thon
Tartelette de Saumon Fumé et crème citronnée
Blinis de Rillettes d'Oie et magret fumé

LES SAVEURS SALEES

Minimum de 10 pièces par variété

Les Verrines (minimum de 12 verrines par variété)..... 2.10 € TTC

Tartare de tomate guacamole crabe en mini bulle
Œuf brouillé dans sa coquille, saumon tarama
Tartare de saumon, minestrone de céleri, crème de vodka
Mousseline de patate douce, dés de poulet au paprika
Tartare de saumon fumé, mousseline de petit pois à la menthe
Mini bulle de homard, mousseline de vitelotte aux fèves
Tartare de gambas aux fèves
Tartare d'artichaut, gésier de volaille
Tartare de saumon coulis de poivron rouge
Mousseline de Patate Douce vanillée et Rouelle de volaille fermière
Agneau à la Coriandre

Les Cuillères..... 2.10 € TTC

Pain tomate rouget pistou
Quenelle de Ste Maure et tomates confites
Thon rouge noix de cajou gingembre confit
Mignon de porc chutney de mangues

Les Pipettes..... 2.00 € TTC

Tomate mozzarella
Roulé de sole farci saumon crème citronnée

Les Pots Grands Mères..... 2.10 € TTC

Mousse de légumes, carotte, brocolis, céleri

Les Macarons Tendances..... 1.20 € TTC

Fenouil
Carotte
Tomate basilic
Petit pois et échalote

LES PIÈCES SALEES CHAUDES

Minimum de 10 pièces par variété

Les Classiques 0.75 € TTC

Mini quiche au saumon
Mini croque
Feuilleté tomate gingembre
Saucisse cocktail
Pruneau au lard
Friand à la viande
Gougère fromage

Les Fantaisies 1.75 € TTC

Pizza 3 fromages
Pizza reine
Cheeseburger
Hot dog
Kebab
Panini allumette
Accras de morue
Minis burger poulet

Les Raffinées 1.65 € TTC

Gigolette de caille aux herbes
Gambas, effilé de pomme de terre
Briochette escargot

Les Minis Brochettes 1.65 € TTC

Mini brochette d'agneau pommes au curry
Mini brochette de noix de saint jacques
Mini brochette de lotte
Mini brochette de volaille tandoori

Les Verrines 2.10 € TTC

Velouté de petits pois et lard séché

Les Minis Cocottes (Noires) 2.70 € TTC

Lentilles du puy au chorizo, foie gras poêlé, réduction balsamique
Filet de rouget, julienne de légumes au citron confit
Crevettes sautées, huile de noix, carotte, kiwi, pomme granny

LES ANIMATIONS (2 pièces/pers)

Uniquement possible avec la prestation de service Maître d'Hotel

Le buffet Fiord Un cuisinier tranche du saumon fumé, crème de citron, et crème de ciboulette	4.30 € TTC
Le buffet Norvégien Un cuisinier réalise des blinis de saumon fumé, crème de citron.....	4.30 € TTC
Le buffet Italien Un cuisinier cuit devant vous un assortiment de petits paninis.....	4.30 € TTC
Le buffet Asiatique Un cuisinier grille devant vous des yakitoris	4.30 € TTC
Le buffet Mer Un cuisinier réalise des St Jacques poêlées au speck et parmesan	4.30 € TTC
Le buffet Sicilien Un cuisinier réalise un risotto à la truffe.....	5.30 € TTC
Le buffet de Provence Un cuisinier réalise une poêlée de Rouget au pastis sur poilâne.....	4.30 € TTC
Le buffet Champêtre Un cuisinier réalise une poêlée de champignons de saison	4.30 € TTC
L'épicurien Un animateur poêle devant vous du foie gras sur pain poilâne	5.80 € TTC
Le buffet du Sud Un cuisinier tranche du foie gras vanille ou menthe ou tomate confite basilic..	5.80 € TTC
Le buffet Ecume de Mer Préparation des pétoncles tomate confite à l'écume de coriandre fraîche	4.30 € TTC
Le buffet des Landes Un cuisinier réalise une poêlée de magret mariné à l'orange	4.30 € TTC
Le buffet Forain Un cuisinier réalise des barbe à papa cola au foie gras	4.30 € TTC
Le bar à fruits de mer (min 20 pers) (prévoir un écailler en plus) 3 pièces (2 huîtres fines de claires n°3, 1 huitre bretonne, citron, pain de seigle, rince doigt).....	4.80 € TTC
Le Périgourdin Espuma foie gras chantilly, crème de boudin noir aux échalotes	4.30 € TTC
Le Marin réalisation d'un pique de thon rouge poêlé et accompagné de guacamole.....	5.30 € TTC
L'Emincé de Bœuf aux oignons (CHIFFEN DISH)	3.80 € TTC
Le Poulet Korma (CHIFFEN DISH)	3.80 € TTC
L'Emincé de Porc au caramel (CHIFFEN DISH)	3.80 € TTC

Repas assis
à la carte

ENTREES FROIDES

Terrine de légumes, coulis de tomate à l'estragon	5.50 € TTC
Terrine aux 3 saumons.....	5.50 € TTC
Millefeuille de tomate mozzarella	6.50 € TTC
Avocat au thon	3.50 € TTC
Avocat au crabe	4.00 € TTC
Tomate au thon	3.00 € TTC
Œuf en gelée jambon.....	3.00 € TTC
Aspic de saumon.....	3.50 € TTC
Verrine de guacamole, crabe, tartare de tomate	7.00 € TTC

ENTREES PRESTIGE

Saumon mariné à l'aneth	4.50 € TTC
Saumon fumé	8.00 € TTC
Saumon fumé Ecosais (accompagné de Blinis, citron et beurre échiré)	17.00 € TTC
Foie gras mi-cuit (60 gr) (accompagné d'un petit pain au lait et chutney rhubarbe).....	14.80 € TTC
Demi-homard à la Parisienne	19.00 € TTC

ENTREES CHAUDES

Coulibiac de saumon au beurre blanc (de 4 à 16 personnes)	14.80 € TTC
Vol au vent à la Reine (fin mélange de riz de veau, champignons, crème et sa croûte)	11.50 € TTC
Coquille de St Jacques à la Normande	10.51 € TTC
Pastilla de rouget, julienne de légumes au citron confit et vinaigrette au miel	9.00 € TTC

Quiches

Lorraine - individuelle : 5.50 € TTC	4 personnes : 17.00 € TTC
Poireaux - individuelle : 4.50 € TTC	4 personnes : 15.50 € TTC
Saumon Basilic - individuelle : 6.50 € TTC	4 personnes : 20.50 € TTC
Tarte au Comté - individuelle : 5.50 € TTC	4 personnes : 17.00 € TTC

Cakes

Olives et lard	3.50 € TTC
Saumon légumes	

POISSONS

St Jacques en pique de citronnelle, vierge de tomate au basilic, coriandre et menthe	19.50 € TTC
Dos de cabillaud, viennoise au parmesan.....	16.50 € TTC
Lotte, bouillon de volaille au lait de coco crémé et coriandre fraîche	18.00 € TTC
Pavé de Sandre et fondue de poireaux.....	16.50 € TTC
Roulade de Sole au Noilly.....	14.50 € TTC

VIANDES

Rôti de veau au parfum de Provence.....	13.20 € TTC
Jambon en croûte, sauce Porto (de 4 à 16 personnes).....	14.50 € TTC
Filet de bœuf en croûte, farci à la Duxelles de champignon, dés de foie gras (À partir de 4 personnes)	23.50 € TTC
Poulet de Chalons cuit sur son os, légumes cuits dans son jus, crème Morilles (À partir de 8 personnes entièrement désossé).....	11.30 € TTC
Magret de canard au Cidre et poivre vert, épices	14.50 € TTC
Râble de lapin farci à la Duxelles et son jus au Romarin.....	18.00 € TTC
Filet de poulet farci pesto, mozzarella et son jus de viande aux herbes	13.20 € TTC

GARNITURES

(100 gr / personne)

Gratin Dauphinois	3.50 € TTC	Flan de légumes	2.50 € TTC
Thian	3.00 € TTC	Pomme de terre Anna	3.50 € TTC
Fagot Haricots verts	2.50 € TTC	Purée de céleri	2.50 € TTC
Risotto	3.00 € TTC	Mêlée de légumes de saison	4.00 € TTC
Fricassée de champignons	5.50 € TTC		

FROMAGES

Brie de Meaux (70 grs).....	2.00 € TTC
Plateau de fromages affinés AOC 3 variétés et son mesclun (70 grs)	5.01 € TTC
(Brie de Meaux, Comté, Fourme d'Ambert)	
Plateau de fromages affinés AOC 3 variétés et son mesclun (70 grs)	5.50 € TTC
(Camembert fermier, Chèvre Ste Maure, Roquefort)	
Plateau de fromage affinés AOC 4 variétés et son mesclun (70 grs).....	6.00 € TTC
(Camembert fermier, Chèvre Ste Maure, Roquefort, Tomme)	

DESSERTS

Nos entremets et tartes se présentent en pièce unique pour 10 personnes

Nos tartes sont réalisées en pâte sablée

Soleil levant (Biscuit citron, mousse citron basilic, fraises des bois, coulis fruits rouges)(120 grs)	5.01 € TTC
Le Croustillant aux 3 chocolats (Génoise chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat, crème anglaise) (120grs)	5.01 € TTC
Le Fraisier ou le Framboisier (Génoise crème légère, fruits, coulis de fruits rouges) (120grs)	5.01 € TTC
Le Provençal (Biscuit macaron, mousse nougat, plein fruit abricot romarin, coulis miel, abricot, lavande) (120grs)	5.01 € TTC
Fleur de Sel (minimum 4 pers) (Bavarois chocolat, crémeux caramel, sablé breton).....	5.30 € TTC
Rose Rouge (minimum 4 pers) (Mousse chocolat blanc au miel, pain de Gène, pistache).....	5.30 € TTC
Tarte aux pommes (120grs)	3.00 € TTC
Tarte aux fraises (en saison) (120 grs)	4.00 € TTC
Tarte au chocolat (120 grs)	3.00 € TTC
Tarte au citron meringuée (120 grs).....	3.00 € TTC
Tarte aux fruits frais mêlés (120 grs)	3.50 € TTC
Salade de fruits (120 grs).....	4.00 € TTC
Corbeille de fruits de saison (3kgs).....	70.00 € TTC
Corbeille de fruits de saison (6kgs).....	135.00 € TTC
La pièce montée en choux (3 pièces /pers) (min de 15 personnes).....	7.00 € TTC
• Parfum choux : vanille Grand Marnier, chocolat, praliné	
La pièce montée en macarons (4 pièces /pers) (min de 15 personnes)	5.50 € TTC
• Parfum macarons : chocolat, framboise, vanille, pistache, caramel beurre salé, cassis lavande	
La pièce montée à thème.....	8.50 € TTC
La pyramide macarons (45 pièces)	55.00 € TTC
Wedding cake (minimum 40 pers) Nous consulter	9.00 € TTC

GATEAUX DE VOYAGE

Millefeuille vanille.....	4.65 € TTC
Paris Brest.....	4.65 € TTC
Eclair chocolat ou café	3.10 € TTC
Tarte café café	4.10 € TTC
Macaron fraise Tagada.....	4.10 € TTC
Tarte citron.....	4.10 € TTC
Tirablorone.....	4.10 € TTC

LES BUFFETS FROIDS A LA CARTE

Composez vous-même votre buffet... Minimum de 10 personnes

Il faut prévoir entre 500 gr et 550 gr par personne pour un buffet complet

La Charcuterie

Jambon de Venise (80 grs)	4.00 € TTC
Coppa (50 grs).....	2.00 € TTC
Rosette (50 grs)	2.00 € TTC
Saucisson à l'ail (50 grs)	1.71 € TTC
Terrine de campagne (60 grs).....	2.00 € TTC
Andouille de Guéméné (50 grs).....	2.00 € TTC
Pâté en croûte (50 grs).....	2.00 € TTC
Jambon blanc (50 grs)	1.71 € TTC
Mortadelle (50 grs)	2.00 € TTC
Assortiment de charcuterie.....	6.00 € TTC
(Jambon de Venise, coppa, andouille de Guéméné, saucisson à l'ail, terrine de campagne)	

Les Viandes

Poulet rôti (120 grs)	3.00 € TTC
Rosbif (120 grs).....	6.50 € TTC
Rôti de porc (120 grs).....	6.00 € TTC
Gigot d'agneau (120 grs)	6.50 € TTC
Volaille tapenade (120 grs)	5.01 € TTC
Rôti de veau (120 grs)	7.00 € TTC
Rôti de porc farci aux pruneaux (120 grs)	6.50 € TTC
Canette reconstituée (10 pers min) (120 grs)	7.00 € TTC
Assortiment de viandes (volaille, porc, rosbif) (120 grs)	6.50 € TTC

Les Poissons

Saumon Bellevue (20 pers min) (80 grs)	6.50 € TTC
Roulé de Merlu aux petits légumes (80 grs).....	5.50 € TTC
Roulé de Sole et mousse de saumon (80 grs)	6.00 € TTC
Chaud/froid de saumon sauce verte (90 grs)	4.00 € TTC

Les Salades

Salade créole (ébly, raisin sec, ananas, poulet, gingembre, tomate) (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates confites, gremolata) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade de magret de canard fumé et haricots verts (50 grs)	2.00 € TTC
Taboulé méridional (base tomate) (50 grs).....	2.00 € TTC
Taboulé à la menthe (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade bien-être (langues d’oiseaux, maïs, emmental, concombre, sauce fromage blanc) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade Alaska (surimi, carottes, ananas, sauce cocktail citronnée) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, jambon, cornichons, mayonnaise) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade niçoise (pommes de terre, olives, anchois, thon) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade de légumes (courgettes, radis blanc, carottes) (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade de lentilles au chorizo (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade de pommes de terre et crevettes (50 grs)	2.00 € TTC
Cocktail de crevettes (crevettes, ananas, surimi) (50 grs)	2.00 € TTC
Salade de pommes de terre aux herbes (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade de L’Adour (gésiers, pommes de terre, lardons, fromage) (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade du chef (poulet, croustons, parmesan, raisins secs, haricots verts) (50 grs).....	2.00 € TTC
Salade de Tortellini	2.00 € TTC

Les Pièces

Terrine de légumes, coulis de tomate à l’estragon (80 grs).....	5.50 € TTC
Terrine aux 3 saumons (80 grs)	5.50 € TTC
Millefeuille de tomate mozzarella (120 grs entier ou se pièce en 4)	6.50 € TTC
Avocat au thon (1/4 de pièce, 40 grs).....	3.50 € TTC
Avocat au crabe (1/4 de pièce, 40 grs)	4.00 € TTC
Tomate au thon (1/2 pièce, 50 grs)	3.00 € TTC
Œuf en gelée jambon (80 grs)	3.00 € TTC
Aspic de saumon (80 grs)	3.50 € TTC
Verrine de guacamole, crabe, tartare de tomate (90 grs)	7.00 € TTC
Saumon mariné à l’aneth (100 grs).....	8.50 € TTC
Saumon fumé (120 grs).....	13.50 € TTC

Les Formules Buffet

LES FORMULES BUFFETS

Minimum de 10 personnes

Le nombre de variétés pour certains mets peut augmenter en fonction du nombre de personnes

Le Buffet Sympathique 18.00 € TTC

Tomate au thon
Rosbif
Poulet rôti
Condiments
Taboulé méridional
Salade italienne
(Pâtes, mozzarella, tomates confites, gremolata)
Roue de brie
Feuilleté de pommes au caramel
ou tarte de saison
Pain individuel

Le Buffet Traditionnel 22.00 € TTC

Taboulé oriental
Salade piémontaise
Salade italienne de penne
Salade de légumes
(Courgettes, radis blanc, carottes)
Rôti de porc, Rosbif
Volaille tapenade
Terrine de campagne
Rosette, Saucisson à l'ail
Andouille de Guéméné
Jambon de Venise, Pâté en croûte
Condiments
Brie de Meaux
Tarte aux fruits de saison
Pain individuel

Le Buffet Délicat 27.01 € TTC

Avocat au thon
Terrine aux 3 saumons
Verrine guacamole et crabe
et tartare de tomates
Salade bien être
(Langues d'oiseaux, maïs, tomates, emmental, concombre,
sauce fromage blanc)
Salade Alaska (Surimi, ananas)
Salade italienne
(Pâtes, mozzarella, tomates confites, gremolata)
Assortiment de viandes
(Rosbif, volaille tapenade, rôti de porc)
Assortiment de charcuterie
(Jambon de Venise, saucisson à l'ail, andouille de Guéméné,
rosette, terrine de campagne)
Condiments
Plateaux de fromages AOC 4 variétés
(Camembert fermier, chèvre Ste Maure, roquefort, comté)
Assortiment d'entremets
Pain individuel

Le Buffet Gourmet 32.00 € TTC

Assortiment de charcuterie
(Jambon de Venise, saucisson à l'ail, andouille de Guéméné,
rosette, terrine de campagne)
Millefeuille de tomate mozzarella
Salade de magrets de canard fumés, haricots
verts, foie gras
Roulé de sole mousse de saumon
Salade du chef
(Poulet, croûtons, parmesan, raisins secs, haricots verts)
Salade italienne
(Pâtes, mozzarella, tomates confites, gremolata)
Assortiment de viandes
(Canette, rosibif, porc)
Condiments
Plateaux de fromages AOC 4 variétés et son
mesclun
(Camembert fermier, chèvre Ste Maure, roquefort, comté)
Assortiment d'entremets et tartes de saison
Pain individuel

BARBECUE 28.00 € TTC

Minimum de 30 personnes

Les Entrées

Taboulé libanais

Salade italienne

(Pâtes, mozzarella, tomates confites, gremolata)

Salade Alaska

(Surimi, carottes, ananas, sauce cocktail citronnée)

Salade d'haricots verts

Gaspacho de tomates

Les Grillades et Légumes

Brochettes de bœuf, poulets, chipolatas, merguez

Pommes de terre à la braise, crème ciboulette

Râpés de pomme de terre

Ratatouille

Condiments

Le Fromage

Roue de Brie

Les Desserts

Salade de fruits

Tartes aux fruits cuits (pomme, abricots, poire)

Mousse au chocolat

Entremet passion

Pain individuel

Autres Suggestions

Les Entrées

Melon supplément 1.60 € TTC

Les Grillades

Côte de bœuf, brochette de poulet, chipolata, merguez supplément 4.70 € TTC
ou

Brochette de magret de canard, brochette de gambas, côte d'agneau supplément 6.50 € TTC

Les Légumes

Brochettes de légumes supplément 1.71 € TTC

Les Desserts

Tartes aux fraises supplément 1.60 € TTC

LES PIÈCES SUCRÉES

Minimum de 10 pièces par variété

Les Fours Frais Sucrés 1.10 € TTC

Eclair chocolat dit « Caroline », Eclair café, Eclair verveine, Eclair façon Paris Brest
Eclair vanille, Eclair framboise
Choux violette
Opéra
Tartelette citron dôme, Tartelette fraise pistache, Tartelette caramel noix
Tartelette framboise, Tartelette kiwi, Tartelette au chocolat
Tartelette panais chocolat caramel, Tartelette poire et cannelle, Tartelette rhubarbe
Mini club framboise
Mini Club chocolat caramel
Sablé de framboise et crème légère
Choux praliné

Les Eprouvettes 2.00 € TTC

Gaspacho de fraise pesto cidre, coulis de fraise

Les Pièces 2.00 € TTC

Mini cornet fraise tagada – Mini cupcake
Œuf toqué, crémeux de thé, plein fruit citron
Mini club framboise, vanille pipette de coulis de fruits rouges
Mini Club chocolat caramel pipette crème anglaise
Mini brochette fruits et guimauve
Mini coque chocolat, carambar et sel rapé
Cône chocolat façon bounty pétillant
Carré praliné abricot – Carré croustillant chocolat
Cône chocolat noisette et perle de céréales
Sphère de crème brûlée et coulis passion
Brochette de fruits et guimauve Cheese cake passion

Les Macarons Classiques 1.20 € TTC

Caramel au beurre salé
Framboise
Chocolat
Vanille
Pistache
Macarons Tendance (parfum selon les saisons)

Les Macarons Tendances (selon la saison) 1.20 € TTC

Mojito

Noix de coco, citron vert

Menthe fraise sangua

Réglisse

Rhubarbe

Citron

Gingembre, citron

Griolla

Myrtille

Cassis, lavande

Abricot

Les Moelleux 0.90 € TTC

Cannelés

Mini Moelleux chocolat

Les Cassolettes 1.80 € TTC

Crème au thé vert

Crème au chocolat noir

Les Verrines 2.10 € TTC

Perle du Japon au lait de coco, coulis de mangue au safran

Panacotta caramel beurre salé crumble de spéculos

Mini transparence de baba

Mini soupe de fraise à la violette

Chocolat caramel croquant 3 chocolats

Panacotta coulis de fruits rouges

Les Animations

Le buffet Croq Banane Un cuisinier réalise devant vous des croques banane accompagnés de
gingembre et cannelle 4.20 € TTC

LES COCKTAILS

Cocktail Classique

8 pièces

5 pièces salées froides, 3 pièces sucrées

Canapé 1 pièce

Fleur de girolin aux noix

Navette garnie 1 pièce

Crabe

Mini sandwich 1 pièce

Thon, crudités aux herbes

Mini brochette 1 pièce

Tomate mozzarella basilic

Wrap 1 pièce

Chèvre, tomate confite

Fours frais sucrés 3 pièces

9.50 € TTC

Cocktail Délicat

12 pièces

8 pièces salées froides, 4 pièces sucrées

Canapés 2 pièces

Tomate & œuf

Cœur de palmier paprika

Mini pain sésame 1 pièce

Comté et jambon blanc

Mini sandwich 1 pièce

Pain polaire et saumon fumé

Mini brochettes 2 pièces

Cabécou & magret

Osso iraty & chorizo et olive

Fraicheurs 2 pièces

Pince radis crabe

Fours frais sucrés 4 pièces

13.50 € TTC

Cocktail VIP

8 pièces

5 pièces salées froides, 3 pièces sucrées

Canapés

Blinis, sphère de tartare de saumon
Moelleux de légumes verts, crevette, flétan
fumé

Toast foie gras, figue

Fraicheur

Fourchette de filet de poulet à l'abricot façon
œuf sur le plat

Vitelotte au raifort, œuf de truite

Macaron de légumes

Fenouil, carotte, petit pois, échalote, tomate
basilic

Verrine, Pipette

Verrine tartare de gambas aux fèves

Pot grand-mère

(mousse de légumes, brocolis, céleri, carotte)

Pipette mozzarella

Cuillère

Chèvre Ste maure

Thon rouge aux noix de cajou et gingembre
confit

Macaron sucré

Verrine, pipette

Verrine chocolat caramel et baba ananas
vanille, pipette de rhum

Mini club vanille framboise avec pipette de
coulis de fruits rouges

Fours frais sucrés

17.00 € TTC

Cocktail Exotique

12 pièces

6 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes,
3 pièces sucrées

Mini sandwich 1 pièce

Poulet tandoori

Fraicheurs 3 pièces

Pomme de terre vitelotte, crème de raifort,
œuf de truite

Filet de caille aux épices et sésame

Roulade de courgettes, agneau et menthe

Mini brochettes 2 pièces

Gambas à la mexicaine, courgettes sautées

Filet de canard, mozzarella aux noix et
mangue

Pièces chaudes 3 pièces

Accras de morue

Marmite de crevettes sautées, huile de noix,
carotte, kiwi, pomme granny

Mini brochette de lotte au curry

Macaron tendance 1 pièce

Verrine 1 pièce

Perle du japon au lait de coco, coulis de
mangue

Mini brochette 1 pièce

Litchi, guimauve, framboise

20.00 € TTC

Cocktail Gourmet

17 pièces

9 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes,
5 pièces sucrées

Canapés 2 pièces

Moelleux légumes verts crevette et œufs de
truites
Canapé artichaut mariné, tomate séchée,
sauce verte

Mini pain au sésame garni 1 pièce

Mousse de poivron rouge, capron et olive
taggiash

Cassolette 1 pièce

Carpaccio de Saint Jacques, copeaux de
parmesan

Roulé de volaille 1 pièce

Chaud froid de volaille à la truffe

Mini brochette 2 pièces

Rigatoni, piperade de légumes
Haricot plat, mozzarella et tomate snackée

Cuillère 1 pièce

Sainte Maure aux lardons, tomates confites

Verrine 1 pièce

Guacamole, crabe, tartare de tomate

Pièces chaudes 3 pièces

Gigolette de caille aux herbes
Mini brochette d'agneau pommes au curry
Gambas, effilé de pomme de terre

Fours frais sucrés 3 pièces

Macaron tendance 1 pièce

Verrine 1 pièce

Mini transparence de baba

Mini coque chocolat noix de coco 1 pièce

23.50 € TTC

Cocktail Tendance

22 pièces

12 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes,
6 pièces sucrées

Canapé 1 pièce

Blinis et sphère de tartare de saumon
Dôme de lapin et confit d'oignon à la
grenadine

Wraps 1 pièce

Volaille, menthe

Brochette 2 pièces

Œuf de caille Mimosa
Gambas mariné et mangue poêlée

Verrine 1 pièce

Homard et tartare de gambas

Cuillère 1 pièce

Thon rouge aux noix de cajou et gingembre
Confit

Filet de caille, sucrose et pignons torréfiés 1
pièce

Ratte, effiloché canard aux olives 1 pièce

Fraicheurs 2 pièces

Pétale de radis noir, crabe à la coriandre
Rouleau de printemps végétarien à l'huile

Minis Marmites 2 pièces

Rouget, julienne de légumes, citron confit
Lentilles au chorizo, foie gras poêlé, réduction
balsamique.

Brochettes 2 pièces

Lotte, coulis d'écrevisse
Agneau pomme curry

Gambas, effilée de pomme terre 1 pièce

Fours frais sucrés 2 pièces

Macaron tendance 1 pièce

Mini soupe de fraises à la violette 1 pièce
Club framboise vanille, pipette de coulis de
fruits rouge 1 pièce

Mini verrine chocolat caramel 1 pièce

32.00 € TTC

Nos Conditions Générales de Vente

Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions :

Commande

Un devis vous est adressé pour toute commande, ce devis doit nous être retourné signé, daté et revêtu de votre acceptation. La commande n'est définitivement prise en compte qu'à réception d'un acompte de 30 % du montant total TTC de la commande. Le nombre de personne pris en compte pour la facturation est à préciser 15 jours avant la réception.

Obligation

Toute modification ou rectification de commande devra faire l'objet d'un accord entre les deux parties.

Annulation

En cas d'annulation de la part du client dans un délai de 5 jours ouvrables avant la réception, 100% de l'acompte est laissé à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. L'annulation ne sera prise en compte qu'après réception d'une confirmation écrite signée.

Tarifs

Les tarifs indiqués sur votre commande sont garantis jusqu'au jour de la réception. Les tarifs s'entendent TTC en euro et tiennent compte du taux de TVA applicable au jour de la commande, tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. La SARL AU PARADIS DES GOURMETS se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les frais de livraison sont en sus et sont indiqués sur votre devis.

Livraison

Les frais de livraison sont facturés conformément au tarif en vigueur La livraison est faite à l'adresse et l'heure indiquée sur le bon de commande. Tout retard pour cause réelle et sérieuse (embouteillages notoires, manifestations, grèves, incidents climatiques) ne peut entraîner de dédommagements de la part de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison. Toute réclamation devra pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

Caution

Une caution peut être demandée en cas de prêt ou location de matériel de réception. Son remboursement sera effectué sous 8 jours ouvrables, après rapport de la SARL AU PARADIS DES GOURMETS ou de la société de location de matériel.

Mise à disposition du matériel

Le client est responsable du matériel. Tout article manquant ou détérioré sera facturé aux tarifs en vigueur. Si prestation avec service Maître d'Hôtel, le matériel sera récupéré le jour de la réception. Sinon le client s'engage à ramener le matériel à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS à la date et heure convenues.

Règlement

Les conditions sont les suivantes :

- un acompte de 30 % du montant total TTC au moment de la commande, un acompte de 60 % 15 jours avant la réception et le solde le jour de la réception.

Toute somme non réglée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux d'intérêt légal.

Litige

Tout litige fera l'objet d'un règlement amiable, à défaut le Tribunal compétent sera le Tribunal de VERSAILLES.

Toutes les données confiées à la SARL AU PARADIS DES GOURMETS sont conservées par celle-ci et ne seront en aucun cas communiquées.

Contactez notre service commercial au
01 39 55 06 63
www.auparadisdesgourmets.fr

Plan d'accès à notre boutique - Show room



39 bis rue de Versailles

78150 LE CHESNAY

Tel/Fax : 01 39 55 06 63

www.auparadisdesgourmets.fr