Jusqu'au Goût

Traiteur

DEPUIS 2018

Collection 2028

MIGNARDISES SUCRÉES
(Vin d'honneur et/ou desserts)

- Chouquette
- Viennoiserie
- Cannelé
- Tartelette chocolat
- Financier
- Brochette de fruits / Mini
- Verrine citron spéculoos
- Rocher coco
- Brownie chocolat
- Tartelette aux fruits
- Macaron
- Madeleine
- Verrine Tiramisù

MIGNARDISES SUCRÉES
(Vin d'honneur et/ou desserts)

- Chouquette
- Viennoiserie
- Cannelé
- Tartelette chocolat
- Financier
- Brochette de fruits / Mini
- Verrine citron spéculoos
- Rocher coco
- Brownie chocolat
- Tartelette aux fruits
- Macaron
- Madeleine
- Verrine Tiramisù

PIECES COCKTAILS SALÉES

- Navette poulet rôti, poivron & curry
- Macaron chèvre figue & thym *
- Tartelette façon quiche froide *
- Club pain suédois thon & concombre au fromage frais
- Tartelette aux poivrons et gouttes de poivrons *
- Wrap jambon, fromage frais aux herbes & salade
- Navette fromage frais, noix & miel *
- Tartelette tomates confites, fromage frais & radis pickles *
- Briochine chèvre frais, ciboulette & miel *
- Pétale chorizo et crevette au curry madras
- Sucette fromage frais, saumon tartare & aneth

*végétarien

ATELIER COCKTAIL

(Seulement lors de prestation avec service)

- Gravlax de saumon, blinis, citron & crème acidulée
- Foie Gras maison, confit, pain d'épice maison & tradition
- Plancha mini brochette de bœuf (2 marinades)
- Plancha St Jacques snackées et/ou crevettes, huile citron
- Jambon Serano ou jambon Ìbèrique à la découpe, tomatade & gressins
- Huîtres, citron, vinaigre échalotte
- Planche Saucissons

GRAZING TABLE

- Charcuteries (saucisson, terrines, rillettes ...)
- Déclinaison de pain, toast, crouton ...
- Fruits frais & fruits séchés
- Crudités & Tartinables
- Fromages (douzaine de choix)
- Condiments (cornichons, confiture, olives ...)

(minimum 20 personnes)

10€/personne pour un cocktail avant un repas
15€/personne pour un déjeunatoire ou dînatoire

ENTRÉE

- Foie Gras de canard, confit d'oignons ou figue, pain d'épice maison
- Gravlax de saumon, blinis & crème acidulée aux herbes
- Assiette Terre & mer (saumon & foie gras)
- Gaspacho & pickles *
- Tatin d'endives caramélisée *
- Julienne de légumes, st Jacques &/ou gambas
- Tatin tomates cerises, miel et buratina*
- Finger polenta, graines & épices, mousseline de couleurs et pickles*

**végétarien*

PLAT

(Plats sur mesure, n'hésitez pas à faire votre proposition !)

- Suprême de pintade
- Magret de canard, ou filet de canette
- Filet de bar sauce vierge
- Médaillon de veau ou porc
- Dos de cabillaud sauce crème citronnée ciboulette

- Sauce : Normande, moutarde, Forestière, poivre, fromage, miel...

ACCOMPAGNEMENT

- Carottes fanes rôties
- Mousseline de carotte, patate douce et autres...
- Millefeuille de pommes de terres
- Finger de polenta
- Julienne de légumes croquants

PLAT chaud au buffet

(Plats sur mesure, n'hésitez pas à faire votre proposition !)

- Parmentier de canard au confit d'oignons
- Poulet (émincé ou cuisse) Vallée d'Auge (pommes & champignons)
- Dos de Cabillaud sauce vierge
- Crevettes ou bœuf sautés façon thaï
- Lasagne bœuf et/ou végétarienne

GARNITURE chaude au buffet

- Millefeuille de pommes de terre
- Carottes fanes rôties
- Sautées de légumes
- Lasagne de légumes

FROMAGE à TABLE

(Prestation avec Service)

- Duo au choix & salade
- Trio au choix & salade
- Planche sur table 4 choix

FROMAGE au buffet

(Prestation avec Service OU Livraison)

- Planche de fromages 12e de choix,
  Salade Verte & vinaigrette

DESSERT au buffet

• Pièce Montée en choux 1/2/3 par personne
ou
Entremet chocolat, fruits...
ou
Wedding Cake (voir Ogoodubo)

- Tartelette au chocolat
- Brochettes de fruits
- Macarons
- Pana Cota
- Tartelette aux fruits
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Riz au lait à l'ancienne
- Tarte bourdaloue
- Tiramisù

DESSERT à PARTAGER sur table

Entremet, fraisier ...

BUFFET FROID 17€

• 2 Crudités aux choix
(Carottes râpées, Tomates en salade, Concombres fromages blanc aux herbes, Betteraves...)

• 1 Salades composée
(Piémontaise maison, Grenailles en salade, Salade Grecque, Salade de pâtes...)

• Filet de poulet pesto ou nature

• Plateau de charcuteries (3 saucissons, 1 jambon fumé, terrine et rillettes)

• Plateau de fromages

• Salade verte

• Condiments (moutarde, cornichons, beurre)

Minimum 15 personnes

Prix HT

BUFFET FROID 22€

• 3 Crudités aux choix
(Carottes râpées, Tomates en salade, Concombres fromages blanc aux herbes, Betteraves...)

• 2 Salades composées
(Piémontaise maison, Grenailles en salade, Salade Grecque, Salade de pâtes...)

• Filet de poulet pesto ou nature

• Saumon gravlax ou cuit

• Plateau de charcuteries

• Plateau de fromages

• Salade verte

• Condiments (moutarde, cornichons, beurre)

Minimum 15 personnes

Prix HT

BRUNCH 17€
vente à emporter

- Mini viennoiseries 2/personne
- Tradition
- Fromage blanc, fruits de saison & muesli
- Plateau de fruits frais
- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages

Minimum 12 personnes

Prix HT

BRUNCH 22€
vente à emporter

- Viennoiseries 2/personne
- Tradition
- Fromage blanc, fruits de saison & muesli
- Plateau de fruits frais
- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages
- Tomates burrata
- Avocado Toast, saumon fumé & fêta

*Minimum 12 personnes *

Prix HT

Planche Charcuteries/Fromages
(8.50€/personne)

Planche Crudités & Tartinables
(5.50€/personne)

Planche charcuteries
(4.50€/personne)

Planche fromages
(4.50€/personne)

Planche saumon gravlax (blinis, sauce, citron)
(5€/personne)

Apéro dînatoire
(12.50€/personne)

- Planche de charcuteries & fromages
- 3 pièces cocktails dînatoires par personne

Pièces Cocktails

- Assortiment 6 pièces (8.50€/personnes)
- Assortiment 8 pièces (10.50€/personnes)
- Assortiment 10 pièces (12.50€/personnes)
- Assortiment 12 pièces (14.50€/personnes)

*Minimum 10 personnes *

Prix HT par personne

PLAT post-partum

(Plats sur mesure, n'hésitez pas à faire votre proposition !)

Offrez du temps aux parents !
Avec des petits plats fait maison

- Dhal de lentille, pois chiches, tomate & épices
- Dhal de lentille, pois chiches, curry & lait de coco
- Parmentier de boeuf aux carottes fondantes
- Lasagne de bœuf, sauce tomate
- Lasagne saumon épinard & ricotta
- Lasagne de poulet aux légumes, sauce tomate
- Parmentier de canard aux oignons confits
- Brandade de poisson blanc à la ciboulette

(minimum 20 portions d'un plat)

PLAT post-partum

Formules :

• 10 Dhal de lentille & pois chiche (sauce au choix) • 10 Parmentier ou Lasagne (au choix)	90€	
• 20 Dhal de lentille & pois chiche (sauce au choix) • 20 Parmentier ou Lasagne (au choix)	180€	-5%
• 30 Dhal de lentille & pois chiche (sauce au choix) • 30 Parmentier ou Lasagne (au choix)	270€	-5%
• 40 Dhal de lentille & pois chiche (sauce au choix) • 40 Parmentier ou Lasagne (au choix)	360€	-5%
• 50 Dhal de lentille & pois chiche (sauce au choix) • 50 Parmentier ou Lasagne (au choix)	450€	-5%

N'hésitez pas à proposer un plat qui n'est pas dans la carte !