



NL Réceptions

Carte Traiteur

« Plats emportés ou livrés »

(minimum 10 personnes)

Délai de commande

Nous vous prions de bien vouloir passer commande 5 jours avant votre évènement.

Frais de livraison

- En dessous de 150€ TTC de commande : 25€
- Entre 150 et 300€ TTC de commande : 15€
- Au-delà de 300€ TTC de commande : livraison gratuite

Les jours et horaires de livraisons sont convenus lors de la commande

Sur demande, nous pouvons fournir en location la vaisselle, nous consulter

SUGGESTION D'APERITIF

Assortiment 6 pièces (bouchées et verrines de saison)

LES ENTREES

Les entrées froides

Tartare de saumon, aux légumes croquants & citron vert, salade d'herbes fraîches

Terrine de foie gras de canard aux pommes caramélisées, petit mesclun

Sablé parmesan olives, chèvre frais,
copeaux de jambon de parme & antipastis à l'huile d'olive

Terrine de foie gras de canard « maison », gastrique au vieux vinaigre, petit mesclun

Saumon mariné à l'aneth & cinq baies, crème légère acidulée

Les entrées chaudes (à réchauffer par vos soins)

Cannelloni de thon et mozzarella au pistou,
salade d'herbes fraîches et vierge de légumes

Soupe de moules safranée, julienne de légumes & croutons à l'ail

Les pièces entières

Saumon mariné Gravlax, crème légère citronnée,
8/10 tranches- env. 500g

Foie gras de canard mi cuit,
8/10 personnes env. 500g

Saumon fumé par nos soins, tranché, 500g
8/10 tranches env. 500g

LES PLATS & GARNITURES

(à réchauffer par vos soins)

Les viandes & volailles

Magret de canard, sauce grand veneur,

Cuisse de volaille rôtie, sauce forestière,

Suprême de volaille rôtie, crème légère aux morilles,

Médailillon de veau poêlé au thym frais & son jus réduit

Paleron de bœuf braisé en basse température,

Cuisse de canard aux olives,

Les poissons et crustacés

Pavé de saumon, émulsion beurre blanc vanillée,

Rascasse en croute de thym frais, émulsion de crème d'ail doux

Dos de cabillaud, sauce réduite aux crustacés

Tajjine de homard aux épices

Les garnitures

Mille-feuille de polenta et niçoise de légumes

Poêlée de pomme Delicatesses rôties au thym frais & petits légumes de saison

Pomme Macaire au curry de Madras et giroles

Cocotte de gratin Dauphinois & petits légumes de saison

LE COIN DU FROMAGER

Buffet du fromager 8-10 pers

Plateau de fromages affinés et frais

(150g de St nectaire, 1 St Marcellin 80g,, 150g de fourme d'Ambert, 1 Charolais frais et 1 sec, 1 Chèvre frais et 1sec, 1 vache cendré),

Plateau de 6 Fromages blancs fermiers

LES DOUCEURS

Entremet :

Royal chocolat : Dacquoise Amande, feuilletine praliné amande noisette, mousse au chocolat

Fraisier ou Framboisier : génoise, crème mousseline, fraise ou framboise

Abricot/Passion : Croustillant caramel beurre salé, crémeux abricot/passion, mousse vanille mascarpone

Exotique : Crème cheesecake coco, compotée ananas citron vert, biscuit mirilton vanille

Mini verrines sucrées :

Pana cotta vanillée, citron framboise

Tiramisu maison,

Minestrone de fruits frais sur crémeux de Vanille Bourbon,

Mousse au chocolat brownie et noisettes caramélisées,

Bouchées :

Macarons (parfums au choix)

Financier,

Cannelé

Gâteaux & tartes :

Tarte aux pommes ou aux fruits de saison

Moelleux chocolat

Gâteau caramélisé à l'ananas

Conditions de paiement

Toute commande inférieure à 300€ TTC est payable au comptant à réception. Toute commande égale ou au-delà de 300€ TTC implique le versement d'un acompte de 30% à la commande.

Toute annulation d'une commande par le client intervenant moins de 4 jours ouvrés avant la date prévue, entraîne, quelle qu'en soit la cause, la facturation à 100%