



PLAQUETTE TRAITEUR



Les Pièces Apéritives

Canapés:

1.2C/pièce

- **Sablé curry, crevette**
- **Sablé parmesan, jambon Bayonne**
- **Sablé à l'encre de seiche, saumon fumé**
- **Pain tomate, chèvre frais**
- **Pain aux graines, moutarde à l'ancienne et mousse boudin**
- **Pain d'épices et foie gras**
- **Rillettes d'oie**
- **Wrap jambon ou saumon**
- **Briochette tapenade olive et anchois ***
- **Terrine de poisson en brochette, tomate séchée**
- **Club sandwich ***
- **Radis noir, tartare de saumon gravlax**
- **Brochette tomate mozza marinée**
- **Mini poivron farci au houmous ***
- **Mini cake pommes camembert**
- **Mini cake tomates, basilic ***
- **Mini cake jambon sec parmesan**
- **Tomate cerise façon pomme d'amour ***



Les Pièces Apéritives

Cuillères apéritives:

1€40/pièce

- **Saumon fumé, mousse d'avocat au citron confit**
- **Crémeux curry, crevette poêlée au soja**
- **Crème de pain d'épice, pépites de foie gras et cacahuètes**
- **Confit de tomates séchées, chiffonnade de jambon aux herbes**
- **Tartare de hareng aux sésames**
- **Melon mariné au pineau, chèvre frais**
- **Crémeux de carotte, pickles de carottes ***
- **Chiffonnade de jambon de Bayonne au parmesan**
- **Perles du japon et œufs de truite**
- **Pamplemousse et crabe**
- **Houmous au sésame, copeaux de légumes ***
- **Crémeux parisien, mousse saint morêt ***
- **Taboulé oriental à la menthe ***
- **Taboulé aux agrumes ***
- **Tartare de tomates et olives noires ***
- **Mousse sauce gribiche, œuf de caille**
- **Crème Dubarry, chips de lard fumé ***
- **Cappuccino de betterave ***
- **Rillettes de thon à la mangue**
- **Huitre marinée à la pomme verte et poivrons**



Les Pièces Apéritives

Coté chaud:

1€20/pièce

- **Feuilleté cochon**
- **Acras morue**
- **Feuilleté cabillaud**
- **Vol au vent au jambon**
- **Briochette hot dog**
- **Feuilleté saumon**
- **Tartelette chorizo**
- **Mini burger (+0.50€/pièce)**
- **Croustille chèvre miel**
- **Nems de cochon**
- **Nems crevette**
- **Mini croque-monsieur**



- **Mini croque au chèvre**
- **Mini croque végété ***
- **Feuilleté au fromage ***
- **Samoussa de légumes ***
- **Samoussa au boeuf**
- **Samoussa fromage ***
- **Empanadas ***
- **Mini croissant au jambon**
- **Mini quiche lorraine**
- **Wrap lard, chèvre**
- **Gougère au parmesan**
- **Gougère au romarin ***
- **Mini croissant saumon**

Les Ateliers

- **Atelier Découpe saumon gravlax : 6€/personne**

Mini blinis, beurre, citron, 100g de saumon

- **Atelier Découpe de jambon serrano 18 mois : 6€/personne**

Toasts de pain grillé, beurre, 100g de jambon

- **Atelier Huitres 6€/personnes**

3 huitres par personne, citron, beurre, vinaigre échalottes, pain

- **Atelier Foie Gras 7€/personne**

70g de foie gras, pain, confiture de cerises, pain d'épices

- **Atelier crudités 4,5€/personne**

6 légumes différents, 3 sauces (houmous, cocktail, fromage)

- **Coté braséro/plancha : 7€/personne (3 aux choix)**

- Crevette
- Mini chipo
- Mini merguez
- Saint jacques
- Saumon
- Canard
- Bœuf
- Poulet
- Lard fumé

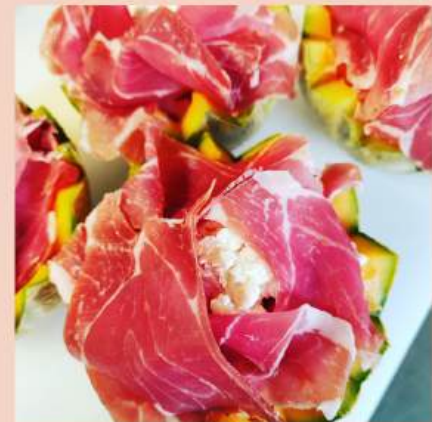


Les Entrées

- **Salade périgourdine 9.50€**
- **Entre mer & forêt 10.50€**

(saumon fumé maison, toast de foie gras maison, tartare ou rillette de thon aux fruits de saison, champignon fumé)

- **Melon mariné au pineau, chèvre frais aux sésames, chiffonnade et chips de jambon Bayonne 6.50€**
- **Tartare de Saint Jacques aux agrumes et framboises 10€**
- **Opéra de foie gras à la passion 9€**
- **Lotte pochée basse température, chips de lard fumé, crème au raifort 9.50€**
- **Gambas flambées au cognac 10€**
- **Salade de crevettes, crémeux d'avocat, sablé parmesan 9.50€**
- **Feuilleté d'escargot à la charentaise ou persillade 8.50€**
- **Cochonaille maison 5€**
- **Ris de veau et langoustine déglacés au vinaigre de cidre, coeur de sucrine 12€**
- **Nems de gambas, chantilly soja 7.50€**



Les Poissons

Prix suivant le cours

- **Pavé de saumon, crème citron confit**
- **Merlan roulé et poché basse température, sauce gingembre (doux)**
- **Thon poêlé, sauce vierge au soja et sésame**
- **Gambas flambées au cognac à la persillade**
- **Encornet farci, bisque de langoustine**
- **Papillote de dorade**



Les Viandes

- **Tourte périgourdine 11.50€**

(canard confit, champignons, foie gras, confit d'oignon)

- **Ballotine de dinde basse température farcie au foie gras 10.50€**
- **Filet mignon de veau, jus réduit à la framboise 13.50€**
- **Canon d'agneau confit puis rôti, jus court au thym 13.50€**
- **Paleron de bœuf braisé façon grand-mère, sauce bourguignonne 12.50€**
- **Echine de porc cuite sous vide aux fruits secs, sauce au curry 10.50€**
- **Pavé de bœuf fumé, jus au pineau 13.50€**
- **Epaule de veau mijotée aux épices du monde 12.50€**
- **Magret de canard mariné au soja et sésame 13.50€**

Les Accompagnements

3€/pièce

- **Tagliatelles de courgettes**
- **Gratin de penne aux cèpes**
- **Pommes Anna**
- **Carottes glacées**
- **Risotto au parmesan**
- **Grenailles à la persillade**
- **Poêlée de champignons**
- **Tians de légumes**
- **Purée de pomme de terre au beurre**
- **Courgette rôtie au parmesan**

Les Options

- **Plateau de fromage 5€/pers**

5 fromages différents, salade verte

- **Vaisselle cocktail 2.80€/pers**

- **Vaisselle repas 5€/pers**

- **Service 150€/serveur**

1 serveur pour 30 pers

- **Boisson sans alcool 1.50€/pers**

- **Pain 1€10/pers**

- **Café 1€/pers**

- **Nappage tissu 3€/pers**

- **Serviette tissue 1€/pers**

- **Rouleau de nappage papier tissé 50€/rouleau de 50M**



BRASERO

40€/ PERSONNE

- **Filet de saumon (120gr)**
- **Côte de boeuf (200gr)**
- **Sardine (2 pièces)**
- **Filet mignon de porc mariné (150gr)**
- **Magret de canard (1/2)**
- **Gambas (2pièces)**
- **Encornet (120gr)**
- **Cuisse de poulet désossée et marinée (150g)**
- **Saucisse de porc maison au couteau (150gr)**
- **Chorizo à cuire (150gr)**
- **Cote de Porc fermier (200gr)**

- **Champignons**
- **Carottes fane**
- **Poireaux grillés**
- **Ananas rôti**
- **Pomme de terre**
- **Poivron confit**
- **Courgettes roties**

Formule comprenant 3 viandes ou poissons aux choix et 3 accompagnements, bois compris également

