

Carte service traiteur

Canapés et cocktail apéritif

Le Pain Surprise Original 32 pièces 29€

Saumon fumé, homard, Poulet Curry, Club sandwich volaille.

Le plateau de 30 pièces salées variées 25€

(spoon poissons bleus, verrines avocat saumon, toasts foie gras, rilette de canard)

Le plateau de 32 petits fours chauds 30€

(mini burgers, Barbajuan, saucisses feuilletées, mini quiches)

Les Entrées

Le médaillon de foie gras frais de canard aux fruits secs, chutney de fruits 16€ tranche 70grs

Le Gravelax de saumon d'Ecosse, sauce aigrette, tartare de tomates à l'huile d'olive 12€

Les Viandes

Le suprême de Pintadeau de Licques farci, sauce aux écrevisses 12€/pers

Le Dindonneau de ferme Farce fine et légumes pour 6 personnes minimum 15€/pers
c'est facile à réchauffer

Le Ris de veau façon Marengo 19€/pers

Les Poissons sauvages

Le Pavé de Bar au Champagne Sauce courte légèrement crémée 25€

Duo de Filets de grosse sole du Quai poché au Crémant de Loire, mirepoix de carottes, 25€

Les Homards

Le Homard du Maine en civet, Sabayon de corail Petits légumes, riz jaune 39€ 4/600grs environ
Sur commande 48H à l'avance

Le beau Homard bleu 2 en services

Le Corps rôti au beurre d'estragon, La Pince décortiquée en salade
prix en fonction des cours du marché le jour de la commande

Les Légumes

Riz jaune aux épices douces 3€/pers

Wok de légumes frais 7€/pers

Asperges vertes, mini carottes, haricots verts, pois gourmands, navet, céleri, etc...)

Le gratin dauphinois 5€/pers

Purée de Rattes et Truffes T.I 12€/pers

Les douceurs individuelles

Le citron Jaune 3€

Mousse citron et lime Crumble, cœur coulant fruits rouges

Crème brûlée à la vanille 3€

Le Dôme Framboise 3€

Fondant amande, croustillant chocolat, Crèmeux Framboises, miroir chocolat

Les Verrines sucrées

Verrine aux 2 Citrons 3€

Crème citron, citron vert, crumble, Meringue

Le Véritable Tiramisu Flavio 3€

Biscuits cuillère, café, Amaretto, mascarpone, Amarénas au sirop

Renseignements, Commandes
TEL:03.21.05.10.22