



*Catalogue Traiteur
Professionnel*

*Tentations Gourmets
Traiteur*

Formules petits déjeuners

(minimum 15 personnes)

Formule n° 1: 2,10€ ht*

Pause-café, thé, jus de fruits, eau plate

Formule n° 2: 3,05€ ht*

3 mini viennoiseries aux choix:

*Croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux
pommes*

Formule n° 3: 5,50€ ht*

3 mini viennoiseries aux choix:

*Croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux
pommes*

1 Brochette de fruits frais

Café, thé, jus de fruits, eau plate

Formule n° 4: 6,20€ ht*

3 mini viennoiseries aux choix:

*Croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux
pommes*

Café, thé, jus de fruits, eau plate

Boule briochée au sucre, salade de fruits frais,

*Formule n° 6 (Bio et équitable): 6,90€ ht**

3 mini viennoiseries Bio aux choix :

Croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes

Café, thé, jus de fruits

Boule briochée au sucre, salade de fruits frais, 50cl d'eau minérale

Yaourt fermier aux fruits

Pause détente de l'après midi : 4,10 € ht

Pause-café, thé, jus de fruits, eau plate

Brownie chocolat et brochette de fruits frais

Plateau de 40 pièces sucrées assorties : 54 € ht

Conditions:

Tarif livraison selon la distance



Les cocktails

(Minimum 20 personnes)

Assortiment réalisé selon le marché du moment, voici dans les différentes formules quelques exemples

Cocktail : 9,60€ ht*

6 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (2)

Sablé parmesan et son filet de rouget

Moelleux au safran façon Scandinave

Moelleux pain d'épices et foie gras de canard à la figue

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes : (1)

Magret fumé maison et son duo de raisin

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (1)

Crèmeux de foie gras, confit d'oignon et son crumble aux épices

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Les douceurs: (1)

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours

Cocktail: 12,80€ ht*

8 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (2)

Sablé parmesan et son filet de rouget

Moelleux au safran façon Scandinave

Moelleux pain d'épices et foie gras de canard à la figue

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes: (1)

Magret fumé maison et son duo de raisin

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur: (1)

Crèmeux de foie gras, confit d'oignon et son crumble aux épices

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Assortiment de pain surprise: (1)

Norvégien au saumon fumé

Céréales charcuterie traditionnelle

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours

Cocktail: 16 € ht*

10 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (3)

Sablé parmesan et son filet de rouget

Moelleux au safran façon Scandinave

Moelleux pain d'épices et foie gras de canard à la figue

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes: (1)

Magret fumé maison et son duo de raisin

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères: (1)

Brioche aux sésames, asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur: (1)

Crèmeux de foie gras, confit d'oignon et son crumble aux épices

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Pain surprise: (1)

Norvégien au saumon fumé

Céréales charcuterie traditionnelle

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours

Cocktail: 24 € ht*

15 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (3)

Sablé parmesan et son filet de rouget

Moelleux au safran façon Scandinave

Moelleux pain d'épices et foie gras de canard à la figue

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes : (2)

Magret fumé maison et son duo de raisin

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères : (1)

Brioche aux sésames, asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (1)

Crémeux de foie gras, confit d'oignon et son crumble aux épices

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Assortiment de pain surprise : (2)

Norvégien au saumon fumé

Céréales charcuterie traditionnelle

Les fondantes (à réchauffer): (1)

Mini burger charolais

Saint Jacques poêlée et roquette

Au lait cru: (2)

Chèvre Sainte Maure au miel et baies roses

Ossau Iraty et marmelade de cerises noires

Camembert moulé à la louche , chicon et noix fraîches

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours



Cocktail Dinatoire: 43 €ht*

20 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (4)

Sablé parmesan et son filet de rouget

Moelleux au safran façon Scandinave

Moelleux pain d'épices et foie gras de canard à la figue

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes : (2)

Magret fumé maison et son duo de raisin

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères : (2)

Brioche aux sésames asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (2)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (2)

Crèmeux de foie gras, confit d'oignon et son crumble aux épices

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Tendance culinaire: (2)

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices

Sphère cristal au potager, croquant et confit

Les fondantes (chaud): (2)

Mini burger charolais

Saint Jacques poêlée et roquette

Au lait cru: (2)

Chèvre Sainte Maure au miel et baies roses

Ossau Iraty et marmelade de cerises noires

Camembert moulé à la louche , chicon et noix fraîches

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours sucrés

Assortiment de mini mademoiselle madeleines

Comprenant :

Le personnel pendant 4 heures (1 personne pour 50)

Les boissons soft servies à discrétion (jus d'orange , coca cola, eau minérale plate et gazeuse)

Le nappage et juponnage en tissu pour le buffet, serviette cocktail papier et la décoration pour le buffet



Personnel :

Maitre d'hôtel : 30,00€ HT de l'heure. Minimum 4 heures

Chef de cuisine: 30,00€ de l'heure. Minimum 4 heures

Location de matériel :(sur devis)

Tables rondes , rectangulaires

Mange debout

Vaisselle

Nappage

etc.....