

COCKTAIL DINATOIRE 14 pièces avec plat chaud 24.50€ (min. 15 pers)

Mini Burger au Foie Gras
Mini Wrap Saumon fumé
Mini wrap Magret fumé

Mini tartelettes

Escargots
Cèpes
Truite

Mini verrines

Saint Jacques et Balsamique
Crème brûlée de Petits Pois
Tartare Gambas et Mangue
Chèvre Figs et Lard

Plat chaud

(taillé finement)

Tajine de Volaille aux légumes

Mini verrines

Tiramisu spéculos
Pommes Caramel salé
Panna cotta fruits rouges
Pot de Crème chocolat

APEROS CLASSIQUES

Pain surprise (50p) : 35€

*Mini wrap 38.40€ (le plateau de
48 pièces)*

*Petits fours salés 36€ (le plateau
de 60 pièces)*

*Mignardises 51.30€ (le plateau de
57 pièces)*

APERO EN VERRINES 30 pièces 45€

Risotto aux Champignons

Cappuccino tomate mozzarella

St Jacques Balsamique

Foie Gras Chutney

Ecrevisses aux Légumes

Crème brûlée d'Asperges

COCKTAIL DINATOIRE 19 pièces 21.90€ (min. 15 pers)

Assortiment de Charcuteries (3p)

Pain surprise (3p)

Mini sandwiches
Saumon fumé polaire
Jambon focaccia

Brochette Poulet Abricots
Brochette tomate mozzarella
Ballotin de Saumon fumé

Mini verrines salées
Tartare de légumes
Risotto aux champignons
Rillettes de truite
Tiramisu écrevisses

Mini verrines sucrées
Crumble Framboises
Pommes Caramel salé
Crème brûlée aux Epices
Pot de Crème chocolat

MENU à 20.50€

*Pressé de truite,
Verrine d'écrevisses aux
légumes*

Caille farcie au Foie Gras

Sauce périgourdine

Polenta crémeuse

Tomate rôtie

Framboisier

MENU à 18.50€

*Mousseline de saumon
Crème à la ciboulette*

Suprême de Poulet Fermier

A l'estragon

Purée grand-mère

Mélange de Légumes

Craquant chocolat

BUFFET CREATION FROID 18.50€

Wrap au Jambon de Savoie

Pressé de Truite

Canard à l'Orange

Fraicheur de Légumes

Ballotín de Saumon Fumé

Emincé de Poulet en salade Thai

Craquant chocolat

Plats garnis

- Presa de cochon jus corsé 13.50€
- Paleron de bœuf confit 12.50€
- Suprême de poulet fermier 11.50€
- Caille farcie au foie gras 12.50€
- Filet mignon de porc 10.50€
- Quasi de veau 14.50€

Garniture au choix :

*Gratin, Polenta, Purée,
Légumes confits, Ratatouille...*

**LE TRAITEUR
DES GOURMETS**

Rémi Soullier



Vos réceptions sur mesure...

*Pour toutes vos commandes merci de nous
prévenir 1 semaine à l'avance*

*Minimum de commande 8 personnes
(sauf mention contraire)*

*Les compositions sont susceptibles de varier en
fonction des saisons et des arrivages*

Tarif valable jusqu'à fin 2017

ZAE des Esserts 10 rue de l'artisanat

74140 Douvaine

Tél : 04 50 94 21 41

Mail : remisoullier@traiteurdesgourmets.com