Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Les Menus à l'assiette

Les menus à l'assiette

Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière

Menu–N°1 22,00 €/pers

Terrine de myrtilles à l'ancienne
et sa petite mâche , graine de courge et pickles acidulés
Ou
Panacotta de chèvre pesto de saison, jeunes pousses
***
Suprême de volaille sauce forestière
Polenta croustillante et tomates provençales
Ou
Dos de cabillaud sauce estragon
Riz sauvage et sa tomate rôti au thym

***
Tartelette chocolat intense, cœur coulant chocolat, crème fouettée vanillée
Ou
Tartelette citron meringuée

Menu–N°2 25,00 €/pers

Terrine aux deux saumons, mousseline citronnée à l aneth
ou
Flan de courgette au pesto sur son sablé de parmesan, pignons de pin
Tomate cerise confite et son mesclun

***
Filet mignon de cochon, jus court
Gratin de crozets au beaufort et poêlée de légumes
ou
Pavé de saumon grillé, sauce citronnée
Riz sauvage, haricots verts en persillade et tomates rôties

***
Trilogie de fromages
et son mesclun, noix et raisins

***
Entremet Framboisier et son coulis de fruits
Ou
Tartelette Normande et son caramel beurre salé

Pièce montée à votre charge

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier , Vaisselle et nappage à deviser

Les menus à l'assiette

Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire,
une occasion particulière

Pièce montée à votre charge

Menu–N°3 28,00 €/pers

Gâteau de foie de volaille à la Lyonnaise
Ou
Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche, crème fouettée au curcuma, tuile de parmesan
(Suivant la saison)
Ou
Velouté de butternut, éclats de châtaignes et foie gras (suivant la saison)
***
Suprême de volaille en croûte de thym sauce forestière,
Poêlée de légumes de saison, écrasé de Pommes de terre aux herbes
ou
Pavé de saumon aux mendiants, sauce beurre blanc acidulée
Flan de quinoa aux herbes, légumes poêlés de saison
***
Assiette savoyarde et son mesclun noix et raisins frais
(tomme de Savoie, beaufort, abondance)
Ou
½ st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix
***
Entremet au choix
(Chocolat ou framboisier)
Ou
Tartelette chocolat intense, crème montée mascarpone vanillée, tuile amande

Menu–N°4 35,00 €/pers

Assiette périgourdine
(magret fumé, foie gras, gésiers, haricots verts, mesclun, tomates cerises)
ou
Gravlax de saumon aux agrumes et pickles, mesclun et sa vinaigrette acidulée

***
Pavé de saumon rôti au sésame
sur sa fondue de poireaux et riz sauvage
ou
Pavé de veau sauce Velours foie gras
½ tomate Provençale, Gratin dauphinois
Ou
Risotto safrané, gambas rôties, croquant de légumes façon pickles

***
½ st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix
Ou
Trilogie de fromages et son mesclun noix et raisins
***
Entremets au choix et son coulis de fruits rouges
(Chocolat ou Framboisier)
Ou
L'Opéra et sa crème montée praliné

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier , Vaisselle et nappage à deviser

Les menus à l'assiette

Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière

Menu–N°5 38,00 €/pers

Trilogie de foie gras
(nature, basilic, fumé), confiture d'oignons rouge, sa briochette et son mesclun
ou
Déclinaison de saumon
(fumé, rillette, tartare mariné) ,mesclun et petit pain
***
Cassolette de St Jacques aux petits légumes
Et son risotto
ou
Duo de sandre rôti au miel
Croquant de légumes
***
Pavé de porcelet aux agrumes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, carottes fanes glacées et légumes sautés de saison
ou
Eventail de magret de canard aux griottes
gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison
***
½ st Marcellin et sa sucrine à l huile de noix
ou
Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin
***
Le caramélia
Ou
La charlottine framboise ou Poire et son coulis

Enfant–n°1- 8,00 €/pers

Les lasagnes bolognaises
***
Mousse au chocolat

A partir de 10 Enfants

De 2 ans à 12 ans

Enfant–n°2- 12,00 €/pers

Suprême de volaille rôti et pommes dauphines

***
Mousse au chocolat

A partir de 10 Enfants

De 2 ans à 12 ans

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier , Vaisselle et nappage à deviser