

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
Menus à
l'assiette

Nos menus

Nos menus Mariage



Prix HT/PERS

Menu – N°1

21,40 €/pers

Assiette du primeur

(carottes râpée, betteraves, tomates, salade verte, maïs, ½ œuf)

ou

**Terrine de poissons aux crevettes
Et sa sauce mayonnaise citronnée**

**Emincés de volaille aux champignons
Polenta croustillante et tomates provençales**

ou

**Dos de cabillaud sauce estragon
Riz sauvage et sa tomate rôtie au thym**

Assiette aux 2 fromages

(Tomme, Brie de Meaux et son mesclun)

Entremet poire/chocolat, sauce chocolat

ou

Entremet Tutti Frutti, coulis fruits rouges

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus
Pièce montée sur demande*

Menu – N°2

22,00 €/pers

Duo de poissons en bouillabaisse

(saumon/cabillaud)

Sauce rouille et croûtons

ou

**Flan de courgette au pesto, pignons de pin
et coulis de tomate**

**Filet de poulet rôti aux noisettes, jus court
Gratin de crozets et poêlée de légumes**

ou

**Pavé de saumon grillé, sauce citron
Riz sauvage, haricots verts et tomates rôties**

Assiette aux 3 fromages

*(Tomme, Beaufort, Brie de Meaux
et son mesclun)*

Entremet fruits de la passion et coulis framboise

ou

Forêt noire et coulis de griotte

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus
Pièce montée sur demande*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

29 29

Prix HT/PERS



Menu – N°3

25,00 €/pers

Marbré de légumes
(carottes, petits pois, céleri)
et son coulis tomates basilic
OU

Assiette de charcuterie
(pâté croûte, jambon cru, pancetta, rillettes et condiments)

Suprême de poulet en croûte de thym, sauce suprême
Flan de quinoa, fagot d'haricots verts, tomate provençale
OU
Pavé de saumon aux mendiants
Timbale de riz au safran, légumes poêlées façon ratatouille

Brick de St Marcellin aux pommes fruits
OU
Assiette Savoyarde
(Tomme, Beaufort, Abondance et son mesclun)

Entremet poire caramélisées et sauce chocolat
OU
Bavarois framboise et chocolat blanc

Pain : + 1,00 €/pers
Café : + 0,50 €/pers

Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus
Pièce montée sur demande



Prix HT/PERS



Menu – N°4

31,40 €/pers

Duo foie gras nature maison et figues

Toasts grillées et confiture d'oignons

ou

Assiette périgourdine

(magret fumé, foie gras, gésiers, haricots verts, mesclun, tomates cerises)

Feuilleté St Jacques et coulis de crustacés

ou

Pavé de saumon rôti au sésame

Sur sa fondue de poireaux

Suprême de pintade sauce aux morilles

Polenta rôtie, tomates au thym, fagot d'haricots verts

ou

Pavé de bœuf sauce Rossini

Flan de légumes, carottes fanes, quinoa aux herbes

Cigare St Marcellin aux figues et mesclun

ou

Trilogie de fromages

(Bleu de Gex, Reblochon, St Marcellin et mesclun aux noix)

Entremet fruits de la passion et coulis framboise

ou

Forêt noire et coulis de griotte

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

Service et prestation du cuisinier en supplément

Vaisselle et nappage non inclus

Pièce montée sur demande



Prix HT/PERS



Menu – N°5

31,80 €/pers



Trilogie de foie gras
(nature, figues, poêlée, confiture d'oignons rouge, sa briochette et son mesclun

ou

Assiette 4 saumons
(fumé, rilette, carpaccio mariné, mesclun, petit pain)



Cassolette de St Jacques aux petits légumes
Et son risotto

ou

Duo de sandre rôti au miel
Croquant de légumes



Pavé de veau aux agrumes
Ecrasés de pomme de terre à l'huile d'olive, carottes fanes et légumes sautés)

ou

Eventail de magret de canard aux griottes
Flan de carottes et petits pois, polenta crémeuse
Fagot d'asperges vertes



Feuilleté chèvre chaud et mâche

ou

Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Assiette mignardises
(crème brûlée, brochette de fruits, fondant chocolat, macarons)

ou

Entremets des mariés

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

Service et prestation du cuisinier en supplément

Vaisselle et nappage non inclus

Pièce montée sur demande

