

Les apéritifs



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Suggestions d'apéritifs:

Buffets prix HT/pers **MIN 30 PERSONNES**

Véga : 5.20 €/pers 8 pièces/pers

- * Assortiment de 4 croustades aux choix (mini quiche, tartelette ratatouille, Feuilleté saucisse, allumettes fromage, Gougères assorties, mini tarte Beaufort, Mini tarte tomate cerise/chèvre, mini tarte paysanne)
- * Toast végétarien
- * Toast au Bleu et aux noix
- * Brochette Tomates/mozzarella
- * Blinis mousse de thon

Phoenix : 7.00 €/pers 8 pièces/pers

- * Toast caviar d'aubergines
- * Toast anchoïade
- * Blinis au saumon fumé maison
- * Brochette tomate/mozzarella
- * Involtini coppa au thym frais
- * Mini crème brûlée
- * Mini éclairs assortis
- * Mini macarons assortis

Pégase : 8.40 €/pers 9 pièces/pers

- * Palmiers salés
- * Mini cakes multi saveurs
- * Involtini (coppa, fromage)
- * Navettes aux rillettes de saumon
- * Clubs sandwichs au thon
- * Pommade et ses tartines (tomatade, houmous, tapenade)
- * Panier du maraîcher + sauces
- * Verrines duo carottes/betteraves
- * Verrines crème avocat et coulis de tomates

Orion : 11.50 €/pers 12 pièces/pers

- * Toast saumon fumé
- * Toast bœuf et oignons caramélisés
- * Bruschettas tomatade/ricotta
- * Blinis à la mousse de thon
- * Verrine trévisse au crabe
- * Brochette tomate/mozzarella
- * Mini tartelette oignons et noix
- * Escargots persillés dans sa coque de chou
- * Pancake diots et tomates séchées
- * Brochette de fruits
- * Mini éclairs assortis
- * Verrine flan coco

Luxe : 18.90 €/pers 15 pièces/pers (min 40 pers)

SALE :

- * Bouchées de foie gras maison et son chutney de Mangues caramélisées
- * Toast boudin créole et sa pomme caramélisée
- * Blinis au saumon fumé maison
- * Brochette magret de canard fumé maison aux fruits frais
- * Verrine mousse courgette, pesto, pignons de pins
- * Verrine tartare de Daurades citron-gingembre
- * Nems foie gras/figues
- * Mini cassolettes de St Jacques/Ris de Veau
- * Escargots persillés dans sa coque de chou
- * Emincé de grenouilles en marmiton

SUCRE :

- * Brochettes de fruits frais et sa fondue de chocolat
- * Cuillères gelée de figues et sa framboise
- * Emotions chocolat
- * Verrines chartreuse/myrtilles
- * Crumble pommes/cannelle



Nos apéritifs (salés):

Prix HT/pers :

Toasts :

Végétarien	0.70 €
Mendiants (mélange de fruits secs)	0.70 €
Fromage blanc, aneth et concombre	0.70 €
Bleu et noix	0.70 €
Jambon cru/Beaufort	0.70 €
Boudin créole/pommes caramélisées	0.85 €
Tapenade	0.90 €
Caviar d'aubergine	0.90 €
Anchoïade	0.90 €
Pointes d'asperges	1.00 €
Crevettes	1.00 €
(sauce à l'ail et aux tomates séchées)	
Bœuf et oignons caramélisés	1.00 €
(sur pain de seigle)	
Saumon fumé maison	1.10 €
Foie gras de canard maison	2.50 €
(sur pain d'épices maison)	

Blinis :

Confiture mousse de thon	1.10 €
Saumon fumé maison	1.20 €
Aux légumes	1.20 €

Bruschettas :

Tomatade et ricotta	1.00 €
Thon à la provençale	1.10 €
Façon Tian de légumes	1.20 €
(tomates, courgettes, aubergines, parmesan râpé)	

Cuillères :

Carpaccio saumon fumé maison/aneth	1.20 €
Carpaccio bœuf, Beaufort	1.20 €
Tomate cerise/guacamole	1.20 €
Tartare de saumon	1.20 €
Mousse de thon au mascarpone	1.20 €
Dés de volailles épicés à l'orange	1.30 €
Saumon fumé maison et sa chantilly à la mandarine	1.30 €
Tartare de Daurade (citron, gingembre)	1.30 €
Mousse d'avocat/pointes d'asperges	1.30 €

Verrines :

Crème avocat et coulis de tomates	1.20 €
Noix de St Jacques et saumon	1.20 €
Mousse de courgette au pesto et pignons de pin	1.20 €
Fraîcheur tomate-concombre	1.20 €
Tartare de 2 tomates	1.20 €
Duo carottes/betterave	1.20 €
Arc-en-ciel	1.20 €
(avocat, betterave et betterave crème fraîche)	
Gaspacho (tomate, concombre, oignon, fromage frais)	1.20 €
Trévisse au crabe	1.30 €
Tartare de daurade à la mangue et tomate	1.30 €



Nos apéritifs (salés):

Prix HT/pers :

Pâtisseries chaudes :

Tarif pièce

Feuilleté de Francfort	0.60 €
Allumettes fromages	0.60 €
Gougère fromages	0.60 €
Palmiers salés	0.80 €
Mini cakes assortis	0.80 €
Mini quiche	0.90 €
Mini pizza	0.90 €
Mini croque-monsieur	0.90 €
Tartelette au Beaufort	1.00 €
Tartelette ratatouille	1.00 €
Tartelette tomate cerise sur lit de fromage de chèvre frais	1.00 €
Tartelette aux oignons et noix	1.00 €
Escargot persillé dans sa coque de chou	1.10 €
Mini cheeseburger	1.20 €
Tartelette paysanne (viande de bœuf hachée, divers petits légumes, oignons)	1.20 €
Cigare raclette de montagne	1.20 €
Tartelette gratin de Noix de St Jacques	1.20 €

Pains surprises :

Tarif pièce

Charcuterie (60 morceaux)	32.00 €
Fromage (60 morceaux)	32.00 €
Poissons (60 morceaux)	42.00 €

Nos plaques de 96 parts

Quiche	30.00 €
Pizza	30.00 €
Tarte à l'oignons, lardons, noix	35.00 €
Tarte au Beaufort	35.00 €
Quiche saumon - épinards	35.00 €
Quiche aux légumes	32.00 €



Mini Brochettes :

Tarif pièce

Tomates, mozzarella	0.90 €
Jambon cru, melon	0.90 €
Noix de jambon, Beaufort	0.90 €
Mini diots maison grillés	1.00 €
Tomate, mozzarella, olive verte	1.00 €
Poulet au chutney de mangue	1.20 €
Brochette de poulet aux herbes	1.20 €
Cuisse de grenouille persillées	1.20 €
Magret de canard fumé aux fruits	1.50 €

Navettes :

Tarif pièce

Rillettes de saumon	1.00 €
Beurre de roquefort	1.00 €
Mousse de foie	1.00 €
Foie gras de canard maison	1.90 €

Bouchées Froides :

Tarif pièce

Pommades et ses tartines	0.80 €
Panier du maraîcher et ses sauces	0.80 €
Polenta oignons confits et cèpes	1.30 €
Involtini coppa/fromages (au thym frais)	1.30 €
Club sandwich au thon	1.30 €
Foie gras de canard maison	2.50 €
et son chutney de mangue	



Bouchées Chaudes :

Tarif pièce

Mini cassolette de ris de veau et Noix de St Jacques	2.50 €
Nems Foie Gras de canard maison et Figues	2.50 €
Emincés de grenouille en marmiton	1.30 €
Moules farcies	1.20 €
Escargots persillés en coque de chou	1.10 €
Mini caillettes	1.10 €
Pancakes aux diots et tomates séchées	1.20 €
Pancakes aux diots et oignons caramélisés	1.20 €

Nos Desserts sucrés

En pièce individuelle

Prix HT/pers

Cuillères et cassolettes :

Cuillère crème mousse fraise/meringue	1.00 €
Cuillère mousse pistache et sa framboise	1.20 €
Cassolette Crème brûlée	1.00 €
Cassolette Crème café éclats nougatine/nougat	1.20 €
Cassolettes Crumble fruits rouges	1.00 €
Cuillère Gelée de figue et sa framboise	1.20 €

Verrines :

Mousse au 2 chocolats (noir et blanc)	1.20 €
Mousse chocolat (écorces d'oranges)	1.20 €
Tiramisu (café)	1.20 €
Tiramisu fruits rouges	1.20 €
Crumble pommes/cannelle	1.20 €
Mousse passion - Biscuit sablé Breton	1.20 €
Mini ratatouille de fruits	1.20 €
Panna cota fruits rouge	1.20 €
Marmelade de poires au Spéculos	1.20 €
Chartreuse/myrtilles	1.30 €

Mignardises :

1.00 €/pièce

Brochette de fruits
Mini tartelette de fruits
Mini tartelette citron
Mini tartelette citron meringuée
Mini tartelette aux fruits de saison
Mini tartelette aux myrtilles
Mini tartelette chocolat-orange
Mini tartelette Framboise
Mini tartelette aux Fraises (en saison)
Mini macarons assortis
Mini tropézienne
Mini éclairs assortis (chocolat, vanille café)
Mini meringues
Mini mille-feuille

Macarons :

1.00 €/pièce

Chocolat
Framboise
Citron
Caramel au beurre salé
Pistache
Coco

Le Coin sucré pour les Grands et les Petits...

Cuillère mousse carambar	1.00 €
Mini brochette de bonbons (fraises, bananes et Chamalow)	1.10 €
Verrine de mousse Tagada	1.20 €
Mini brochette de fruits et sa fontaine au chocolat	2.50 €

