

# BISTROT ET TRAITEUR

---



## COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID avec plat chaud HIVER – du 01.10 au 30.04

### L'APPERITIF en pièces cocktails :

- Légumes en croque au sel sauce anchoïade
- Pissaladière
- Verrine de guacamole et saumon mariné au gingembre
- Sablé caviar de potimarron et chorizo
- Verrine carotte / cumin et agrumes en capuccino
- Tartine de confiture d'oignons, grenadine et vin rouge, œuf de caille au plat
- Panacotta de chou-fleur et crumble de légumes au piment d'Espelette et huile d'olive
- Carpaccio de bœuf sur canapé et pesto
- Tartelette chèvre frais, poire et pignons
- Wrap de saumon mariné, avocat, sauce soja et graines de courge
- Crème de champignons et duxelles
- Tataki de bonite / soja et graines de sésame grillées
- Canapé roulade de jambon blanc et crème ail et fines herbes
- Omelette à l'aneth, œuf de saumon et petit suisse

### LES ENTREES :

- Salade d'hiver et foie de volaille, pignons et roquefort
- Salade de saumon gravelax, pommes de terre et oignons rouges
- Salade Niçoise
- Salade de haricots verts, champignons, cébettes et magret fumé
- Taboulé traditionnel
- Salade de pâtes au pesto, tomates séchées, jambon blanc
- Salade de poulpe
- Escabèche de maquereaux
- Salade Thaïe (soja, volaille, légumes croquants)
- Salade de chou blanc, pommes, curry, coco et raisin
- Plateau de charcuteries et condiments
- Salade d'endives, pommes et noix
- Salade piémontaise
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes
- La tortilla en effiloché de bœuf, sauce rémoulade

## **LES VIANDES ET POISSONS :**

- Navarin d'agneau printanier, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Fricassée de volaille, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Paleron de bœuf mijoté sauce vin rouge, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Paupiette de plie sauce vin blanc, riz camarguais blanc et noir
- Pavé de saumon aux agrumes, fenouil confit, riz camarguais blanc et noir

## **LE SUCRE en pièces cocktails :**

- Le savarin traditionnel aux agrumes
- Mousse au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Tartelette Bourdaloue
- Choux à la crème
- Gâteaux au chocolat négus
- Tartelette citron meringuée
- Choco trésor au chocolat
- Mini clafoutis aux poires et ananas
- Panna cotta au confit d'oranges amères
- Assortiment de macarons

**OU**

## Un gâteau entier au choix :

- Entremet au chocolat Négus
- Fraisier
- Framboisier
- Pièce montée traditionnelle, choux à la vanille

## Composez votre buffet avec les différentes formules proposées

### ❖ FORMULE 1

- 4 pièces apéritives
- 4 salades
- 1 viande ou poisson

### ❖ FORMULE 2

- 4 pièces apéritives
- 4 salades
- 1 viande ou poisson
- 4 pièces sucrées ou un gâteau entier au choix

### ❖ FORMULE 3

- 6 pièces apéritives
- 5 salades
- 2 viandes ou poissons
- 5 pièces sucrées ou un gâteau entier au choix

### ❖ OPTION

- Plateau de fromages cocktail de notre sélection

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

- Livraison, tarif établi en fonction de la commune de livraison
- Mise à disposition de matériel de maintien au chaud tarif sur demande

*Modalité de règlement : 30 % à la commande et le solde à la livraison*