



# Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID avec plat chaud  
ETE du 01.05 au 30.09

## L'apéritif en pièces cocktail

- ♦ Légumes en croque au sel sauce anchoïade
- ♦ Pissaladière
- ♦ Verrine de guacamole et saumon mariné au gingembre
- ♦ Sablé patate douce, courgette et chorizo
- ♦ Tartelette au poivron confit et thon mi-cuit
- ♦ Tartine confiture d'oignon, vin rouge et grenadine, œuf de caille au plat
- ♦ Carpaccio de bœuf sur canapé et pesto
- ♦ Tartelette chèvre frais, poire et pignons
- ♦ Mini pan bagnat
- ♦ Focaccia tomate et mozzarella, jambon de parme et miel
- ♦ Tian de légumes sur canapé
- ♦ Jambon persillé
- ♦ Omelette à l'aneth, œuf de saumon et petit suisse
- ♦ Brochette melon, jambon de parme et fruits rouges

## Les entrées

- ♦ Salade grecque (concombre, feta, tomate)
- ♦ Comptée de légumes niçois et œuf mimosa
- ♦ Tomates de couleurs, mozzarella burrata, pesto et copeaux de fraises, vinaigre balsamique
- ♦ Salade de saumon gravelax, pommes de terre et oignons rouges
- ♦ Melon parme et fruits rouges
- ♦ Salade niçoise
- ♦ Salade de haricots verts, champignons, cébettes et magret fumé
- ♦ Taboulé traditionnel
- ♦ Salade de pâtes au pesto, tomate séchée, jambon blanc
- ♦ Salade de poulpe
- ♦ Escabèche de maquereaux
- ♦ Salade thaïe (soja, volaille, légumes croquants)
- ♦ Salade de choux blanc, pomme, curry, coco et raisin
- ♦ Salade piémontaise
- ♦ Salade de quinoa aux agrumes et crevettes





# Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



## Les viandes

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

## Les poissons

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 cocktail

OU

## Un gâteau entier au choix

Le savarin traditionnel aux agrumes

Mousse au chocolat

Brochette de fruits frais

Tartelette aux fruits rouges

Choux à la crème

Gâteaux au chocolat négus

Tartelette rhubarbe et framboise meringuée

Pana cotta au confit d'abricot

Assortiment de macarons

Choco trésor au chocolat

Mini clafoutis au fruit de saison

Entremet au chocolat Négus

Fraisier

Framboisier





# Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID avec plat chaud  
ETE du 01.05 au 30.09

## FORMULE 1 :

4 pièces apéritives  
4 entrées  
1 viande ou poisson

## FORMULE 2 :

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

## FORMULE 3 :

5 pièces apéritives  
4 entrées  
2 viandes ou poissons  
4 pièces sucrées ou  
un gâteau entier au choix

## OPTION :

Plateau de fromages cocktail

## PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Livraison, tarif établi en fonction de la commune de livraison  
Mise à disposition de matériel de maintien au chaud en supplément  
Pièce apéritive supplémentaire sur demande  
Salade supplémentaire sur demande  
Pièce sucrée supplémentaire sur demande

*Modalité de règlement : 50 % à la commande et le solde à la livraison*

900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
contact@bistrotetraiteur.com - www.bistrotetraiteur.com  
04 93 75 63 57

