



Traiteur

Nos mises en bouches

Mini Muffins salés assortis

(Jambon fromage, tomate basilic, chèvre pesto) 1.40€ Pièce

Mini moelleux salés (jambon olive, cantal tomate) 1.30€ pièce

Clafoutis provençal de brebis & tomates confites 1.30 €

Quiche au saumon et Oseille 1.30€

Pissaladière 1.20 €

Cœur de focaccia au saumon fumé 1.40 €

Damier de tapenade verte & noire 1.30 €

Navette (petit pain au lait et charcuterie en sandwich) 1,50 €

Papeton d'aubergines au coulis de tomates au basilic 1.60 €

Blinis à la mousse de chèvre 1.30 €

Mini fondant moelleux au citron et aneth et crevettes 1.40 €

Mini fondant moelleux aux poivrons et mousse safrané aux fines herbes 1.40 €

Mini tortillas garnies 1,15 €

Mini œufs de caille sur duxelles de champignon à la truffe blanche 3.00 €

Canapes de saumon fumé sur pain de seigle crème de ciboulette 1.70€

Sou skai d'avocats (salade d'avocats, citron vert et piments) cuillère 1,30 €

Nos brochettes et pic

Sucette de tomates cerise et mozzarella au basilic 1.60 €

Brochette de Magret de canard Fumé au pruneau 1,60 €

Brochette de billes de melons au Serrano 1.60 € (saison été)

Piquillos au fromage frais (petit poivrons mariné farcis) 1,30 €

Nos verrines

Sélection marine

Verrine de tartare de saumon fumé crème d'oseille et mousse au citron 1.80 €

Verrine mousse d'avocat et miette de crabe 1.80 €

Verrines de perles nacrées Tobikko sur salades d'agrumes 1.80 € Nouveauté

Carpaccio de thon à l'italienne (tomates, huiles d'olive et parmesan) 1.80 €

Salade de saint jacques et écrevisses aux mandarines 2.00 €

Carpaccio de poisson à la mangue & avocats huile de vanille 1.90 €

Sélection terroir

Caillette maison confiture d'oignon et myrtilles 2.10 €

Purée de céleris aillés à l'huile d'olive et magret de canard fumé 2.00 €

Carpaccio de bœuf au parmesan 2.65 €

Verrine de roquefort dès de poires aux épices et concassé de noix 1.90 €

Palette du charcutier (assortiments de pâté croustes, saucissons et chiffonnade de jambon cru) 1.65 €

Sélection tendance

Quinoa aux légumes épicés et agrumes 1.50 €

Eprouvettes de saveurs (gaspacho andalou et crème de betterave a la fraise) 1.60 €

Autres parfums ; petit pois chèvre et menthe, crème de maïs pimenté

Tartare de tomate concombre à la feta 1.50 €

Céréales Gourmande petits pois asperges tomates confites 1.80 €

Sélection atelier Foie gras

Crème brûlée de foie gras aux cèpes 2.30€/pièce

Brioche de foie gras aux figues 2.10 €

Chaud froid de foie gras de canard a la compoté de Reinettes et groseille 2.30 €

Mini chou au parfait de foie gras 1.85 €

Nos pièces chaudes

Feuilletés apéritifs 3 pièces /pers 1.60 €

Mini croques jambon fromages 1.05 €

Mini cheeseburger 1.70 €

Mini Hot dog 1.70 €

Mini samossa poulet gingembre et crevettes crabe 1,30 €

Accras de morue 2 pièces/pers 1 €

Beignets de crevettes sauce aigre douce 1,30€

Mini nems au poulet ou crevettes 1,20€

Mini pastilla poulet 1.60 €

Mini Flamme-keuche 1.00 €

Mini Pizza Pincé 1 €

Croque tartines et sandwiches

Pain polaire au saumon 2.10 €

Mini pan Bagna 1.70€

Mini sandwich baguette

-Rosbif, cornichon, moutarde 2 €

Mini baguette tomates Moza 2 €

Mini baguette savoyarde 2 €

Assortiments de Sandwich Tapas 2 €

(Poulet cheddar Curcuma - Saumon fumé citron aneth- Jambon fumé poivrons pavot)

Nos animations Découpe

Jambon cru Patanegra Cebo coupé devant les convives forfait 350 € pour 120 personnes

Ou jambon cru Serrano 160 € pour 120 personnes

Saucisson de l'Ardèche et son pain de campagne 25 € pour 25 personnes

Fleur de tête de moine (fromage Suisse, coupé devant les convives avec une girofle donnant de fines tranches en pétale de fleurs) forfait 60 € pour 50 personnes

Nos Animations culinaires au Poêlon & Plancha

Mini brochette de crevettes cru décortiqué grillé 2.30 €

Cassolette de Ravioles à la crème de cèpes 2.30 €

Mini brochette de saumon Yakitori) 2.30 €

Petits Cornet de Calamars à la plancha persillé 2.30 €

Poêlon de Duo de coquilles saint Jacques & écrevisses au coulis de crustacés 2.50 €

Mini brochette de chapon à l'indienne 2.30 €

Mini brochette de bœuf aux trois poivres 2.30 €

Mini steaks de thon grillé à la caponnâtes 2.30 €

Mini brochette de filet de canard de barbarie abricot et fruits rouges 2.30 €

Mini poêlon de tartiflette reblochon (hiver) 2.50 €

Mini soupe de potiron à la chips de lard (hiver) 2.50 €

animation a raison d'une pièce et + par personne en moyenne

Les super animations

Rôtissoires – Bar a Mozza & Bar de l'écailler- Fumoir Plancha Glacée a -30 °

Mini Kebab (a partir de 80 personnes)

Cuisson a la broche réalisée devant les convives accompagnés de ses pains Pitta & sauces et condiments

Voir vidéo sur le site

Tarif 3.50 €

Bar a Mozza (a partir de 60 personnes)

Mozzarella di-buffula – Mozzarella burrata - Mozzarella fumée

*Pain Focaccia toasté minute – mesclun – tartare de tomates – huile d'olive aromatisé différentes – Crème
Balsamique & sel différents*

Tarif 3.00 €

Bar de l'écailler ; (A partir de 80 personnes)

2 Huitres & 1 crevettes & 2 bulots (Huitres fines claires)

Sauces (aïoli – vinaigre échalotte)

Tarif 5.80 € /personne

Animation Plancha Glacée (glace thaïlandaise)

Glacé salé ou sucré parfum au choix réalisé devant les convives (a partir de 80 personnes)

Quelques réalisation maison ;

Poivrons rouge et tomates au piment d'Espelette aux éclats de jambon Serrano croustillant

Betterave aux fruits rouges et crème balsamique

Crème de Foie gras chutney figues aux pains d'épice

Comme une tarte au citron revisité (sablé -meringue crème citron zeste confits)

L'exotique mangue ananas vanille au coulis passion

Bananes au rhum brownies choco et sauce chocolat

Les alcoolisés comme un digestif glacé

Le mojito glacé

Limoncello

Tarif 4.00 € (en moyenne deux/personne)

Le fumoir Minute (à partir de 60 personnes)

Saumon Gravelax fumé minute au bois de hêtre

Pain noir et beurre échié

Tarif 3.00 €

Nos propositions douceurs

Macarons Artisanal (chocolat, marrons caramel beurre salé, citron agrumes 1.70 €

Verrine de crème de pana cotta sur ses coulis de fruits de saison 1.40 € Nouveauté

Verrine de Tiramisu Ardéchois au marron glacé & à la noisette 1,60 €

Verrine de Tiramisu framboise aux biscuits rose de Reims 1,60 €

Duo de mousse aux chocolats cerise amaréna 1,60 €

Coupelle de Chocolat et mousse framboises 1.60 €

Mignardises chocolat 1.60 €

Crème brûlée émotion (lavande, rose violette) 1.40 €

Bananes Flambé et mousse coco en verrine 1.40 € Nouveauté

Verrine des trois melons au vin de muscat et à la menthe 1.50 € (été)

Verrine de soupe de fraises au Banyuls et à la badiane 1.50 € (printemps)

Verrine de soupe de pêches citrons verveine 1.50 (été)

Verrine de minestrone d'ananas et mangue au sirop d'Agave 1.50 € (automne- Hiver)

Mini palet fondant au citron de Sicile 1.40 €

Mini tartelette caramel beurre salé 1.30 €

Mini cannelé de bordeaux 1.00 €

Mini tropézienne 1.30 €

Mini choux Chantilly 1.60 €

Mini cheesecake clémentine de corse et basilic 1.60 e

Mini moelleux 1.00 €

Mini Moelleux pistache griotte 1.60€

Mini pâtisseries orientales 1.60 €

Mini baba chantilly 1.60 €

Mini tatin au pommes 1.60 €

Confit de pétales de fleurs mousse à la vanille bourbon 1. 80 €

Chocolat assortis 1.00 €

Bâtonnet de guimauve en plusieurs tons 1.40 €

Sucette de chocolat fourré 1.40 €

Tarif – 2021 – 2022 en TTC

Commande minimum de 30 portions par catégorie. Nous vous conseillons de choisir dix à douze sortes par personne.

*Forfait nappage du buffet dinatoire, verrerie, assiettes & serviettes cocktail, assortiment de petits pains :
2.00 €/pers*

Forfait service de votre soirée tarif sur devis