

COLLECTION 2024/25

---



LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LE “MANGE DEBOUT”

LES MENUS MARIAGES

LES PETITS DEJ'

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES

# LE "MANGE DEBOUT"

29,90 Ht  
soit 32,90 euro



Le buffet en mange debout, c'est le parfait compromis entre le cocktail et le buffet froid, dégustez nos pièces debout, à la main, ou avec une simple fourchette, partagez un moment pratique et convivial.



À vous de choisir :

cinq pièces salées individuelles

deux pièces à partager

deux pièces sucrées

ou laissez-nous vous sélectionner nos best-seller.



## INCLUS

petit pain 40g -

assiettes jetables pulpe de canne

Kit couvert bois 4/1 avec serviettes



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

5 pièces salées individuelles à choisir



## les pièces lunches



### **Le petit Pot ( compte pour 2 pièces)**

4 brochettes: 3 fromages et fruit - ficelle de saucisson sec label rouge - gressin - brochette de charcuteries - brochette de condiments

### **Les croissants**

mini croissant jambon fromage  
mini croissant tomate mozza

### **Les bun's**

mini bun's poulet curry, cornichon aigre-doux, sucrine  
mini pain bagna

### **Les wraps**

saumon fumé - épinard - crème de citron  
fromage frais - poivron confit - roquette - oignon

### **Les mini club**

club veggio - crème de raifort - choux blanc - féta - tapenade de tomate  
poulet tandoori - roquette - parmesan

### **Les ficelles**

pesto rosso - coppa - aubergine confite  
beurre au citron - tataki de saumon fumé maison



## les tartines

### **La Bretonne**

rillettes de porc à échalote confite

### **L'italienne**

Sur un pain moelleux, tomates, mozzarella et basilic

### **L'Avocado**

purée d'avocat et oeuf mollet

### **Le Blinis**

saumon fumé Maison, beurre au Yuzu

### **La Sweet**

carpaccio de st jacques - mangue et baie rose



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## 5 pièces salées individuelles à choisir suite



### les viandes



#### **Mi do ré de volaille au foie gras et noix**

entre pain aux noix et pain de mie - foie gras et volaille jaune

#### **cannelé de chorizo et cive**

lanière de chorizo , de la cive finement ciselée... un délice

#### **Brochette de volaille saté**

mini aiguillette de poulet mariné au soja

#### **Brochette de filet de boeuf chimichurri ( +1 euro )**

fine tranche de filet de boeuf aux saveurs d'Argentine

#### **Brochette de filet de canard au romarin**

cube de canard poêlé et oignon grelot caramélisé



### les poissons et crustacés

#### **Brochette de st jacques**

st jacques snakée et coriandre, poire et épices Thai

#### **Crevette torpedo**

Délicieuse queue de crevettes enrobée de Panco et sauce tartare

#### **Tartare de saumon**

petit tartare de saumon, aneth, fromage frais et carottes blanches.

#### **Crevette rose**

Cappuccino de pois gourmands, crevettes roses citronnées

#### **Plateau de makis**

Assortiment de makis, poisson et veggie

#### **Saumon rôti**

petits cubes de saumon rôtis aux herbes, chantilly de crustacés

#### **Le rouget**

tartare de tomate, rouget combava



5 pièces salées individuelles à choisir  
suite



## les végétariennes



### **Roulé de courgette**

courgette marinée, chèvre frais et basilic

### **Terrine de légume**

brocolis, carotte, courgette, tomate et sauce tartare

### **Duo avocat**

Mousse d'avocat et tartare d'avocat aux baies roses

### **Mille feuille de tomate mozza**

mille feuille de tomate d'antan et mozzarella au pesto

### **Brochette de légumes marinés**

aubergine - artichaut - tomate confite



les pièces chaudes + 3 euros( 80gr)

**mini parmentier de canard**

**mini tartiflette**

**mini cheese burger**

**risotto aux champignons**

**chili corn cane**

**fries chicken et trio de sauces**

**raviole de Royan et échalotes au vin blanc**

**colombo de poulet**

**poêlée de légumes oubliés**



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## 2 pièces à choisir les plateaux à partager



### les planches (environ 50gr par pers)



#### **Planche de charcuteries**

Rosette, saucisson à l'ail, coppa, rillettes de porc, saucisson sec

#### **Fromage à Picorer**

Parmesan - chèvre - comté - gouda - confiture

#### **Brochette de fromages**

cantal - comté - pomme fruit - abricot sec - pain de campagne

#### **Légumes à croquer**

carotte - concombre- poivron - radis - tomate

#### **Trio de rillettes ( mini 30 pers )**

Rillettes de porc à l'échalote, rillettes de saumon, houmous & crouton

#### **Cake & sablé**

assortiment de cake - muffin salé - et sablé maison

#### **Tarte salée**

assortiment de tartes à couper et à partager ( sans porc)



### les salades

(environ 50gr par pers.)

#### **La Roma**

*Orecchiettes, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignons*

#### **La Lutécia**

*Pommes de terre, haricots verts, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise*

#### **La Camarguaise**

*Riz, poivron confit, thon, olive, oignon*

#### **L'Alsacienne**

*Chou blanc, comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit*

#### **La Milan**

*Pennes au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan*

#### **La Casa**

*Taboulé au cumin, raisins secs et frais ( en saison ), abricot, concombre et menthe*

#### **La Bora**

*Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth*

#### **La Gourmande**

*Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert*

#### **La Norvégienne**

*Tartare de concombre, aneth et saumon fumé*

#### **La Louisiane**

*Pommes de terre, oeuf de caille et écrevisse*



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## Les desserts 2 à sélectionner



### Les desserts



Brioche pain perdu et caramel

Mini crêpe au chocolat

Assortiment de macarons ( 2/ pers )

Tarte normande

Fondant au chocolat

Brochette de fruits

Salade de fruits frais

Tartelette choco caramel

Tartelette au citron

Assortiment de petit fours sucrés

Sucette d'ananas

Moelleux citron



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## les boissons & options



CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT 2015	18€ LA BOUTEILLE
GRIS BLANC DE GERARD BERTRAND	15€ LA BOUTEILLE
CHABLIS PREMIER CRU	27€30 LA BOUTEILLE
CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE	27€50 LA BOUTEILLE
FORFAIT SOFT	3€20/PERSONNE

Pour 30 à 40 personnes

99 euro



Une bonbonne de 3L de citronnade  
Une bonbonne de 3L de thé glacé maison  
Une bonbonne de 3L de cocktail de jus de fruits frais

50 verres ecocup



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE 4€20/PERSONNE

TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES

ET BIEN PLUS ENCORE ...

FORFAIT MATÉRIEL DUR 6€50/PERSONNE

LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

DEVIS



01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr