

CARTE TRAITEUR

LES ENTREES :

- *Salade fraîcheur* : salade verte, tomates, crevettes, saumon fumé, pamplemousse, concombre
- *Salade toscane* : pâtes penne, jambon cru, tomates, artichaut, roquette, pesto
- *Salade César* : salade verte, poulet, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César (mayonnaise, citron, vin blanc)
- *Salade dauphinoise* : courgettes, salade verte, tomates, jambon cru, ravioles croustillants



LES PLATS CHAUDS :

Les pâtes :

- Lasagnes à la bolognaise, petits pois, œufs
- Lasagnes aux courgettes, saumon et épinards
- Risotto gratiné au provola (fromage fumé italien) bolognaise
- Linguini aux vongole et aux moules, persillade, tomates cerise
- Rouleaux d'aubergines à la sauce tomate, tagliatelles, mozzarella, basilic

Les plats typiques :

- Paëlla aux fruits de mer et poulet
- Tartiflette pomme de terre, reblochon, lardons fumés, oignons, vin blanc
- Moussaka au bœuf
- Parmigiana di melanzane (gratin d'aubergines au parmesan, sauce tomate)
- Arancino feuilleté (boule de riz à la bolognaise) au four sauce champignons

Les viandes :

- Poulet basquaise, poivrons rouges et verts, tomates, vin blanc
- Râble de lapin, tomates confites, tapenade, polenta au fromage frais
- Sauté de veau à l'italienne aux petits légumes de saison
- Emincé de bœuf sauce forestière
- Navarrin d'agneau aux petits légumes de saison

Les Poissons :

- Pavé de saumon rôti
- Brochette de poissons grillés, légumes grillés
- Quenelle de poisson sauce financier
- Encornet farci, chorizo, tomate
- Moules marinées à la crème



Accompagnements :

- Gratin dauphinois
- Riz cantonnais
- Riz pilaf
- Légumes
- Flan de courgettes, menthe, raisin et pignons de pin

LES DESSERTS :

Entremets :

- **Framboisier**
Génoise légère aux amandes, crème diplomate vanille, framboises et pâte d'amande
- **Fraisier**
Génoise légère aux amandes, crème diplomate vanille, fraises et pâte d'amande
- **Tarte exotique coco**
Pâte sablée, biscuit moelleux coco, mousse mangue passion
- **Tarte aux fruits de saison**
Pâte sablée, crème d'amande et fruits (poires, fraises, abricots, pêches...)
- **Tarte multi fruits de saison**
Sablé breton, crème pâtissière, multi fruits de saison et macaron
- **Trois chocolats croustillant**
Praliné croustillant, biscuit jocondé, mousse chocolat blanc, ganache chocolat et mousse gianduja

- **Forêt noire chocolat, cerises amarena ou framboises**
Biscuit chocolat, ganache chocolat, chantilly, cerises amarena ou framboises
- **Millefeuille traditionnel**
Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière, glaçage blanc
- **Millefeuille aux fruits rouges, crème diplomate**
Pâte feuilletée caramélisée, génoise aux fruits rouges, crémeux de fruits rouges, crème diplomate, fruits rouges
- **Opéra chocolat-café, biscuit joconde**
Biscuit joconde, sirop de café, crème café, ganache chocolat
- **Opéra chocolat crémeux, fruits rouges**
Biscuit joconde pistache, crémeux de fruits rouges, mousse chocolat blanc, fruits rouges
- **Plaisir chocolat-framboise**
Biscuit chocolat moelleux, crémeux de framboise, mousse chocolat, grué de cacao
- **Tiramisu fraise, pistache, vanille**
Biscuit pistache, crème mascarpone vanille, crème fraise
- **Saint-Honoré lychee-framboise**
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème légère lychee-framboise, crème chiboust
- **Panacotta sur macaron et fruits**
Macaron, panacotta vanille et fruits de saison

Pièces montées : (+ 2 € / personne)

- **Pièce montée sur présentoir avec décor sur demande**
A partir de 2 entremets listés ci-avant disposés sur présentoir.
- **Pièce montée croque en bouche**
Choux à la crème pâtissière (ou autres parfums : chocolat, praliné, café, noisette, citron, framboise...) et nougatine (4 choux/personne). A partir de 10 personnes. Décor en supplément.
- **Pièce montée aux éclairs et macarons**
Mini-éclairs tous parfums et macarons tous parfums (3 mini-éclairs et 1 macaron/personne)
- **Wedding cake**
Génoise (chocolat ou framboise ou pistache ou vanille) crème légère au beurre, pâte à sucre

