

Le défilé... **des pièces de cocktail salées**

Les Coffrets

- Canapés Tradition** (42 pièces) 36,00 €
- Pain surprise Tradition** (la pièce) 36,00 €
- Petits fours salés chauds** (le kilo) 36,00 €
- Pain-surprise Prestige**
Foie gras ou saumon fumé (la pièce) 48,00 €

Les petits pains Navette

1,20
La pièce

Crudités - Jambon

Mousse de canard au Porto - Saumon fumé

Mini Moricette

1,60
La pièce

Les Verrines

1,40
La pièce

Émulsion de betteraves, mousseline de carotte à l'orange sanguine et au thon plaqué au sésame

Tartare de saumon à l'aneth, chouchouka et sa brouillarde d'œufs

Verrine d'Alaska, ceviche de poisson à la mangue et au citron vert (plat d'Amérique latine)

Verrine végétarienne

Le Panier du Jardin

3,90
Par personne

Œufs de caille

Petits radis - Chou-fleur

Bâtonnets de carotte

Bâtonnets de concombre

Tomates cerises

Le tout accompagné de ses sauces...

Repas **L'Incontournable**

54⁰⁰ €
Par personne

Le défilé des pièces de cocktail

Les petites verrines

Émulsion de betterave, mousseline de carotte à l'orange sanguine et au thon plaqué au sésame
Tartare de saumon à l'aneth, chouchouka et sa brouillarde d'œufs
Verrine d'Alaska, ceviche de poisson à la mangue et au citron vert (plat d'Amérique latine)
Verrine végétarienne

Les petits pains navette | **Les canapés "Création Prestige"**
Crudités jambon & saumon fumé | Coffret Tradition - 7 sortes de canapés

Repas

Entrées froides

Terrine landaise sur ses tendres feuilles au parfum balsamique *ou* Foie gras de canard et sa gelée au Porto *ou* Salade de homard exotique avec sa sauce acidulée *ou* Ceviche de poisson à la mangue et au citron vert (plat d'Amérique latine) *ou* Duo de poisson mariné aux agrumes

Entrées chaudes

Aumônières de Saint-Jacques aux langoustines accompagnées d'une émulsion au Noilly-Prat *ou* Alliance filet de sole et Saint-Jacques en gratin, fondue d'endives et poireaux, fleuron *ou* Lotte en brochette avec sa sauce au curry *ou* Cassolette de Saint-Pierre aux écrevisses aux agrumes *ou* Pavé de cabillaud basque au piment d'Espelette et coriandre fraîche

Plat chaud

Crapaudine de caille au suprême de morilles accompagnée de ses légumes, de son risotto et d'une douceur de topinambour *ou* Filet de canette et sa sauce au vin rouge et myrtilles *ou* Grenadin de veau aux chanterelles *ou* Pièce de bœuf Wellington avec sa sauce aux morilles et foie gras *ou* Quasi de veau à la crème de morilles *ou* Magret de canard au jus réduit au sureau

Ronde des fromages

Accompagnée de son cœur de salade au parfum de vinaigre balsamique

Le coin du Meunier

Petits pains individuels et pains spéciaux

Desserts

Cascade d'entremets présentés sur son socle avec fleurs en sucre *ou* Pièce montée

Possibilité de croque en bouche
Possibilité de fontaine à chocolat avec brochettes de fruits

Aux Canards Sauvages

CHARCUTERIE TRAITEUR - FABRICATION ARTISANALE



Vous propose
SES MENUS

Didier DEROUBAIX

Traiteur
Organisateur de réception

Cuisiné et élaboré par
Didier DEROUBAIX



Location
de vaisselle

Centre commercial du Moulin - 95470 Saint-Witz
Tél. : 01 34 68 59 10 - Port. : 06 80 33 26 78
didier.deroubaix.saintwitz@gmail.com

Buffet **dinatoire**

36⁰⁰ €
Par personne

NOUVEAU

Possibilité d'enlever le plat chaud

Petites verrines

Émulsion de betterave, mousseline de carotte à l'orange sanguine et au thon plaqué au sésame
Tartare de saumon à l'aneth, chouchouka et sa brouillarde d'œufs
Verrine d'Alaska, ceviche de poisson à la mangue et au citron vert (plat d'Amérique latine)
Verrine végétarienne

Panier du jardin accompagné de ses petites sauces

Coffret de canapé tradition

Pain-surprise tradition (jambon sec, salami, fromage, saumon rilette)

Cassolettes chaudes 2 aux choix

Hachis de canard à la coriandre fraîche
Complot de Saint-Jacques et crevette ravioles
Marmiton de bœuf à la bière et au pain d'épice
Cabillaud à la citronnelle sur sa patate douce
Purée de pommes de terre à la tomme de Savoie
Filet de plie sauce Antiboise

Desserts Petits fours sucrés

Possibilité de brochette de fruit avec sa fontaine à chocolat *ou* d'entremet anniversaire

À découvrir **2 choix** de plateaux repas

Plateau **repas**

17⁰⁰ €
Par plateau

Entrées
Salades Carottes râpées et Taboulé vert
Suivies de Avocat au thon *ou* Pâté en croûte
Viandes
Poulet aux épices et Tendresse charolaise
Fromage
Dessert
Flan *ou* Mousse au chocolat

Plateau **repas**

20⁰⁰ €
Par plateau

Entrées
Salades Salade montagnarde et Salade végétarienne
Suivies de Terrine de poisson sauce cocktail *ou* Saumon fumé *ou* Pâté en croûte de pintade morilles
Viandes
Tendresse charolaise et Jambon cuit au four
Fromage
Dessert
Tartelettes aux fruits *ou* Crème brûlée