

Proposition de canapés et verrines Pour cocktail apéritif,

N
O
S

Verrines chaudes (à réchauffer au four): Commande minimum de 10 pièces par variété

Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons 1,10 € pièce

Mini Caillette au chou et aux fines herbes 1,10 € pièce

Gratinée de Queues d'Ecrevisses et Noix de Saint Jacques
en duo sous un sabayon au champagne 2,80 €

Cassolette d'escargots (3/pers.) à la crème de persil plat
et aux amandes concassées 2,30 €

Noix de Saint Jacques snackée sur un coussin de risotto, sauce chorizo 3,80 €

Aumônière de Loup et fondue de poireaux à la crème pris en feuille de brick,
déposé sur un court jus de veau 2,60 €

T
R
A
I
T
E
U
R

Notre Assortiment de mini Tartelettes salées

Saumon, Crevettes, Jambon, Poireaux, Volaille

Plateau de 100 pièces : 65,00 €

Plateau de 50 pièces : 35,00 €

Les Classiques

Quiche lorraine aux lardons ou Quiche aux oignons ou Quiche au saumon et poireau (*supplément de 2,00 €*)

± 96 bouchées 34,00 €

± 48 bouchées 18,00 €

Pizza Royale ou Bolognaise ou Quatre Fromages ou Ravioles ou Végétarienne

± 96 bouchées 30,00 €

± 48 bouchées 16,00 €

Assortiment de feuilletés d'apéritif (± 12 pièces/100 gr.) : 4,50 € 100 grs

Escargot persillade pris en feuille de brick (bouchée d'un escargot) 1,20 € pièce

Mini Croque Monsieur au jambon blanc et à l'emmental 0,60 € pièce

Assortiment de Canapés

Œuf de Caille, Foie Gras maison mi-cuit au Calvados, Saumon fumé de Norvège,
Chiffonnade de Jambon cru, Rosace de Crevettes, Saucisson sec de nos régions.

Plateau de 88 pièces : 52,00 €

Plateau de 44 pièces : 30,00€

Assortiment de Canapés végétariens

Demi œuf de caille et sa pointe de ciboulette, Asperges et mayonnaise sur son croûton,
Mousse roquefort aux éclats de noix, Tomate cerise farci à la cervelle de canut,
Financier aux tomates et mousse de poivrons.

Plateau de 88 pièces : 52,00 €

Plateau de 44 pièces : 30,00€

Nos Pains Surprise et Navettes

Pain Surprise Charcuterie : Rosette, Jambon blanc, Jambon cru 1 kilogramme	34,00 €
Pain Surprise de la Mer au Saumon fumé de Norvège 1 kilogramme	38,00 €
Navette à la ganache Foie gras, émincé de Magret fumé	1,50 € pièce
Navette au Saumon fumé, beurre citronné aux zestes de citron vert	1,30 € pièce
Navette façon Bagnat (thon, œuf dur, salade, tomate et mayonnaise)	1,10 € pièce

Verrines froides :

Commande minimum : 10 pièces par variété

Tartare de Saumon de Norvège servi avec sa crevette	2,00 €
Ganache de Foie gras de canard sous ses éclats de magrets fumés	2,20 €
Mousse d'avocat légèrement citronné sous un buisson de petites crevettes sauce cocktail	2,00 €
Emincée de saumon fumé, sa mousse tartare à l'aneth, son duo de brunoise concombre et tomate, sa verrine	2,00 €
Verrine à la mousse de foie de volaille, son concassé de tomate et mouillette aux noix	1,80 €
Mousse au chèvre et au basilic, concassé de tomate réduit, pain aux noix	1,80 €

Canapés et verrines sucrés :

Commande minimum : 10 pièces par variété

Royal au chocolat noir Excellence et au praliné	1,10 €
Mousse Passion Ou Framboise dans sa verrine, son coulis gélifié	1,10 €
Tiramisu aux éclats de Marrons confits Ou Tiramisu aux Framboises	1,10 €
Mini Crème brûlée à la vanille Bourbon caramélisées	1,20 €
Mousse au chocolat tradition et sa mini-madeleine	1,10 €
Choux à la crème pâtissière Vanille Bourbon	1,20 €
Assortiment de macarons classique par 6 : <i>(framboise, pistache, café, chocolat, vanille et citron)</i>	5,50 €
Cygne à la crème chantilly maison	1,10 €
Plateau de Mini Tartelettes (75 pièces)	45,00 €
½ Plateau de Mini Tartelettes (35 pièces)	25,00 €

(Mini-tartelettes Fruits de la passion, au Chocolat Valrhona, à la crème pâtissière et aux fruits frais)

Certaines de nos verrines sont en verres ou en porcelaine.

Nous vous demanderons s'il vous plaît de nous les ramener au plus tard dans les 3 jours suivant votre prestation. Merci d'avance.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer selon le forfait suivant :

Distance de 0 à 9 km : 35,00 €

Distance de 9 à 20 km : 45,00 €

Au delà de 20 km, nous consulter.

(Le forfait ne comprend pas la restitution du matériel).

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON

07290 SATILLIEU Tél. : 04.75.34.95.86

Tarif T.T.C. Du 1^{er} Août 2023 au 30 Novembre 2023