



Votre traiteur haut en saveurs



Jeremy K.

Suggestion de menus
Fêtes de fin d'année 2024/2025
(Professionnels - Entreprises)





Menu de fête composé d'une entrée et d'un plat au choix + buffet de mignardises
35 euros par personne, hors service et boissons

Possibilité d'ajouter un apéritif 6 pièces/convive
9 euros par personne, en option

Apéritif

Blinis, compotée de clémentines de Corse et foie gras

Tartine de cake salé, crevettes au miel & épices Thai

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Mini gaufre de patates douces, effiloché de truite fumée

Wrap au salami truffé

Mini burger figue et magret de canard fumé





Entrée

Mille-feuille de foie gras, sablé aux noisettes, compotée de poires au balsamique, feuilles de mesclun, vinaigrette au citron et copeaux de légumes

ou

Coque de saumon fumé farci aux crevettes, feuilles de mesclun, vinaigrette au citron, Terrine de foie gras, toast de pain d'épices

ou

Finger de pain d'épices, foie gras, déclinaison de figues et céréales, jeunes pousses de salade et copeaux de légumes à l'huile de noisette

(Supplément de 4 euros par personne)

ou

Tataki de thon rouge, tagliatelles de légumes & mangue, vinaigrette au miel

(Supplément de 4 euros par personne)





Plat principal

*Suprême de chapon farci aux cèpes & foie gras,
écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison*

ou

*Filet de Saint-pierre, pesto de roquette,
risotto au parmesan Grana Padano et éclats de pignons de pin,
poêlée de légumes de saison*

ou

*Gambas snackées à l'ail noir, sauce vierge aux poivrons,
gaufre de patates douces, poêlée de légumes de saison*

(Supplément de 4 euros par personne)

ou

*Médailon de veau, sauce aux morilles,
polenta aux herbes fraîches & parmesan Grana Padano ,
poêlée de légumes de saison*

(Supplément de 4 euros par personne)





Dessert

Assortiment de mignardises (buffet) :
*mini bûche au chocolat, verrine de salade de fruits,
panna cotta aux épices à pain d'épices et spéculoos,
panachage de macarons*

