



— LE TRAITEUR —
honoré
festif

**Déployez vos talents avec créativité et savoir-faire
pour l'organisation de votre Communion**

(Minimum de commande : 20 personnes)

Saison 2021

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2021

Le Cocktail apéritif « Dégustation » 6 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

La ronde des tartines (2 pièces par personne)

Truite fumée, crème aux fines herbes

Médailillon de volaille, crème curry

Féta marinée à la tapenade, mousse de poivrons rouges

Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse



Le coffret de mini brochettes (1 pièce par personne)

Filet de poulet au saté, carotte glacée et olive noire

Mignon de porc fumé, pruneau macéré et emmental

Mozzarella marinée aux herbes, courgette poêlée et tomate confite

Crevette en persillade, poivron jaune grillé et champignon bouton

Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma



Le plateau de célébrations (2 pièces par personne)

Polenta crémeuse aux saveurs des bois, confit de canard au miel d'épices

Langoustine rôtie à l'aneth, crème de Caviar Harenga, Charlotte de Noirmoutier

Radis blue meat, crème curry, parmesan et tomate confite

Mini blinis, émulsion à la betterave, maquereaux fumés au poivre



Les Pincés à linge de légumes (2 pièces par personne)

Radis noir, crème de curry et Granny

Betterave chiogga, chèvre aux fines herbes

Courgette jaune, tomatade et basilic

Radis Blue Meat, ricotta à la noisette du Piémont



5.50 euros TTC par personne

Le Cocktail Déjeunatoire « Découverte » 12 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

Plateau de Crostini à la charcuterie artisanale italienne (2 pièces par personne)

Cuissot de porcelet aux morilles,
Speck dell alto adige,
Spianata calabrese,
Salame Felino



Le coffret de mini brochettes (2 pièces par personne)

Filet de poulet au saté, carotte glacée et olive noire
Mignon de porc fumé, pruneau macéré et emmental
Mozzarella marinée aux herbes, courgette poêlée et tomate confite
Crevette en persillade, poivron jaune grillé et champignon bouton
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma

Le plateau de mini wraps (2 pièces par personne)

Lamelle emmental, carotte râpée, œuf dur, salade douceur
Miette de thon et mais lié à la mayo, tomate, feuille de moutarde rouge
Filet de poulet, sauce au curry, courgettes grillées, salade douceur



Le plateau de mini sandwiches (2 pièces par personne)

Navette nature – effeuillé de cabillaud – sauce béarnaise
Navette au tarama Maison, thon fumé aux 3 poivres
Navette au pavot –poivronnade – Chorizo Cular
Navette au sésame grillé – fromage frais aux herbes – filet de poulet fumé
Pain de Mie – Crème de roquefort – Brisure de Noix – Miel
Pain Nordique – Beurre moutarde à l'ancienne – Jambon cuit à l'ancienne – Comté fruité

Le plateau de Croustade et Mini Buns (1 pièce par personne)

Croustade à la fondue de pomme Granny, Tartare de crabe et noix de cajou
Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, cube de poulet fumé
Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée
Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf



Le fromage



Les pics de fromages 10g (1 pièce par personne)

Assortiment de fromages de France
Fourme d'Ambert, Comté, Sainte-Maure,
Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais, Reblochon

Les pièces sucrées

Le plateau de fours frais (1 pièce par personne)

Sablé cookies, perle du japon, litchi-framboise

Dacquoise noisette, feuilletine praliné, chantilly chocolat lait (nouvelle recette)

Tarte amande, chantilly vanille et fraises

Eclair à la pure pâte de pistache

Chou à la noisette, praliné maison, nuage de sucre

Clafouti de griotte, crème à la pistache, Amarena



Le plateau de mini cassolettes sucrées et Bulles gourmandes (1 pièce par personne)



L'écureuil (Sablé chocolat, crémeux, praliné Maison)

Blanc manger coco, coulis aux fruits des îles

Ananas rôti au vieux rhum, nougatine aux amandes, émulsion vanillée

Chou à la crème de citron jaune et son craquelin, gelée de fruits rouges

11,88 euros TTC par personne

Les frais de déplacement non inclus

Le Buffet froid « Tradition »

Commande pour 20 personnes minimum

Le bar à salades (200g par personne)

Le taboulé (semoule, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette)

La piémontaise

(Pommes de terre, tomates, cornichons jambon, œuf dur et mayonnaise)

Carottes râpées au jus d'orange et vinaigre riz



Les hors d'œuvres (75g par personne)

Plateau de terrines de poissons « Maison » (2 saumons, St jacques, rougets-gambas)

Plateau de charcuteries fines (Jambon sec Italien, terrine de campagne bretonne,

Coppa, saucisson à l'ail, chorizo cular)

Plateau de viandes froides "Origine France"(Quasi de veau aux herbes, filet de poulet au curry,

Longe de Porc Val de Loire, Faux filet de Bœuf race Normande, Gigot d'agneau au thym)



Le fromage (50g par personne)

Plateau de fromages pasteurisés découpés



La ronde des pains (100g par personne) et les condiments (20g par personne)

Pains au levain tranchés variés de fabrication "Maison" :

Froment, raisin-amandes, 3 couleurs

Condiments variés : mayonnaise "Maison", moutarde à l'ancienne,

Beurre 1/2 sel "Conviette", cornichons au vinaigre doux



L'assortiment de desserts peut être le suivant en fonction de notre fabrication

(1,5 part par personne)

Tarte crumble aux fruits jaunes

Entremet « Le Tropical »

Salade de fruits frais de Saison

Entremet « Poires et Amandes »



14,08 euros TTC par personne

Frais de déplacement non inclus

Le Buffet avec plat chaud Festif

Commande pour 20 personnes minimum – 72h de délai de commande

Le bar à salades (150g par personne)

Concombres à la crème et fines-herbes

La Vigneronne (raisins blancs, haricots verts, chou blanc, poulet, noisettes et vinaigrette)

La Créole (semoule, mangue, crevettes, courgettes, tomates et vinaigrette)



Assortiment de Terrines de Poisson (30g par personne)

Printanière de rougets et gambas au safran

Terrine aux deux saumons et julienne de poivrons



Le Plat Chaud 250g par personne – 1 recette au choix

Conditionné dans des barquettes aluminium - à réchauffer par vos soins – conseils de réchauffe :
20min à 150°C

Viande :

Poulet en cocotte « grand-mère » et son riz blanc

Blanquette de veau à l'ancienne, pépinette fondante

Poisson :

Curry de saumon aux poivrons multicolores et fine semoule

Pot au feu de Cabillaud (Pomme de terre – Poireau – Carotte)



Le Plateau de Fromages découpés (30g par personne)

Assortiment de fromages de France

Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure

Reblochon, Brie de Meaux, Curé Nantais

La ronde des pains (100g par personne) et les condiments (30g par personne)

Pains au levain tranchés variés de fabrication "Maison" :

froment, fruits exotiques, vigneron

Condiments variés : mayonnaise aux herbes fraîches, moutarde

beurre 1/2 sel "Conviette"



L'assortiment de desserts peut être le suivant en fonction de notre fabrication

(1,5 part par personne)

Tarte citron vert meringue croustillante frambois fraîches

Entremet « Transparence »

Entremet « Nid d'abeille »

Corbeille de fruits frais de saison



20,68 euros TTC par personne

Les frais de déplacement non inclus

Le Menu Gourmand

Commande pour 20 personnes minimum

Les plats sont conditionnés « en kit » pour un dressage par vos soins, le plat principal est conditionné dans des barquettes aluminium - à réchauffer par vos soins – conseils de réchauffe fournis lors de la commande

L'entrée

Tarte automnale, Crème aux herbes, Légumes crus et cuits de notre producteur Pascal Méchinaud, Pesto

« Sans Gluten »

Fraîcheur de langoustines, Feuilles de moutarde rouge, Condiments concombre-menthe
Saumon Gravlax, Crème moutardée à l'aneth, Betteraves « Mixed 3 couleurs »

Le plat (à réchauffer par vos soins)

Limande cuite dans une feuille de bananier, Gratin de Manioc au curry, Chips de patate douce,
Sauce coco

Dos de truite grillé, Vinaigrette Grenade Kiwi, Houmous de chou-fleur violet au tahin
Saltimbocca de veau à la romana, Vinaigrette tranchée au Xèrès et son jus de rôti, Mini penne
infusés à la sauge

Le Fromage

Assiette d'1 fromage pasteurisé Sélection Honoré Festif et son bouquet de salade

Le dessert

Tarte citron vert, Meringue croustillante, Framboises fraîches
Salade de fruits du moment, Chantilly à la vanille bourbon, Tuile de granola au miel
Millefeuille chocolat exotique

Le menu est accompagné d'un petit pain froment par personne puis du pain tranché.

19,80 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert)

24,60 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 9,80 euros TTC par personne

Menu unique pour l'ensemble des convives – panachage sur demande

Frais de déplacement non inclus

Les Boissons

Les Vins Pétillants (75cl – TVA à 20%)

Prix TTC

Cidre brut	4,08 €
Crémant de Loire Brut « Domaine de la Prévoté »	12,00 €
Crémant de Loire AOC Rosé "La Folie des Loups"	14,40 €
Champagne Brut « Veuve Pelletier et Fils »	25,20 €

Les Vins Blancs (75cl – TVA à 20%)

Prix TTC

Muscats Fié Gris Moelleux « Domaine du Colombier »	9,12 €
Chardonnay « Domaine des Tilleuls »	6,72 €
Sauvignon gris "Domaine du Colombier"	6,96 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Domaine des Tilleuls »	7,20 €
Touraine Sauvignon « Domaine de la Gitonnière »	8,64 €
Quincy « Bernard Goureau »	13,92 €
Beaujolais Blanc AOP "Domaine André Colonge"	13,20 €

Les Vins Rosés (75cl – TVA à 20%)

Prix TTC

Rosé 6 ^{ème} Sens IGP « Gérard Bertrand »	8,40 €
Rosé VDP Estandon « Brise Marine »	10,08 €

Les Vins Rouges (75cl – TVA à 20%)

Prix TTC

Saint Chinian « Excellence de Saint Laurent	7,92 €
Pinot noir "Vin de Pays" Domaine de la Vinçonnaire à Clisson»»	8,88 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château Glanet »	9,36 €
Lubéron AOC « La Ciboise M. Chapoutier »	10,08 €
Saumur Champigny « Domaine du Vieux Bourg »	11,52 €
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Cabernelle »	12,48 €
Castillon Côtes de Bordeaux AOC « Château de Roquevieille »	13,20 €
Brouilly AOP « Domaine André Colonge »	13,80 €
Graves « Château La Bonnat »	17,04 €

Les Boissons sans alcool

Prix TTC

Eau Minérale Naturelle - 50 cl	1,32 €
Eau minérale Gazeuse - 50 cl	1,65 €
Eau Minérale Naturelle - 1,5 l	1,98 €
Eau minérale Gazeuse - 1 l	2,31 €
Jus d'oranges pressées - 1 l	6,60 €
Jus de pommes pressées - 1 l	6,60 €
Coca-Cola - 1 l	2,42 €

Forfaits vaisselle

Le matériel de service pour cocktail (par personne) : 1 serviette cocktail, 1 assiette clip et son clip porte verre, 1 fourchette coupante, ainsi que 2 verres à pieds.

Le forfait matériel de service buffet froid est au tarif de **2,20 euros TTC** par personne.

Le matériel de service pour buffet froid (par personne) : 1 serviette en tissu blanc, 2 assiettes rondes en porcelaine blanche, 3 couverts inox, ainsi que 2 verres à pieds.

Le forfait matériel de service buffet froid est au tarif de **3,50 euros TTC** par personne.

Le matériel de service pour repas assis (par personne) : 1 serviette en tissu blanc, 4 assiettes rondes en porcelaine blanche, 5 couverts inox, ainsi que 4 verres.

Le forfait matériel de service repas assis est au tarif de **5,40 euros TTC** par personne (pour entrée + plat + fromage + dessert).

Le matériel de service kit café (par personne): 1 tasse / sous tasse à café, 1 verre tumbler, 1 cuillère moka, 1 sucre emballé, ainsi que 1 dosette de lait pour 4 pers.

Le forfait matériel de service kit café est au tarif de **1,60 euros TTC** par personne.

Pour toute prestation avec location de matériel, sans personnel de service, une caution vous sera demandée en fonction du matériel mis à disposition.

Dessert de fête, personnel de service... :

Demandez votre devis, il est gratuit !

