



— LE TRAITEUR —
honoré
festif

Déploie ses talents avec créativité et savoir-faire pour
l'organisation de votre Anniversaire

(Minimum de commande : 20 personnes)

Saison 2021

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2021

Le Cocktail Apéritif « Des saveurs » 8 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

Le Pain Surprise « Mer » (3 pièces par personne)

Garnis de 40 toasts

Saumon fumé au citron vert

Rillette de thon au piment d'Espelette

Tarama de cabillaud maison

Comté fruité et abricot moelleux



Les fraîcheurs in Lova (2 pièces par personne)

Haddock fumé, fenouil croquant à la tomatade

Filet de pintade d'Ancenis, caviar de courgettes au beurre de cacahuète

Kubik de foie gras de canard, chutney de dattes, Filet de caille au sel de Guérande

Œuf de caille au plat, caviar d'aubergine au sésame grillé, tuile craquante



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 canapés finger (1 pièce par personne)

Spianata Calabrese, Emincé de cornichons, Rosace de paprika

Saumon fumé Maison, Zestes de citron vert, Rosace de raifort

Crème des Sous-bois, ¼ de Paris cuit, Rosace de moutarde à l'ancienne

Rillette de poulet rôti, Médaille de poulet fumé, Rosace de citron confit

7,70 euros TTC par personne

Frais de déplacement non inclus

Le Cocktail Déjeunatoire/Dîatoire « Plaisir » 15 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

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



Plateau de pics du Potager (1 pièce par personne)

Millefeuille de courgettes rôties, crème végétale au thym

Duo de tomate cerise, mozzarella au pesto

Maki d'aubergine, compotée de tomate à la ciboulette

Rouleaux de printemps « Maison » (Soja, carotte, nouille de riz, coriandre

Le plateau de canapés finger (2 pièces par personne)

Spianata Calabrese, Emincé de cornichons, Rosace de paprika

Saumon fumé Maison, Zestes de citron vert, Rosace de raifort

Crème des Sous-bois, ¼ de Paris cuit, Rosace de moutarde à l'ancienne

Rillettes de poulet rôti, Médaille de poulet fumé, Rosace de citron confit



Le plateau de Croustade et Mini Buns (2 pièces 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 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



Les fraîcheurs in Lova (2 pièces par personne)

Haddock fumé, fenouil croquant à la tomatade

Filet de pintade d'Ancenis, caviar de courgettes au beurre de cacahuètes

Kubik de foie gras de canard, chutney de dattes, Filet de caille au sel de Guérande

Œuf de caille au plat, caviar d'aubergine au sésame grillé, tuile craquante

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 coffret de verrines sucrées (1 pièce par personne)

Duo de mousse lait et noir intense, moelleux au chocolat

Panna Cotta au pralin, crumble à la noisette

Semoule à la vanille de Madagascar, gelée passion - banane

Crèmeux à l'orange sanguine, meringue italienne aux zestes de citron vert



Le plateau de macarons gourmands (1 pièce par personne)

Macaron figue (ganache à la figue violette)

Macaron moka (ganache à l'infusion de café Arabica)

Macaron passion (ganache chocolat au lait et passion)

Macaron pistache-amarena (ganache à la pâte de pistache, brisures d'amarena)

Macaron chocolat noir (ganache chocolat noir)

14,52 euros TTC par personne

Frais de déplacement non inclus

Le Cocktail Dînatoire « Passion » 18 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

Le plateau de canapés finger (2 pièces par personne)

Spianata Calabrese, Emincé de cornichons, Rosace de paprika
Saumon fumé Maison, Zestes de citron vert, Rosace de raifort
Crème des Sous-bois, ¼ de Paris cuit, Rosace de moutarde à l'ancienne
Rillette de poulet rôti, Médaille de poulet fumé, Rosace de citron confit



La ronde des tartines (2 pièces par personne)

Truite fumée, crème aux fines herbes
Médaille de volaille, crème curry
Féta marinée à la tapenade, mousse de poivrons rouges
Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse

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



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

Les Pincés à linge de légumes (1 pièce 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



Le plateau de mini cassolettes froides (1 pièce par personne)

Bouchée de cannelloni, fine farce de volaille aux girolles
Travers de veau confit au foie gras, chapelure de bacon, trait de balsamique
Pannequet de saumon et chair de crabe à la ciboulette, sauce pesto
Mignon de porc fumé, panna cotta aux cèpes et son sablé aux amandes



Les pièces salées chaudes (à réchauffer par vos soins)

Assortiment de friandises chaudes (2 pièces par personne)

Mini Jalousie Croq'

Palmier chèvre-miel

Torsade au sauté et amandes

Croustade de volaille aux champignons des bois

Tourbillon anchois-olive



Les brochettes marinées d'ici et d'ailleurs (1 pièce par personne)

Assortiment de brochettes :

Suprême de poulet au tandoori, Mignon de veau au curry,
Kefta au sésame, Filet de canard laqué à la pékinoise

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 coffret de verrines sucrées (2 pièces par personne)

Mousseux à la noisette du Piémont, abricots rôtis à l'Amaretto

Mojito : baba au rhum, crème au citron vert et gelée de menthe fraîche

Spéculos : crème de spéculos et myrtilles en gelée

Verrine Fraise-Rhubarbe, Chantilly à la vanille Bourbon



Le plateau de macarons gourmands (1 pièce par personne)

Macaron châtaigne-rhum (crème de châtaigne au rhum)

Macaron moka (ganache à l'infusion de café Arabica)

Macaron orange sanguine (ganache chocolat blanc à l'orange sanguine)

Macaron pistache-amarena (ganache à la pâte de pistache, brisures d'amarena)



Le plateau de festi'choux (1 pièce par personne)

Eclair à la pure pâte de pistache

Eclair Chocolat au lait et fruits de la passion

Chou à la crème de citron jaune et son craquelin

Chou à la crème caramel au sel de Guérande

Chou à la noisette, praliné maison, nuage de sucre

Chou à la fraise Sengana - nuage de sucre rose

16,72 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 « Conviète », 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 Menu Dégustation

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

Chèvre frais au basilic, Artichauts bretons, Sablé parmesan
Cheesecake de carottes au cumin, Gelée de citron jaune, Chiffonade de Lomo
Filet de Lisette Thapi, Coleslaw de carotte et fenouil, Salicornes au vinaigre de riz

Le plat (à réchauffer par vos soins)

Dorade grise en croûte de crumble cacahuète, Purée de céleri rave rôti au four
Suprême de poulet au citron de Nice, Salade de Grenailles, olives cassées et pois gourmands,
Glaçage Hollandaise
Filet de cochon Origine Bretagne « Appellation Porc sur paille » à l'huile de piquillos et romarin,
Nouille, cébette et shitaké

Le Fromage

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

Le dessert

Tarte à l'impératrice aux fraises, Infusion menthe poivrée
Senteurs fruits rouges, Biscuit roulé à la framboise, Crèmeux au citron Bergamote, Opaline de fruits
rouges
Arlettes caramélisées à la poire, Panna cotta au lait d'amande, Sauce chocolat noir

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

15,40 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert)

17,80 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 7,40 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	4,80 €
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

Muscat Fié Gris Moelleux « Domaine du Colombier »	9,12 €
Chardonnay « Domaine des Tilleuls »	7,20 €
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 »	14,64 €

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 personnes.

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 !

