



CARTE TRAITEUR

**Tarifs H.T.et T.T.C.
TVA en vigueur 7,0% (sauf alcools)**

HORS PERSONNEL ET HORS MATÉRIEL

HALLAL SUR DEMANDE ET SANS SUPPLEMENT

✻ **LA CARTE COCKTAIL** **PAGE 02**

✻ **LA CARTE POUR REPAS ASSIS** **PAGE 17**

✻ **LES BOISSONS** **PAGE 28**

LES COCKTAILS

- Pour un cocktail apéritif, avant un déjeuner ou un dîner, compter 5-6 pièces salées par personne / heure
- Pour un cocktail déjeunatoire, compter entre 15 et 20 pièces par personne
- Pour un cocktail dînatoire, compter entre 22 et 27 pièces par personne (16 salées et 6 sucrées)

SAVEURS SALEES

GAMME A 1.37 € H.T. / 1.47 € T.T.C.

LES CLASSIQUES

(Sur pain blanc, noir, noix, épices, blinis)

Cajun de volaille aux épices Louisiane

Sainte Maure cendré aux aubergines marinées

Tarama fumé à l'aneth et baie rose



QUINTESSENCE TRAITEUR



LES GOURMETS

(Sur pain d'épices, noir, blanc, suédois)

Effeuillé de saumon à la Parisienne, jeunes pousses parfumées

Dos de daurade rôtie, mini ratatouille parfumée au basilic

Rocamadour, chips de céleri et Bresaola

LES PETITS LEGUMES

Fagotin de légumes, lanières de serrano à l'huile d'olive

Courgette à la tomate concassée, Chèvre frais parfumé à l'estragon

Ti' Concombre comme au Antilles

LES GRENAILLES CHICS

Tajine de poulet au citron confit et olives noires

Raifort à la crème, dentelle de Saumon fumé et concombre

Hareng à l'huile aux deux pommes

LES PETITS PLAISIRS

Magret Fumé, salade d'herbes et pomme Pink Lady poêlée

Finger de saumon fumé, concombre et algues Wakamé

LES COCKTAILS (suite)

LES SAVEURS GOURMANDES

Roulade de Coppa et d'aubergine aux poivrons doux

Cornet de Bresaola à la ricotta poivrée et ciboulette

Galette de Riz roulée au Boeuf aux cinq parfums façon Thai

Ruban de Concombre, Gravelax de Saumon et Œuf de Caille poché

Roulé de Crêpe de Sarrasin tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé

Foie gras entier mi-cuit sur son pain d'épices et confiture de figue



LES OMELETTES ROULEES

Saveurs Orientales à l'Agneau

Andalouse au Chorizo

Légumes du Jardinier

Comté et Cresson



LES CAKES

Olives noires, Bille de Mozzarella, Tomate Caserta basilic

Anchois, Légumes Anti pasti copeau de Parmesan

Saumon, Aneth

Jambon, Tomates séchées et pistache



LES BROCHETTES « CLASSIQUES »

Concombre, Radis noir et Cube de Saumon fumé Moutarde Suédoise

Billes Tomate cerise et Mozzarella au basilic

Artichaut poivrade, Bresaola et basilic comme un carpaccio



LES COCKTAILS (suite)

LES BROCHETTES « PRESTIGE »

Sifflets de poireaux, crevettes marinées et tomates séchées

Saveurs Italiennes : courgette, roulé de jambon et fromage, tomate séchée

Pomme verte et barquette de Céleri, Pomelos au King Crabe huile d'olives fruitées noires

Gambas en surprise, pois gourmands à l'huile d'olive

LES SANDWICHES SUEDOIS (pain polaire)

Crudités (tomate, œuf, concombre, carottes, iceberg)

Poulet Mimosa Coleslaw

Boeuf mimolette iceberg à la moutarde de Meaux

Gravelax de Saumon fumé au concombre

Genovese : Mozzarella, tapenade d'olive noire, tomate,

Roquette au Pesto



GAMME B 1.70 € H.T. / 1.82 € T.T.C.

LES « WARPS » SANDWICHES (40 grs environ)



***Le Club BBQ :** Dinde fumée, Bacon grillé, Cheddar, Tomate, Oignons rouges, Roquette*

***Le Végétarien :** Roquette, pignons de pin, tomate au chèvre*

***L'Indien :** Poulet grillé sauce au curry, cheddar tomate amande effilée, raisin sec salade iceberg*

***Le Provençal :** Roquette, Mozzarella, tapenade et tomate galette épinard*

LES AUMONIERES

Bœuf sauté façon Thai

Poulet caramélisé aux oignons

Aux 5 Légumes

Saumon, crème fraîche

Roquefort, Poire



LES COCKTAILS (suite)



LES CUILLERES CHINOISES

*Filet de Rouget à la Plancha, Caponatta d'Aubergine au vinaigre Balsamique
Lamelle de Boeuf aux épices Thai, Légumes sautés façon Wok
Tartare de saumon à la mangue et au kiwi
Tartare de flétan & légumes du soleil
Emincé de betteraves au foie gras*

LES VERRINES SALEES

*Gaspacho épicé au piment d'Espelette, dés de Concombres mousse
Gorgonzola et bacon
Jambon, concombre et ciboulette
Milkshake céleri bacon
Coquille d'œuf mimosa
Agneau crème raifort et à la menthe
Crumble niçois au fromage de chèvre
Fromage blanc aux œufs de lump
Boursin tapenade et tomate
Jambon et gouda à la parisienne
Tomate avocat et orange
Caviar d'aubergines, ricotta et coppa
A l'italienne (mozzarella, pistou, tomates,...)
Fromage de chèvre fruits secs et tomates séchées
Caviar de courgettes et crème de parmesan
Duos de Taramas et crackers*



de Broccio au thym



GAMME C 2.20 € H.T. / 2.35 € T.T.C.

LES VERRINES CHICS

*Trio de foie gras et fruits
Foie gras, chocolat et orange sanguine
Saint Jacques, boudin noir et pommes vertes
Crème froide de pomme de terre, jus de truffe et coppa
Chèvre frais, pomme verte et magret fumé
Pousses aux crevettes
Mousseline de lentilles, châtaignes et saucisse
Charlotte de légumes
Noix de Saint Jacques à l'huile de vanille
Mozzarella, jambon cru mariné et tomates séchées
Magret fumé, cœurs d'artichauts et vinaigre balsamique*



LES « PLEXI »

*Mini tartare de bœuf à cheval
Tartare de Truite de mer aux germes de Luzerne et piment d'Espelette
Pétales de Tomates confites au Chèvre frais
Carpaccio de Saint Jacques, menthe et jus de mandarine
Carpaccio de Boeuf, pesto & pistaches*

LES COCKTAILS (suite)

LES « PETITES » SALADES

Finzi

Mesclun, cœurs d'artichauts poivrades, copeaux de Parmesan, huile d'olive et ciboulette

Feta

Feta Bio, Légumes du soleil

Méditerranéenne

Quinoa, tomate séchée, brunoise multicolore de légumes parfumée à l'huile de sésame

LES BRICKS CHAUDES

Nem de Parmesan aux herbes folles

Saumon Croustillant en feuille de Brick

Brick au chèvre / bœuf carotte / du Chef / végétarienne



GAMME D 0.95 € H.T. / 1.02 € T.T.C.

LES FOURS SALES CHAUDS

Croque-monsieur

Quiche Lorraine

Quiche chèvre/menthe

Quiche poireaux



LES CASSOLETTES CHAUDES

Tajine de Poulet citron confit et olives

Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées

Bœuf Sauté façon Wok, julienne de légumes

Poulet Printanier sauce maison

Tempuras

3.00 € H.T. / 3.21 € T.T.C.



LES COCKTAILS (suite)

LES BROCHETTES A GRILLER EXCLUSIVEMENT AU LOFT OU AU RIAD 2.60 € H.T. / 2.78 € T.T.C.

Rumsteck de bœuf, carotte fondante au jus corsé et oignons caramélisés

Poulet au curry coco accompagné de sa sauce aux amandes

Noisette d'agneau, aubergines, courgettes au basilic et poivrons jaunes

Saint Jacques, poire & bacon

Roulade de bacon, banane caramélisée

Sot l'y laisse de poulet, grosse crevette à l'huile de sésame

Poulet Tandoori, oignons blanc et lait de coco servi avec sa sauce maison

Le Gigot d'Agneau, aubergines et courgettes sautées, abricot sec

Veau au Romarin, courgette et tomate confite

Cabillaud, courgette à l'huile d'olive et herbes de Provence

Saumon, courgette à l'huile de Sésame

Saumon aubergine moutarde à l'ancienne



LES BROCHETTES CHAUDES 2.60 € H.T. / 2.78 € T.T.C.

Yakitori poulet caramélisé sauce soja

Granny Smith boudin blanc poêlé

Crevettes à l'indienne

Boudin noir ananas

Canard et poire

Tomate, courgette et poulet mariné

Buffet de fromages affinés accompagnés de différents pains artisanaux

(pains aux figues, noix, raisin, Poilâne)



**4.50 € H.T./ pers.
4.82 € T.T.C / pers.**

Panière de légumes avec son assortiment de sauces



1.50 € H.T. / 1.61 € T.T.C.

Trou normand (pomme + calvados)

2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.

Assortiment de feuilletés apéritifs, olives marinés et amandes grillées

1.00 € H.T. / 1.07 € T.T.C.

SPECIALITES ASIATIQUES

SUSHIS

Sushi Sake (saumon)
Sushi Maguro (thon rouge)
Sushi Ebi (crevette)



2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.
3.30 € H.T. / 3.53 € T.T.C.
2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.

MAKIS

Kappa Maki (concombre)
Tekka Maki (thon)
Sake Maki (saumon)



2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.
3.30 € H.T. / 3.53 € T.T.C.
2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.

SPECIALITES LIBANAISES

Mezzés froids

Hommos

purée de pois chiches cuites, crème de sésame citronnée, huile d'olive

3.60 € H.T. / 3.85 € T.T.C.

Moutabbal

Caviar d'aubergine grillée, crème de sésame citronnée, huile d'olive

3.60 € H.T. / 3.85 € T.T.C.

Tabboulé libanais

persil plat ciselé, tomate, oignon, blé concassé, citron et huile d'olive

3.60 € H.T. / 3.85 € T.T.C.

Moussakaa

aubergine grillée, gratinée, tomate fraîche, pois chiches, oignon, ail, huile d'olive

3.60 € H.T. / 3.85 € T.T.C.



Mezzés chauds

Makanek

petite saucisse marinée au vin flambée au citron

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Soujouk

petite saucisse à l'ail épicées, dés de tomate flambées au citron

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Kebbé

boulettes de viande de bœuf farcies à la viande hachée, pignon de pin, oignon

1.30 € H.T. / 1.39 € T.T.C.

Samboussek Lahmé

feuilletés à la viande, pignon de pin

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Sfiha

viande hachée, tomate, oignon, pignon de pin

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Fatayers

feuilleté aux épinards citronnées, oignon, huile d'olive

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Samboussek

rissole au fromage et persil

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Rakakat

Feuilles de brick fourrées au fromage

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Falafel

croquettes de fèves et de pois chiches à la coriandre fraîche, ail, oignon

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.



SPECIALITES ANTILLAISES

Brochette de 3 Gambas accompagnée d'une sauce pimentée ou au citron	9.00 € H.T. / 9.63 € T.T.C.
Crabe farci	7.90 € H.T. / 8.45 € T.T.C.
Boudin créole	0.95 € H.T. / 1.02 € T.T.C.
Accras de Morue	1.10 € H.T. / 1.18 € T.T.C.
Achards de légumes (Gombo, Cœur de Palmier, Haricots Verts, Carottes, choux) /100grs	3.00 € H.T. / 3.21 € T.T.C.



SPECIALITES AFRICAINES

GAMME B 1.70 € H.T. / 1.82 € T.T.C.

Samousas

Beignets à la viande aromatisée

Six légumes

Thon

Pastèles Beignets de Mérou agrémentés d'épices



ANIMATIONS COCKTAIL

ANIMATIONS FROIDES 6,90 € H.T./pers. / 7,38 € T.T.C./pers.

ANIMATION FOIE GRAS

*Dégustation de foie gras entier mi cuit
découpé devant vos invités, accompagné de différents pains rustiques toastés
et agrémenté de confiture d'oignon, confiture de figue, confiture de pruneaux,
fleur de sel de Camargue, et poivre mignonnette*



ANIMATION TARTARE DE SAUMON

Une animation fraîche, légère et très chic, présentée sur des blinis chauds



ANIMATION DECOUPE « SERRANO » (MINIMUM 80 PERSONNES)

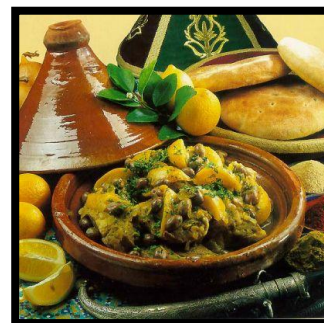
*Véritable jambon Serrano découpé devant les invités
et servi sur une petite tranche de pain grillé parfumé à l'ail,
dés de tomates & huile d'olive*



ANIMATIONS CHAUDES 8,90 € H.T./pers. / 9,52 € T.T.C./pers.

ANIMATION TAJINE DE POULET SERVIS AU BUFFET

Tajine de poulet aux olives & citrons confits
Accompagnement : Semoule fine à la vapeur aux raisins secs et abricots



ANIMATIONS CHAUDES 9,90 € H.T./pers. / 10,59 € T.T.C./pers.

ANIMATION TAJINE D'AGNEAU SERVIS AU BUFFET

Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes
Accompagnement : Légumes du soleil



ANIMATION MAGRET DE CANARD SERVIS AU BUFFET

Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées
Accompagnement : Gratin de pommes de terre



ANIMATION ITALIENNE

Deux variétés de pâtes cuites devant vos invités
avec trois sauces italiennes « maison » au choix : Pesto, Gorgonzola, et Bolognaise.
Pour ceux qui le souhaitent : Le vrai Parmesan italien, râpé devant vos invités.



ANIMATION POULET A L'INDIENNE

Le mariage du lait de coco et du curry est absolument étonnant et...divin.
Poulet au curry et lait de coco accompagné de son riz Basmati

ANIMATION POULET CAMELISE FACON WOK

Poulet caramel sauce soja, façon wok accompagné de son riz Thai



ANIMATIONS CHAUDES 11,90 € H.T./pers. / 12,73 € T.T.C./pers.

ANIMATION TAJINE DE POISSON SERVIS AU BUFFET

*Tajine de lotte aux citrons confits et olives
Accompagnement : Légumes du soleil*



ANIMATION BARBECUE

Cuite devant vos invités dans la cheminée du LOFT ou du RIAD

- 1 Sot l'y laisse de poulet, grosse crevette à l'huile de sésame*
- 1 Roulade de bacon, banane caramélisée*
- 1 Rumsteck de bœuf, carotte fondante au jus corsé et oignons caramélisés*
- 1 Noisette d'agneau, aubergines, courgettes au basilic et poivrons jaunes*
- 1 Saint Jacques, poire & bacon*
- 1 Poulet Tandori, poivrons rouges et oignons*



SAVEURS SUCREES



SPECIALITE QUINTESSENCE Assortiment mini crêpes fourrées 1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.
 Présenté comme un sushi cette dégustation de mets sucrés fera frémir vos papilles mais aussi vos yeux par sa présentation et ses couleurs.
 Un mélange subtil de crêpe et de riz au lait fourré de fruits multicolores (mangue, fraise, banane, pomme, kiwi).
 Accompagné de ses sauces : pistache, sirop d'érable, noix de coco, chocolat chaud...

ASSORTIMENT DE FOURS FRAIS SUCRES

Mini Tartelettes, mini éclairs, losange Chocolat,...



1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

MACARONS GOURMANDS

Caramel au beurre salé,
 Absolu Cassis,
 Café,
 Pistache,
 Framboise



1.40 € H.T. / 1.50 € T.T.C.

MOELLEUX SUCRES

Citron,
 Pistache,
 Framboise,
 Chocolat

2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.

FARANDOLE DE DESSERTS (servis au buffet ou au centre de chaque table) 6.90 € H.T. / 7.38 € T.T.C.

5 Pièces / pers.

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Assortiment de 2 Cristallines sucrées

Mini financiers

Assortiment de pâtisseries marocaines



LES CRISTALLINES SUCREES

2.10 € H.T. / 2.25 € T.T.C.

Emulsion de Mascarpone aux fraises parfumées à la menthe, coulis de fruits des bois

Compotée de mangue fraîche, crème coco

Compote d'abricots au gingembre, tuile craquante au chocolat

Gelée de thé à la menthe, brochette de framboise et mangue

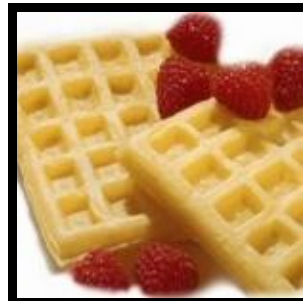
Mousse aux 3 Chocolats

ANIMATION FONDUE AU CHOCOLAT

Une Vraie Fondue au chocolat avec un assortiment de fruits frais (pommes, bananes, litchis) découpé devant vos invités et saupoudrés de noix de coco ou pralines concassées.

4.00 € H.T. / pers. à volonté

4.28 € T.T.C. / pers. à volonté



ANIMATION FONDUE AU CHOCOLAT & GAUFRES

La Vraie Fondue au Chocolat (voir ci-dessus) & des gaufres « maison » faites devant vos invités avec sucre glace et chocolat chaud

7.00 € H.T. / pers. à volonté

7.49 € T.T.C. / pers. à volonté

ANIMATION POEELEE DE FRUITS + FONDUE AU CHOCOLAT + GAUFRES

La Vraie Fondue au Chocolat (voir ci-dessus) & des gaufres « maison » et une poêlée de fruits de saison, flambée au Grand Marnier devant vos invités, et sa glace vanille

13.00 € H.T. / pers. à volonté

13.91 € H.T. / pers. à volonté

GÂTEAU ANNIVERSAIRE FRAISIER (avec plaque personnalisée en pâte d'amande) 4.40 € H.T. / pers.

4.71 € T.T.C. / pers.

CROQUANT au CHOCOLAT avec sa crème Anglaise

4.40 € H.T. / pers.

4.71 € T.T.C. / pers.

PIECE MONTEE (2 choux par personne)

3.90 € H.T. / pers.

4.17 € T.T.C. / pers.

PIECE MONTEE EN MACARONS (2 macarons par personne)

Minimum 180 macarons

3.30 € H.T. / pers.

3.53 € T.T.C. / pers.

PANIERE DE FRUITS



1.90 € H.T. / pers.

2.03 € T.T.C. / pers.

SALADE DE FRUITS



2.60 € H.T. / pers.

2.78 € T.T.C. / pers.

PATISSERIE MAROCAINE

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

PETITE POMME D'AMOUR

1.89 € H.T. / 2.02 € T.T.C.

FINANCIER MAISON

1.00 € H.T. / 1.07 € T.T.C.

BROCHETTE DE BONBONS

1.00 € H.T. / 1.07 € T.T.C.



Menus Enfant

(Cocktail ou dîner assis)

Avec boissons incluses

25,00 € H.T. / enfant

26,75 € T.T.C. / enfant

LA CARTE DEJEUNER ET DINER

Tarifs H.T. et T.T.C. (TVA à 7,0%)

LES ENTREES



GAMME A 7.00 € H.T. / 7.49 € T.T.C.

Foie Gras de Canard entier mi-cuit poivré accompagné de sa compotée de figue et d'oignon à la Fleur de Sel, de pain aux figues et de pain brioché

Tartare de saumon frais au couteau, Pain de seigle saveur iodées

Gaspacho de Bœuf, chifonnade de Serrano, pain multi grains grillé

Pétales de Tomate confite à l'estragon, Sainte Maure frais, bouquet de Mesclun

Lentilles verte du Puy, gésiers confits et copeaux de Foie gras arôme fruité vinaigre de cassis

Tartare de Mangue acidulé et magret de canard fumé

Carpaccio de Bœuf, légumes d'été marinés façon Anti Pasti

Asperges vertes, vinaigrette de betteraves et tomates fraîches
(Asperges surgelées)*

Gaspacho Andalou et ses Tapas assortis, finger de pastèque à la plancha

Création du potager Pommes et vieille Mimolette à l'huile de Pistache

Salsa de Poulet mariné aux épices, Mangue et Concombre, Bouquet de Verdure

*Crottin de Chavignol sur Toast, Mâches et Endives à l'huile de Noix
(Servies chaudes ou tièdes)*

Les Petits Roulés fraîcheurs (aubergine, poivron, courgette) et Mesclun d'été

GAMME B 9.90 € H.T. / 10.59 € T.T.C.

*Trio de foie gras et fruits
(marmelades de poires, d'abricots et de figues)*

Côte à Côte de Melon de saison, dentelle de Jambon cru et Coppa

Coussin de saumon fumé et Tartare de Saumon frais au couteau

Compression de Pomme Granny, Avocat et Pamplemousse parfumés Crabe, Gambas à la plancha

Fondant de thon rouge, et effiloché de Pomme Granny aux petits œufs lodés

Filets de caille légèrement fumés, croquants du Jardinier et Limon Cress

Gambas rôties, légumes crus du moment, Menthe et Mangue au Yaourt

Finger de Foie Gras de canard Chutney de mangue et ananas, toast grillé

Asperges vertes, vinaigrette de betteraves et tomates fraîches
(Asperges fraîches)*

GAMME C 14.00 € H.T. / 14.98 € T.T.C.

*Mille-feuilles de Foie Gras de Canard et volaille marinée au vinaigre de Framboise, bouquet de
Mesclun (terrine de 15 pers minimum)*

***Entre Terre et Mer : Duo de foie gras et de tartare de saumon agrémenté de ses pains spéciaux
(très copieux)***

NOS PLATS : LES SPECIALITES

***Poulet tandoori et lait de coco sauce aux amandes accompagné de son riz Basmati
Le mariage du lait de coco et du curry est absolument étonnant et...divin.
Mélange subtil de douceur.***

***Tajine de poulet aux olives & citrons confits
Accompagnement : Semoule fine à la vapeur aux raisins secs et abricots***

Magret de canard jus au Miel sur son lit de pommes chaudes accompagné de son gratin de pomme de terre et fagot de haricots verts lanière de Serano

LES POISSONS



GAMME D 14.00 € H.T. / 14.98 € T.T.C.

*La Daurade rôtie au beurre fumé de Jean Yves Bordier
Nouilles "Soba", sauté de Légumes, jus de viande réduit*

Vapeur de Saint Pierre aux jeunes légumes, coulis de tomate épicé, étuvée de blettes

Minute de rouget (2 filets) et courgette, pomme purée au beurre ½ sel Jean Yves Bordier

Cabillaud en croûte de tomate, pomme Darphin, épinards frais au beurre noisette

Dos de Saumon grillé, parfumé à l'origan frais, primeur d'asperges et courgettes au sautoir

Brandade de Morue au piment d'Espelette, bouquet de salade du moment

Le Cabillaud poêlé, Haricots Cocos de Paimpol au Chorizo, Coulis d'Etrilles corsé

Tournedos de Cabillaud au lard, Jeunes légumes Sautés façon Wok

La Daurade à la plancha, sauté de légumes et jeunes pousses

GAMME E 17.90 € H.T. / 19.15 € T.T.C.

Saint Jacques et Rouget à la plancha, Aioli de Patate douce, légumes de saison

Filet de Bar, Risotto aux Girolles, jus de volaille corsé, courgette fleur de l'Arrière Pays

Pavé de thon rouge, riz Basmati Légumes racines, jus de Curry Thaï au curcuma

Thon rouge mi-cuit, Andouillette rôtie à la cive, Choux braisé julienne de légumes Condiment roquette crème de balsamique

GAMME F 24.90 € H.T. / 26.64 € T.T.C.

Tronçon de Sole à la vapeur, vinaigrette aux câpres, épinards frais

Pomme Rosabel en Soleïade

Mille feuilles de rouget (3 filets) à la Panisse, légumes étuvés

Filet de Bar rôti, Quelques Cocos de Paimpol, fèves et girolles Moules de Bouchot à la crème de Persil

Blanc de Turbot braisé à l'arrête sur un lit de pommes fondantes, Fèves au beurre fumé Sauce Hollandaise au cerfeuil

LES VIANDES



GAMME D 14.00 € H.T. / 14.98 € T.T.C.

Navarin 'Agneau aux légumes Printaniers

La cuisse de Lapin rôtie aux Châtaignes jus corsé du château de l'Angarran Tatin d'Epinards à la Panisse

Filet de canette rôti au poivre de Sichuan, Nem de légumes croquants au Saté

Boeuf grillé façon Tournedos, courgette à l'italienne

Suprême de volaille coulis de tomate Baie des Anges, tagliatelle fraîches

Parmentier de Joue de Bœuf longuement mijoté au vin de Madiran

Noisette d'agneau au serpolet, écrasé de Charlotte au beurre au sel fumé

Paleron de Bœuf façon Pot au Feu et son Os à Moelle Légumes entiers cuits au bouillon

La Canette en filet au Vin d'Airelles, Macaroni garni Forestière, Haricots verts

Blanc de Volaille Label Rouge au Grill, Moutarde parfumée aux girolles Roseval au beurre fumé, Epinards sautés à la muscade

Râble de lapin au Thym, macaroni à la tapenade

Le Veau cuisiné comme une Blanquette à l'Ancienne, Riz Pilaf quelques champignons, oignons grelots et fèves

Le cœur de Rumsteack au grill Pomme Purée au beurre Bordier Bouquet de mesclun

Tronçon de volaille, ratatouille aux épices douces, Aioli de l'Estaque

Cocotte de veau aux olives, tomates et poivrons parfumés à la Sarriette

Magret de canard jus au Miel sur son lit de pommes chaudes accompagné de son gratin de pomme de terre et fagot de haricots verts lanière de Serano

***Poulet tandoori et lait de coco sauce aux amandes accompagné de son riz Basmati
Le mariage du lait de coco et du curry est absolument étonnant et...divin.
Mélange subtil de douceur.***

Tajine de poulet aux olives & citrons confits
Accompagnement : Semoule fine à la vapeur aux raisins secs et abricots

GAMME E 17.90 € H.T. / 19.15 € T.T.C.

*Filet de Pintade à la cocotte Grand-Mère sauce Poivrade truffée Grenailles, haricots verts, Salsifis,
Pâtissons jaunes et cocos de Paimpol*

Gigot d'Agneau Mariné au Curry cuit à l'étouffé, croustillant à la Banane et Riz Basmati

Magret de Canard de Challans, jus corsé au miel, grenailles simplement sautées

GAMME F 24.90 € H.T. / 26.64 € T.T.C.

Agneau Biberon de Lozère au four, jus corsé au serpolet, Cassolette de légumes printaniers

*Filet de Boeuf Normand rôti entier, sur une Polenta aux Cèpes,
jus au soja et salade de Rouquette*

Noisette d'Agneau rôtie, jus corsé au Romarin, mille-feuilles de Tubercules

Filet de Bœuf à la Ficelle dans un bouillon à l'huile de Truffes, les Légumes parfumés

Médaille de veau à la Panisse, jus corsé au basilic frais, étuvée de légumes

LES PLATS ANTILLAIS

13.00 € H.T. / 13.91 € T.T.C.

Colombo de Poulet

Colombo de Porc

Poulet Créole

Curry de Poulet

LES PLATS AFRICAINS

13.00 € H.T. / 13.91 € T.T.C.

Maffe (Poulet ou Bœuf en sauce à la pâte d'arachide)

Yassa (Poulet mariné au citron vert, olives et carottes)

Atiéké (Daurade braisée et semoule de Manioc)

Boulettes de poisson (Capitaine)

Saka-saka (Poisson à l'huile de palme et feuilles de Manioc)

Thié bou dien (Riz parfumé de légumes et de poisson)

Ndolé (Viande de bœuf à la pâte d'arachide et aux épinards)

Sauce aux graines accompagnées d'ignames et de foutou

Brohke (Sauce de bœuf aux épinards, arachide et huile de Palme)

FROMAGE

4.50 € H.T. / 4.82 € T.T.C.

*Plateau de fromages affinés avec différents pains artisanaux (pains aux figues, noix, raisin, Poilâne)
Et son Méli Mélo de salades*





Crumble d'été aux pommes et aux fruits rouges

Sablés, lemon & ginger

Pommes au miel et pain d'épice

Fraisier

Croquant au chocolat

Trifle d'ananas-mangue-passion et tapioca au lait de coco

Tiramisu

Minis-crèmes brûlées

Riz au lait, framboises et spéculos

Marmelade de poires et sablés au chocolat

Fraises au mascarpone

Tatin aux bananes, Palmito et crème épaisse

Pana cotta aux fruits rouges

Irish coffee choc

Délice du Café Noir

Mousse chocolat surprise

Mousse aux marrons et gelée d'orange

Charlotte au chocolat

Framboises Melba

Mousse d'abricots au gingembre et au pain d'épice

Tiramisu aux framboises et aux pistaches

Pêche en gelée de thé vert

Dulce de leche

Flan coco-citron vert

Ananas confit miel-vanille et mascarpone

Pudding d'agrumes à la brioche

Forêt noire au brownie

Litchis au lait de coco et au gingembre

Coupe 3 boules glacées

LES DESSERTS AU BUFFET



SPECIALITE QUINTESSENCE Assortiment de sushis sucrés 1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

Présenté comme un sushi cette dégustation de mets sucrés fera frémir vos papilles mais aussi vos yeux par sa présentation et ses couleurs.

Un mélange subtil de crêpe et de riz au lait fourré de fruits multicolores, de noix de coco, de chocolat pour certains et des idées du chef pour d'autres.

Accompagné de ses sauces : pistache, sirop d'érable,...

ASSORTIMENT DE FOURS FRAIS SUCRES

Mini Tartelettes, mini éclairs, losange Chocolat,...



1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

MACARONS GOURMANDS

*Caramel au beurre salé,
Absolu Cassis,
Café,
Pistache,
Framboise*



1.40 € H.T. / 1.50 € T.T.C.

MOELLEUX SUCRES

*Citron,
Pistache,
Framboise,
Chocolat*

2.90 € H.T. / 3.10 € T.T.C.

FARANDOLE DE DESSERTS (servis au buffet ou au centre de chaque table) 6.90 € H.T. / 7.38 € T.T.C.

5 Pièces / pers.

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Assortiment de 2 Cristallines sucrées

Mini financiers

Assortiment de pâtisseries marocaines



LES CRISTALLINES SUCREES

2.10 € H.T. / 2.25 € T.T.C.

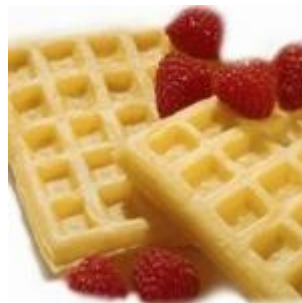
*Emulsion de Mascarpone aux fraises parfumées à la menthe, coulis de fruits des bois
Compotée de mangue fraîche, crème coco
Compote d'abricots au gingembre, tuile craquante au chocolat
Gelée de thé à la menthe, brochette de framboise et mangue
Mousse aux 3 Chocolats*

ANIMATION FONDUE AU CHOCOLAT

Une Vraie Fondue au chocolat avec un assortiment de fruits frais (pommes, bananes, litchis) découpé devant vos invités et saupoudrés de noix de coco ou pralines concassées.

4.00 € H.T. / pers. à volonté

4.28 € T.T.C. / pers. à volonté



ANIMATION FONDUE AU CHOCOLAT & GAUFRES

La Vraie Fondue au Chocolat (voir ci-dessus) & des gaufres « maison » faites devant vos invités avec sucre glace et chocolat chaud

7.00 € H.T. / pers. à volonté

7.49 € T.T.C. / pers. à volonté

ANIMATION POEELE DE FRUITS + FONDUE AU CHOCOLAT + GAUFRES

La Vraie Fondue au Chocolat (voir ci-dessus) & des gaufres « maison » et une poêlée de fruits de saison, flambée au Grand Marnier devant vos invités, et sa glace vanille

13.00 € H.T. / pers. à volonté

13.91 € H.T. / pers. à volonté

GÂTEAU ANNIVERSAIRE FRAISIER (avec plaque personnalisée en pâte d'amande) 4.40 € H.T. / pers.

4.71 € T.T.C. / pers.

CROQUANT au CHOCOLAT avec sa crème Anglaise

4.40 € H.T. / pers.

4.71 € T.T.C. / pers.

PIECE MONTEE (2 choux par personne)

3.90 € H.T. / pers.

4.17 € T.T.C. / pers.

PIECE MONTEE EN MACARONS (2 macarons par personne)

3.30 € H.T. / pers.

Minimum 180 macarons

3.53 € T.T.C. / pers.



PANIERE DE FRUITS



**1.90 € H.T. / pers.
2.03 € T.T.C. / pers.**

SALADE DE FRUITS



2.60 € H.T. / 2.78 € T.T.C.

PATISSERIE ORIENTALE

1.20 € H.T. / 1.28 € T.T.C.

PETITE POMME D'AMOUR

1.89 € H.T. / 2.02 € T.T.C.

FINANCIER MAISON

1.00 € H.T. / 1.07 € T.T.C.

BROCHETTE DE BONBONS



1.00 € H.T. / 1.07 € T.T.C.

BOISSONS

- **Forfait Soft à volonté pour l'ensemble de l'événement** **3,50 € H.T. / pers.**
3,75 € T.T.C. / pers.
- Jus de fruits (orange, pomme, ananas)*
Coca cola
Coca cola light
Schweppes
Perrier
Eau minérale
- **Forfait Thé à la menthe « Maison » et café à volonté à partir du dessert** **2,00 € H.T. / pers.**
2,14 € T.T.C. / pers.
- **ANIMATION JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES** devant vos invités (ananas, pamplemousse, pomme, orange) à volonté **5.80 € H.T. /pers. / 6.21 € T.T.C. /pers.**



EN OPTION : LA CAVE

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT (12,46 € H.T./PERS. **14,90 € T.T.C./PERS.)**

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Punch Maison

*Vin rouge **Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT (16,63 € H.T./PERS. **19,90 € T.T.C./PERS.)**

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

*Champagne **HYEST***

Punch Maison

*Vin rouge **Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT (29,18 € H.T./PERS. **34,90 € T.T.C./PERS.)**

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

*Champagne **TAITTINGER***

Punch Maison

*Vin rouge **Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT (39,90 € H.T./PERS. **47,72 € T.T.C./PERS.)**

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne **TAITTINGER ROSE**

Punch Maison

Vin rouge **Château Sainte-Barbe**

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'À LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

Champagne **HYEST** (29,00 € H.T. / bouteille) (34,68 € T.T.C. / bouteille)

Champagne **TAITTINGER** (38,00 € H.T. / bouteille) (45,45 € T.T.C. / bouteille)

Champagne **TAITTINGER ROSE** (45,00 € H.T. / bouteille) (53,82 € T.T.C. / bouteille)

Vin rouge **Château Sainte Barbe** (16,63 € H.T. / bouteille) (19,90 € T.T.C. / bouteille)

Whisky, gin, vodka de marque (25,00 € H.T. / bouteille) (29,90 € T.T.C. / bouteille)



ANIMATION BAR A COCKTAIL



Laissez vous séduire par l'esthétique et la douceur de nos cocktails.

En choisissant cette animation, Quintessence traiteur crée, pour votre événement, un bar à cocktails personnalisé, selon vos choix, vos envies et vos attentes.

Mojito, Pina Colada, Margarita, Sex on the beach, Gin Fizz, Tequila Sunrise, Cuba libre, Ti'Punch, Bloody Mary ...

A VOLONTÉ DURANT TOUT L'ÉVÈNEMENT

Sans limitation, garanti du début à la fin de l'évènement



Tarif / pers. en formule 100% bar à cocktail : 39,00 € H.T. soit 46,64 € T.T.C

Ou

Tarif / pers. en complément d'une formule « forfait alcool à volonté » : 15,89 € H.T. soit 19,00 € T.T.C.

