



Traiteur 2019



Apéritifs & Cocktails dînatoires

Bouchées

Oeuf mimosa, radis rose et ciboulette

Roulé bresaola (boeuf séché), pesto et fromage frais

Maki saumon avocat ou crabe avocat (V)

Figues farcies, chèvre et miel (en saison) (V)

Abricot & magret, juste poêlé

Mini sandwich pain épice, figue et foie gras

Pain d'épices, pomme et magret

Crevette marinée et mangue (pic)

Confit d'aubergines, chèvre & cumin (V)



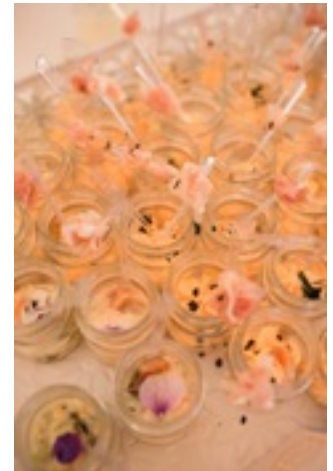
Verrines

Tartare de tomates, mousse feta, pesto (V)

Saumon fumé, concombre, façon tzaziki

Crème poivrons, fromage, jambon cru (V)

Tartare de saumon & mangue



Smoothies

Velouté glacé de petits pois à la menthe (V)

Poire, chèvre et miel (V)

Concombre, courgette et menthe (V)

Gaspacho maison, dés de comté (V) (V)

Toasts baguette

Brie, pomme caramélisée (V) servi chaud

Tomate confite, jambon cru & mozzarella (V)

Confit de Figue, brebis (V)



Crudités

Crudités de saison & sauces (v)
(bleu, fines herbes, curry)

Tartinades (Toasts, gressins)
poivrons, thon & coriandre, carottes & cumin, ...

Mini Brochettes

Melon, magret, emmental

Tomate cerise, mozzarella, basilic (v)

Abricot, jambon cru, comté

Mini quiches / Muffins

Poire, Roquefort & noix (v)

Tomate, feta et olives (v)

Assort. Tartelettes / mini quiches (v)

Les Animations (option)

Mini Burgers (3,00 €/pers) 2pp (Pain maison)

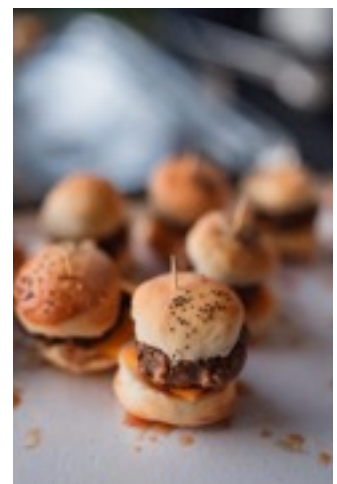
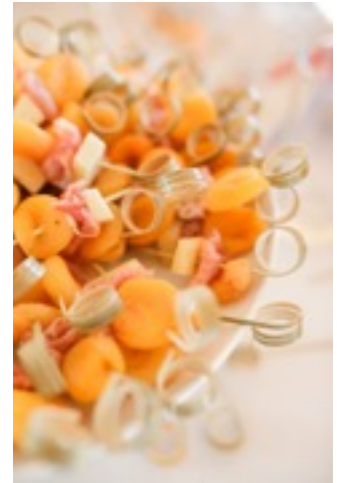
Bœuf, fromage / Poulet, tomate, aioli

Plancha (à partir de 6,00 € / pers)

Viandes et poissons marinés (brochettes, bouchées, légumes)

Foie gras Poêlé & Mi cuit (6,50 €/pers) 3pp

Bouchées de foie gras frais poêlées, et mi cuit, chutneys, Pains variés



Les pièces sucrées (minis)

Mini fondants au chocolat, mini tartelette citron ou fruits

Macarons assortis, mignardises

Pannacotta, coulis de fruits de saison (framboise, mangue, abricot)

Tiramisu de fraises, speculoos

Smoothies de saison (pêche, abricot, mangue, coco...)

Mini Pavlovas



Formules Cocktail

Pour un apéritif avant Repas complet

Exemple 6 pièces

*2 bouchées, 1 verrine, 1 brochettes froides,
1 toast baguettes, 1 muffins salés*

8€/pers

Pour un apéritif copieux avant - Repas sans entrée

Exemple 12 pièces

*4 bouchées, 2 verrines, 2 brochettes froides,
2 toasts baguettes, 2 muffins salés,*

11, 50 €/pers

Pour un Cocktail dînatoire complet

20 pièces (Assortiment 16 pièces salées et 4 sucrées)

*Salé : 3 bouchées, 3 verrines, 2 brochettes froides, 2 brochettes chaudes,
1 tartinade, 2 toasts baguettes, 2 muffins salés, 1 crudité*

Sucré : 2 verrines, 1 mini, 1 smoothie

25€/pers



Buffets

Plats chauds à partager :

Parmentier de canard à la crème de parmesan 9 €/p

Casseroles de bœuf à la marocaine, semoule aux épices douces 9 €/p

Tajine de veau aux oignons et miel, pommes vapeur ou semoule 11 €/p

Buffet Simple (17 €/pers)

Apéritif (4 pièces)

Tartinade et toasts

Salades (3 salades composées de saison)

Tartes salées

Smoothie aux fruits de saison, tartelettes

Buffet Campagnard (24 €/pers)

Apéritif (4 pièces)

Tartinade et toasts

Salades (3 salades composées de saison)

Plateau de charcuterie, poissons fumés

Plateau fromager et fruits secs

Smoothie aux fruits de saison, tartelettes, pannacotta

Pain, café, thé

Option plat chaud ♥ sur demande

Menus
de
Mariage
&
Réception



Menu Bastide

40 €

Apéritif copieux (12 pièces/ pers)

(à choisir dans le menu Cocktail)

Options : + Animations foie gras ou plancha



Cocotte de confit de canard aux pommes et aux épices douces,

-

*Ballotins de volaille au pesto et tomates cerises
Pommes Anna ou suédoise, tagliatelles de légumes
Option végétarienne possible*



Plateau fromager (chèvre, roquefort, brie), fruits secs, salade



Dessert au choix

*Dessert à la carte, Buffet de mini desserts (3pp) pour
accompagner votre gâteau...*

Pièce montée, Wedding cake sur demande



Menu Castels

46 €

Apéritif (6 pièces/ pers)
(à choisir dans le menu cocktail)



Mise en bouche de saison



Foie gras mi cuit, pain d'épices, chutney de figues

-

Tartare de saumon à la mangue, coriandre, citron vert

-

Salade folle fraises, chèvre frais, épinards (V)



Cocotte de confit de canard aux pommes,

-

Ballotins de volaille au pesto et tomates cerises
Pommes Anna ou pommes roties & tagliatelles de légumes

-

Tatin de tomates cerises, crème de poivrons
et chèvre frais, pesto léger, salade croquante (V)



Plateau fromager (chèvre, roquefort, brie), fruits secs, salade



Dessert au choix

Dessert à la carte, Buffet de mini desserts (3pp)
pour accompagner votre gâteau...
Pièce montée, Wedding cake sur devis

Brunch sucré & salé (du lendemain!)

Viennoiseries

Mini crêpes (nutella, confiture, sucre)

Muffins sucrés

Salades (2 variétés)

Tartes et cakes salés

Salade de fruits frais

Pain, café, thé, jus d'orange

Apartir de 15 €/pers



Infos pratiques :

Service

15 € / heure / serveur

(un serveur pour 25 personnes assises,
un serveur pour 40 personnes buffet)

Déplacement / Frais de déplacement :

Sur les départements 24, 46, 47, 16

(1,00€/ km à partir de Périgueux)

Vaisselle & Location de matériel

Table d'un jour (St Vincent de Cosse, 24)
05 53 31 80 57 - www.tabledunjour.fr

Cg Evenements (Périgueux)
05.53.08.42.80 - www.cg-evenements.com

Plus de photos et d'infos sur

www.emilycuisinepourvous.com