



CARTE BANQUET PRINTEMPS & ETÉ

TRAITEUR
ORGANISATEUR
DE RÉCEPTIONS

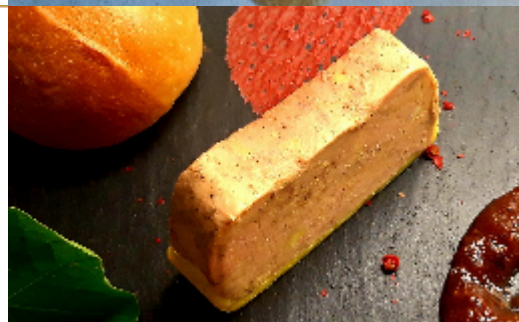


LE BANQUET

Le Banquet est un grand repas réunissant de nombreux invités, souvent pour une célébration particulière. Une manière "élégante et somptueuse" de recevoir ces convives. Lors d'un banquet, les convives sont assis et consomment un menu déterminé à l'avance. Le type de service employé dans les banquets est le service à l'assiette.



NOS ENTRÉES TERRE



FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Foie Gras de Canard Maison accompagné d'une Brioche moelleuse

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

CHEESECAKE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Cheesecake au fromage de chèvre et Jambon Serrano

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

NOS ENTRÉES MER



CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Saumon à l'ananas, et poivre rose

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

CABILLAUD MARINÉ EN GRAVELAX

Cabillaud mariné en Gravelax, émulsion au raifort, déclinaison de radis au sésame wasabi, gel yuzu

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

NOS ENTRÉES VÉGÉTALES



TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL

Tatin de légumes du soleil, sorbet (espuma) basilic

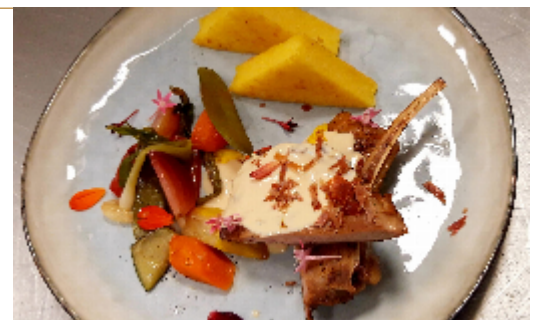
PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

PANNA COTTA DE PETITS POIS FUMÉS

Panna cotta de petits pois fumés, œuf poché et pickles d'oignon rouge

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

NOS PLATS TERRE



SUPRÊME DE POULET JAUNE

Suprême de Poulet jaune, jus corsé, Galette de pomme de terre et Tian de Légumes

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

PIÈCE DE VEAU & JUS AUX MORILLES

Pièce de Veau cuite en basse température, jus aux morilles, Cocotte de Spaetzle et légumes de saison

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

ONGLET DE BŒUF À LA FLAMME

Onglet de Bœuf à la flamme, fondue d'échalotes, Aubergine en Caviar et légumes grillés

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

FILET DE CANNETTE À LA RHUBARBE ET OIGNONS NOUVEAUX, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AUX AGRUMES

Filet de Cannette à la rhubarbe et oignons nouveaux, Mousseline de Patate douce aux agrumes

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

NOS PLATS MER



FILET DE DORADE GRILLÉ

Filet de Dorade grillé, Risotto au chorizo et légumes grillé

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

NAGE CRÉMEUSE AU SAFRAN D'ALSACE

Nage crémeuse au safran d'Alsace à la lotte et aux coquillages, cocotte de Spaetzle

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

TRUITE SOUFFLÉE AUX AMANDES

Truite soufflée aux amandes, coulis aux herbes, et Pommes de terre Hasselback

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

NOS PLATS VÉGÉTARIENS



RAVIOLES DE PATATE DOUCE

Ravioles de patate douce, bouillon à la citronnelle (min. 10 pax)

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
19,80 €	1	19,80 €

BURGER VÉGÉTARIEN, FRITES DE LÉGUMES ET KETCHUP DE CAROTTES ÉPICÉ

Burger Végétarien, frites de légumes et ketchup de carottes épicé

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
17,60 €	1	17,60 €

MENU ENFANT

MENU ENFANT : EMINCÉE DE POULET À LA CRÈME ET SPAETZLE

Menu enfant : Emincée de Poulet à la Crème et Spaetzle

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

MENU ENFANT : SPAGHETTIS BOLOGNAISE

Menu enfant : Spaghettis Bolognaise

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

MENU ENFANT : BURGER & POTATOES

Menu enfant : Burger & Potatoes

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

NOS DESSERTS



DESSERT À L'ASSIETTE

Dessert à l'Assiette

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
7,15 €	1	7,15 €

BUFFET DE DESSERTS DE NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
8,80 €	1	8,80 €