

# CARTE TRAITEUR 2017-2018

*Cocktails, Collations et Mignardises*



*Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 30 ans, vous propose ses services sur des prestations traiteur à choisir sur notre carte ou à personnaliser. Pour un mariage, un anniversaire, un cocktail ou bien encore un repas d'entreprise, nous nous tenons à votre disposition et nous déplaçons dans un large périmètre.*

---

*Traiteur depuis 1998*

*Pour vos cocktails de mariage, d'entreprise ou bien encore vos arbres de Noel et autres évènements nécessitant des collations ou en-cas, nous vous proposons un large choix de pièces salées, sucrées ainsi que des pièces adaptées aux régimes spéciaux.*

*Pour compléter ces prestations avec d'autres mets, vous pouvez composer un repas complet à l'aide de nos cartes traiteur sous forme de buffet ou de repas assis dans les rubriques concernées.*

*Pour toute demande personnalisée, il vous faudra prendre contact avec nous afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies ainsi qu'à votre budget.*

*La carte ainsi que les coûts sont susceptibles d'évoluer. Les prestations validées et réservées ne subiront pas de hausse.*

---

# Sommaire

## Pour vos cocktails :

### Les pièces salées :

<i>Les Gourmets</i>	<b>Page 1</b>
<i>Les Classiques</i>	<b>Page 2</b>
<i>Les Saveurs d'ici et d'ailleurs</i>	<b>Page 3</b>
<i>Le show cooking (+ nouveauté : formule TAPAS)</i>	<b>Page 4</b>
<i>Les Végétales (adaptées aux régimes spéciaux)</i>	<b>Page 5</b>

### Les pièces sucrées :

<i>Les douceurs sucrées</i>	<b>Page 6</b>
-----------------------------	---------------

## Pour vos arbres de Noel et collations :

<i>Côté salé</i>	<b>Page 7</b>
<i>Côté sucré</i>	<b>Page 8</b>

---

*Pour toute commande, un nombre minimum de pièce est demandé, il n'est pas possible de fabriquer à l'unité.*

*\*nous consulter pour la liste des allergènes et conditions générales de vente*

# LES GOURMETS

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés garnis

▪ Mousse de foie de volaille au Marc	0,60
▪ Œufs de lump	0,70
▪ Anchois marinés façon provençale	0,70
▪ Tartare de saumon fumé gelée d'aneth	0,80
▪ Roulade de cabillaud à l'oseille	0,80
▪ Jambon fumé de pays et sa moutarde à l'ancienne	0,80
▪ Crevette gingembre et lait de coco	0,85
▪ Médaillon de foie gras de canard	1,40

## Les verrines

▪ Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé	1,00
▪ Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry	1,00
▪ Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat	1,00
▪ Parfait de foie gras chutney d'oignon	1,40



## Les pièces à chauffer

▪ Feuilleté de la mer	0,60
▪ Cake magret de canard et poivre vert	0,75
▪ Quiche paysanne au saumon fumé	0,80
▪ Boudin croustillant de confit de canard	0,80
▪ Croustillant de poisson aux fines herbes	0,80
▪ Pic de poulet mariné	0,90
▪ Roulé de cèpes forestier aux escargots	0,95
▪ Pic de canard, cumin et fruits	0,95



# LES CLASSIQUES

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés garnis et makis

- Rosette 0,60
- Jambon blanc 0,60
- Jambon fumé 0,65
- Fromage de chèvre aux fines herbes 0,70
- Rillettes de Morteau et cancoillotte 0,70
- Rillettes de canard 0,75
- Terrine paysanne 0,75
- Saumon fumé 0,80
- Maki Comtois 0,95



## Les verrines

- Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne 1,00
- Verrine Franc-Comtoise 1,00

## Les pièces à chauffer

- Cake jambon-fromage 0,55
  - Cake aux olives et lard fumé 0,60
  - Feuilleté au fromage 0,60
  - Gougère au fromage 0,60
  - Cake au saumon fumé 0,65
  - Quiche Franc-Comtoise 0,65
  - Pizza garnie 0,65
  - Feuilleté saucisse 0,65
  - Croque-Monsieur 0,70
  - Brioche de Morteau 0,70
  - Pruneau au lard 0,75
- 
- Pain surprise (40 pièces) 24,00
  - Pain surprise brioché au foie gras (40 pièces) 47,00



# LES SAVEURS D'AILLEURS

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés garnis et makis

- *Tarama et Tzatziki* 0,70
- *Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées)* 0,70
- *Bœuf à l'Asiatique* 0,85
- *Maki avocat coriandre et gambas* 0,95

## Les verrines

- *Saveurs d'Italie (tomates, poivron, basilic)* 1,00
- *A la Grecque* 1,00
- *Brouillade d'œuf au basilic, gaspacho* 1,05
- *Mousse d'avocat et crevettes roses* 1,05

## Les pièces à chauffer

- *Accras de poisson* 0,65
- *Pizza à l'Italienne* 0,70
- *Cake tomate mozzarella et basilic* 0,70
- *Nems de canard* 0,75
- *Poivron et Chorizo en croustillant* 0,80
- *Petit Burger en navette* 0,85
- *Tempura de gambas aux épices douces* 0,90



# LES VEGETALES

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés et makis

- *Canapé tartare de carottes et cumin* 0,85
- *Canapé abricot et pruneaux aux pistaches* 0,85
- *Maki au basilic et légumes verts* 0,90

## Les verrines

- *Verrine de patate douce croquante au crumble de fruits secs* 1,00
- *Verrine de guacamole aux herbes* 1,00
- *Verrine façon barigoule de légumes aioli* 1,00
- *Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche* 1,00

## Les pièces à chauffer

- *Accras de légumes et aioli* 0,90
- *Velouté de petits pois et croûtons à l'ail* 0,90
- *Gaufre végétale* 0,90
- *Choix de crudités et ses sauces froides* par pers 0,90
- *Tempura de courgettes marinée et tomates confites* 0,95
- *Mini-quiche aux poireaux* 0,95
- *Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise)* 0,95



# LE SHOW COOKING\*\*

(Minimum 5 pièces différentes par personne)

Prix T.T.C / pièce

▪ <i>Beignets de Comté au Vin jaune</i>	0,80
▪ <i>Blinis de saumon, crème de citron</i>	0,85
▪ <i>Blinis de canard façon Sud-ouest</i>	0,85
▪ <i>Gaufres Franc-Comtoises</i>	0,85
▪ <i>Gaufres Provençales</i>	0,85
▪ <i>Velouté Saint-Germain, croûtons et lardons</i>	0,85
▪ <i>Cassolettes de risotto :</i>	0,90
- <i>Comme une paëlla</i>	
- <i>À l'huile de truffe et parmesan</i>	
▪ <i>Accras de la mer Aioli</i>	0,90
▪ <i>Tempura de Gambas</i>	0,95
▪ <i>Pic de bœuf piquant</i>	0,95
▪ <i>Pic de volaille, forestier</i>	1,00
▪ <i>Pic de Gambas marne du Colombo</i>	1,00
▪ <i>Beignets de foie gras au cacao</i>	1,40
▪ <i>Cassolette de Saint Jacques coulis Armoricaïn</i>	1,40

\* cette prestation nécessite du matériel spécifique (location en sus)

- *Moules au chorizo piquant*
- *Boulettes de porc aux poivrons grillés*
- *Croquettes pommes de terre jambon*
- *Tortilla au saumon*
- *Tapas tomates anchois marinés*
- *Tapas olive et fromage*
- *Roulé de crêpes au chèvre et jambon ibérique*
- *Tartine andalouse*
- *Gaspacho au concombre et tomate*

La formule TAPAS\*\*  
9 € /personne



# LES DOUCEURS SUCREES

Prix T.T.C / pièce

▪ <i>Truffe au chocolat</i>	0,60
▪ <i>Petit cake aux fruits du moment</i>	0,65
▪ <i>Petit chou parfumé</i>	0,70
▪ <i>Le moelleux au chocolat et ganache</i>	0,75
▪ <i>Sablé ganache-griottes</i>	0,75
▪ <i>Biscuit Joconde aux deux chocolats</i>	0,75
▪ <i>Financier abricot chocolat Ivoire</i>	0,80
▪ <i>Le coco-passion et citron vert</i>	0,80
▪ <i>Mini tartelette :</i>	0,80
- <i>Citron meringué,</i>	
- <i>Framboise,</i>	
- <i>Poires-chocolat</i>	
▪ <i>Délice choco-pomme cannelle au Marc du Jura</i>	0,80
▪ <i>Tartelette pommes miellées</i>	0,80
▪ <i>Entremet chocolat et framboise</i>	0,80
▪ <i>Petit écureuil</i>	0,90
▪ <i>L'éclair léger aux framboises</i>	0,95
▪ <i>Macaron au caramel</i>	0,95
▪ <i>Pic de fruits</i>	0,95
▪ <i>Petit chou praliné et nougatine</i>	0,95
▪ <i>Verrine poire et caramel</i>	1,05
▪ <i>Verrine aux fruits rouges</i>	1,05
▪ <i>Verrine aux fruits exotiques façon ti-ponch</i>	1,05
▪ <i>Verrine fraîcheur framboise et rose</i>	1,05
▪ <i>Verrine tiramisu</i>	1,05





# LES COLLATIONS et EN-CAS

Prix T.T.C / pièce

## Côté salé :

- *Club sandwich beurré au jambon* 0,65
- *Club sandwich beurré rosette* 0,65
- *Club sandwich Franc Comtois* 0,70
- *Club sandwich au fromage de chèvre frais et fines herbes* 0,72
- *Club sandwich végétarien aux légumes du moment* 0,72
- *Club sandwich rillettes de canard* 0,75



## Côté sucré :

- *Feuilleté façon finger aux perles de sucre* 0,60
- *Sablé façon bretonne au citron* 0,60
- *Madeleine traditionnelle* 0,60
- *Petit cake au zeste d'agrumes* 0,65
- *Petit moelleux au chocolat* 0,70
- *Petit muffin aux pépites de chocolat* 0,75
- *Petit brownie* 0,75
- *Petit cookie aux noisettes* 0,75
- *Petit éclair au café* 0,80
- *Financier aux pommes caramélisées* 0,80