

# CARTE TRAITEUR 2019

*Cocktails, Collations et Mignardises*


*M*



*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 :**

*( 20 pièces minimum par choix )*

### **Les pièces salées :**

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

### **Les pièces sucrées :**

- *Les douceurs sucrées* **Page 6**

### **Pour vos arbres de Noel et collations :**

- *Côté salé* **Page 7**
- *Côté sucré* **Page 8**

*\* Veuillez nous consulter pour obtenir la liste des allergènes ainsi que les 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
- *Médaille de foie gras de canard* 1,40

## Les verrines

- *Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé* 1,05
- *Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche* 1,05
- *Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry* 1,05
- *Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat* 1,05
- *Parfait de foie gras chutney d'oignon* 1,30



## Les pièces à chauffer

- *Feuilleté de la mer* 0,55
- *Cake tomate mozzarella et basilic* 0,70
- *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
- *Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise)* 0,95
- *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* 0,90



## Les verrines

- *Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne* 1,05
- *Verrine Franc-Comtoise* 1,05

## 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
- 
- *Choix de crudités et ses sauces froides* *par pers* 0,90
  - *Pain surprise (40 pièces)* 24,00
  - *Pain surprise brioché au foie gras (40 pièces)* 40,00



# LES SAVEURS D'AILLEURS

*Prix T.T.C / pièce*

## Les canapés garnis et makis

- *Tarama Tzatziki* 0,70
- *Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées)* 0,70
- *Bœuf à l'Asiatique* 0,80
- *Maki avocat coriandre et gambas* 0,95

## Les verrines

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

## Les pièces à chauffer

- *Feuille de vigne farcie* 0,65
- *Accras de poisson* 0,65
- *Pizza à l'Italienne* 0,70
- *Nems de canard* 0,75
- *Poivron et Chorizo en croustillant* 0,80
- *Petit Burger en navette* 0,80
- *Gourmande de volaille à l'indienne* 0,85
- *Tempura de gambas aux épices douces* 0,90



# 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>Pic de volaille, forestier</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>Nems de volaille à l'orange</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 lotte au curry</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

\*\* minimum 50 personne



# LES VEGETALES

*Prix T.T.C / pièce*

## Les canapés et makis

- *Canapé exotique au lait de coco et pâte de curry* **0,85**
- *Canapé tartare de carottes et cumin* **0,85**
- *Canapé abricots et pruneaux aux pistaches* **0,85**
- *Maki aux agrumes et aneth* **0,90**
- *Maki au basilic et légumes verts* **0,90**

## Les verrines

- *Verrine de patate douce croquante au crumble de fruits secs* **1,05**
- *Verrine de guacamole aux herbes* **1,05**

## Les pièces à chauffer

- *Boulette de riz thaï à la coriandre fraîche* **0,90**
- *Accras de légumes et aïoli* **0,90**
- *Tempura de courgettes marinée et tomates confites* **0,90**
- *Mini-pizza aux olives* **0,90**
- *Velouté de petits pois et croûtons à l'ail* **0,90**
- *Gaufres végétaliennes* **0,90**
- *Mini-quiche aux poireaux et safran* **0,95**



# LES DOUCEURS SUCREES

Prix T.T.C / pièce

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





# 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* **0,55**
- *Sablé façon bretonne au citron* **0,60**
- *Madeleine traditionnelle* **0,60**
- *Petit cake au zeste d'agrumes* **0,65**
- *Petit éclair vanille / café / chocolat* **0,70**
- *Petit moelleux au chocolat noir* **0,70**
- *Petit muffin aux deux pépites de chocolat* **0,75**
- *Petit brownie aux noix et noisettes* **0,75**
- *Petit cookie noisette et amandes* **0,75**
- *Financier aux pommes caramélisées* **0,80**

