

CARTE TRAITEUR 2022

Buffets, Brunchs et plats conviviaux

M



Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 40 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 repas familiaux, d'entreprise, de mariage décontracté, ou encore vos lendemains de soirées, nous pouvons vous proposer un repas sous forme de buffet ainsi que des plats conviviaux traditionnels. Il vous est également possible de compléter ces mets avec des plats ou desserts à l'assiette que vous trouverez dans la rubrique « repas de mariage et repas assis ».

Pour toute demande personnalisée, n'hésitez-pas à nous contacter afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies.

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

Sommaire

Buffet froid classique	Page 1
Buffet froid végétalien / végétarien	Page 2
Buffet campagnard complet	Page 3
Buffet méditerranéen	Page 4
Plats servis en buffet	Page 5
Buffet de fromages	Page 6
Buffet de desserts	Page 6
Plats chauds traditionnels et conviviaux	Page 6
Brunchs	Page 7

** Nous consulter pour la liste des allergènes ainsi que les conditions générales de vente.*

LES BUFFETS FROIDS *

(Minimum 30 personnes)

BUFFET FROID TRADITIONNEL*

Prix TTC par personne de 15,50 €

- *Salade franc-comtoise*
- *Salade à l'italienne*
- *Salade hawaïenne*
- *Taboulé*
- *Tzatziki*
- *Salade volaille et légumes wok*
- *Choix de charcuterie fumée*
- *Pâté en croûte Richelieu*
- *Terrine bressane*
- *Médailлон de volaille aux saveurs provençales*
- *Médailлон de cochon au curry*
- *Médailлон de saumon farci aux coquillages*
- *Terrine de poisson aux crevettes roses*

Sauces en accompagnement :

Cocktail, tartare, mayonnaise et aïoli

***Non modifiable**



BUFFET FROID VEGETALIEN / VEGETARIEN*

Prix par personne de 16,90 € - L'ensemble des mets sont exempts de produits animaux

- *Pressé de brocoli et chou-fleur au basilic et gelée de légumes*
- *Gaspacho de tomate et poivrons grillés à l'huile d'olives*
- *Caviar d'aubergines aux raisins et menthe fraîche*
- *Terrine de polenta forestière aux jeunes pousses d'épinard au persil plat*
- *Velouté de courgettes au lait d'amandes*
- *Salade de lentilles aux noix torréfiées et balsamique*
- *Salade de carotte et chou chinois aux graines de sésame et soja*
- *Salade de chou rouge croquant et pommes golden aux noisettes*
- *Confit provençal au thym et romarin*
- *Taboulé classique*
- *Salade d'avocat aux agrumes et coriandre fraîche*
- *Salade tzatziki de concombre*

Sauces en accompagnement :

Pistou d'amandes, crème de soja aux herbes fraîches, mayonnaise citronnée

***Non modifiable**

BUFFET CAMPAGNARD COMPLET*

Prix T.T.C par personne de 21.90 €

Pour commencer :

En entrée

- *Salade Franc-comtoise*
- *Salade de choux rouge à la paysanne*
- *Salade de lentilles classique*
- *Salade frisée et croûtons*
- *Charcuterie : Morteau en brioche, jambon fumé, jambon blanc*
- *Viande et volaille : rôti de porc aux herbes, galantine de volaille au Comté et Morteau*
- *Terrine de campagne*

En plat (à réchauffer sur place par vos soins)

- *Emincé de volaille au Vin Jaune et risotto aux champignons*

Pour poursuivre :

- *Fromages : Comté, morbier et cancoillotte*

Pour terminer :

- *Assortiment de desserts : mousse au chocolat, tartes et salade de fruits*

Sauces et accompagnement :

Cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre

***Non modifiable**



BUFFET MEDITERRANNEEN (selon saison)

Prix T.T.C par personne de 19,50 €

- *Salade de pâtes aux fruits de mer*
- *Salade de riz au thon façon andalouse*
- *Salade de volaille, pommes de terre et chorizo*
- *Salade de légumes confits au basilic*
- *Salade de tomates et mozzarella au basilic*
- *Tapas de rillettes de saumon et crevettes*
- *Choix de charcuterie : chorizo, jambon Serrano, coppa, mortadelle*
- *Terrine de poulet façon paëlla*
- *Terrine de cabillaud aux poivrons doux*
- *Pickles*

Sauce et accompagnement :

Aïoli, mayonnaise, moutarde et sauce cocktail



LES PLATS CHAUDS EN BUFFET

- | | |
|---|--------------|
| ▪ <i>Jambon braisé au Savagnin, Gratin dauphinois au comté</i> | 8,70 |
| ▪ <i>Fricassée de poulet fermier aux champignons, risotto crémeux aux légumes</i> | 9,80 |
| ▪ <i>Navarin d'agneau aux saveurs provençales et petits légumes</i> | 11,- |
| ▪ <i>Sauté de canard à l'orange, Pommes fondantes, carottes et navets glacés</i> | 10,- |
| ▪ <i>Rôti de noix de veau pâtissière, lardons et petits oignons, méli-mélo de légumes croquants</i> | 11.50 |

LE BUFFET DE FROMAGES

Buffet composé de : Comté, Morbier, brie et chèvre

3,90 / personne



LE BUFFET DE DESSERTS

- *Mousse au chocolat*
- *Salade de fruits classique*
- *Charlotte framboise-pistaches*
- *Tartes panachées selon saison*
- *Délice coco-passion*
- *Tiramisu classique*
- *L'écureuil du Chef*

6,50 € / personne

Pour tout autre type de desserts, veuillez-vous référer aux rubriques : « Repas assis » et « Cocktail, collations et mignardises ».

LES PLATS CONVIVIAUX

(Minimum 30 personnes)

Prix T.T.C / personne

<i>Emincé de volaille aux champignons et vin jaune, Risotto crémeux aux légumes</i>	9,90
<i>Lasagnes (pâte à lasagnes, bolognaise, fromage, béchamel, bœuf haché)</i>	9,50
<i>Choucroute (chou fermenté, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, saucisse de Morteau, échine de porc braisée, lard fumé)</i>	11,50
<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, semoule, pois chiche, légumes du soleil)</i>	9,50
<i>Rôti de veau, sauce à l'ancienne, lardons et oignons et son gratin de légumes</i>	11,50
<i>Aiguillettes de canard, Pommes de terre fondantes et légume glacés</i>	10,40
<i>Paëlla (riz, petits pois, poivrons, poulet, fruits de mer, chorizo, moules)</i>	11,50
<i>Cassoulet franc-comtois (Morteau, lard fumé, saucisse de Toulouse, échine de cochon, confit de canard)</i>	11,40
<i>Bœuf à la Flamande, à la bière et aux épices</i>	10,90



Nous consulter pour les forfaits livraison.

Matériel à nous rapporter dans un délai maximum de deux jours.

Vaisselle, matériel particulier et personnel de salle ou cuisine non compris.

LES BRUNCHS

(Minimum 30 personnes)

La formule traditionnelle (12.90 euros T.T.C / personne, hors service)

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Baguette de pain, pains aux céréales
- Salade de fruits de saison
- Panel de charcuterie
- Taboulé, salade à l'Italienne
- Plateau de fromages
- Beurre, Confitures, Nutella

La formule complète (18.90 euros T.T.C / personne, hors service)

Côté boulangerie :

- Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Assortiment de pain : baguettes, pains aux céréales

Côté sucré :

- Salade de fruits
- Panel de tartes du moment
- Cake moelleux tranché



Côté salé :

- Panel de charcuterie et viandes froides
- Trois salades composées : taboulé, salade à l'Italienne, salade Franc Comtoise
- Salade verte

Côté fromager :

- Plateau de 3 fromages

Côté accompagnements :

- Confitures, Nutella, miel, beurre, sucre, vinaigrette, mayonnaise

