

CARTE TRAITEUR 2022 - 2023


Cocktails, Collations et Mignardises

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 cocktails de mariage, d'entreprise ou bien encore vos arbres de Noël 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, n'hésitez-pas à nous contacter 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.

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 (+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

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

- *Mousse de foie de volaille au Marc* 0,80
- *Œufs de lump* 0,90
- *Anchois marinés façon provençale* 0,90
- *Tartare de saumon fumé gelée d'aneth* 1,00
- *Roulade de cabillaud à l'oseille* 1,00
- *Jambon fumé de pays et sa moutarde à l'ancienne* 1,00
- *Crevettes gingembre et lait de coco* 1,10
- *Médailillon de foie gras de canard* 2,50

Les verrines

- *Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé* 1,40
- *Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche* 1,40
- *Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry* 1,40
- *Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat* 1,40
- *Parfait de foie gras, chutney d'oignon* 1,40

Les pièces à chauffer

- *Feuilleté de la mer* 0,75
- *Cake tomate mozzarella et basilic* 0,90
- *Cake magret de canard et poivre vert* 0,95
- *Quiche paysanne au saumon fumé* 1,00
- *Boudin croustillant de confit de canard* 1,00
- *Croustillant de poisson aux fines herbes* 1,00
- *Pic de poulet mariné* 1,10
- *Roulé de cèpes forestier aux escargots* 1,20
- *Pic de canard, cumin et fruits* 1,20



LES CLASSIQUES

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis et makis

- Rosette 0,80
- Jambon blanc 0,80
- Jambon fumé 0,85
- Fromage de chèvre aux fines herbes 0,90
- Rillettes de Morteau et cancoillotte 0,90
- Rillettes de canard 0,95
- Terrine paysanne 0,95
- Saumon fumé 1,00
- Maki Comtois 1,10



Les verrines

- Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne 1,40
- Verrine Franc-Comtoise 1,40

Les pièces à chauffer

- Cake jambon-fromage 0,80
- Cake aux olives et lard fumé 0,80
- Feuilleté au fromage 0,80
- Gougère au fromage 0,80
- Cake au saumon fumé 0,90
- Quiche Franc-Comtoise 0,90
- Pizza garnie 0,90
- Feuilleté saucisse 0,90
- Croque-Monsieur 0,90
- Brioche de Morteau 0,90
- Pruneau au lard 1,00



Les crudités et pains surprise

- Choix de crudités et ses sauces froides par pers 1,50
- Pain surprise (40 pièces) 27,00

LES SAVEURS D'AILLEURS

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis et makis

- *Tarama Tzatziki* 0,90
- *Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées)* 0,90
- *Bœuf à l'Asiatique* 1,00
- *Maki avocat coriandre et gambas* 1,20

Les verrines

- *Saveurs d'Italie (tomates, poivron, basilic)* 1,40
- *Barigoule de légumes, aioli* 1,40
- *A la Grecque* 1,40
- *Brouillade d'œuf au basilic, gaspacho* 1,40
- *Mousse d'avocat et crevettes roses* 1,40

Les pièces à chauffer

- *Feuille de vigne farcie* 0,90
- *Accras de poisson* 0,90
- *Pizza à l'Italienne* 0,90
- *Poivron et Chorizo en croustillant* 0,90
- *Petit Burger en navette* 1,20
- *Gourmande de volaille à l'indienne* 1,20
- *Tempura de gambas aux épices douces* 1,40



LE SHOW COOKING**

(Minimum 5 pièces différentes par personne)

Prix T.T.C / pièce

▪ <i>Beignet de Comté au Vin jaune</i>	1,00
▪ <i>Pic de volaille, forestier</i>	1,00
▪ <i>Blinis de saumon, crème de citron</i>	1,20
▪ <i>Gaufre Franc-Comtoise</i>	1,00
▪ <i>Gaufre Provençale</i>	1,00
▪ <i>Velouté Saint-Germain, croûtons et lardons</i>	1,10
▪ <i>Nem de volaille à l'orange</i>	1,20
▪ <i>Cassolette de risotto :</i>	1,30
- <i>Comme une paëlla</i>	
- <i>À l'huile de truffe et parmesan</i>	
▪ <i>Accras de la mer Aioli</i>	1,00
▪ <i>Tempura de Gambas</i>	1,40
▪ <i>Pic de bœuf piquant</i>	1,30
▪ <i>Pic de lotte au curry</i>	1,40
▪ <i>Pic de Gambas mariné au Colombo</i>	1,40
▪ <i>Cassolette de Saint-Jacques, coulis Armoricaïn</i>	1,70

**** 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*
- *Gaspacho au concombre et tomate*
- *Tartine andalouse*

La formule TAPAS
11,90 € /personne**

**** minimum 50 personne**



LES VEGETALES*

*Adaptées aux végétariens

Prix T.T.C / pièce

20 pièces minimum pour chaque choix

Les canapés et makis

- *Canapé exotique au lait de coco et pâte de curry* **1,00**
- *Canapé tartare de carottes et cumin* **1,00**
- *Canapé abricot et pruneaux aux pistaches* **1,00**
- *Maki aux agrumes et aneth* **1,20**
- *Maki au basilic et légumes verts* **1,20**

- *Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise)* **1,30**

Les verrines

- *Verrine de patate douce croquante au crumble de fruits secs* **1,40**
- *Verrine de guacamole aux herbes* **1,40**

Les pièces à chauffer

- *Boulette de riz thaï à la coriandre fraîche* **1,10**
- *Accras de légumes et aïoli* **1,10**
- *Tempura de courgettes marinée et tomates confites* **1,10**
- *Mini-pizza aux olives* **1,10**
- *Velouté de petits pois et croûtons à l'ail* **1,10**
- *Gaufres végétaliennes* **1,30**
- *Mini-quiche aux poireaux et safran* **1,30**



LES DOUCEURS SUCREES

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

- | | |
|--|-------------|
| ▪ <i>Truffe au chocolat</i> | 1,00 |
| ▪ <i>Petit cake aux fruits du moment</i> | 0,90 |
| ▪ <i>Petit chou parfum au choix</i> | 0,90 |
| ▪ <i>Le moelleux au chocolat et ganache</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Mini bavaroise café</i> | 0,90 |
| ▪ <i>Sablé ganache-griottes</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Biscuit Joconde aux deux chocolats</i> | 1,20 |
| ▪ <i>L'éclair léger aux framboises</i> | 1,10 |
| ▪ <i>Dacquoise Guanaja et noix caramélisées</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Financier abricot chocolat Ivoire aux éclats de dragées</i> | 1,00 |
| ▪ <i>Le coco-passion et citron vert</i> | 1,00 |
| ▪ <i>Mini tartelette :</i> | 1,20 |
| - <i>Citron meringué,</i> | |
| - <i>Framboise,</i> | |
| - <i>Poires-chocolat</i> | |
| ▪ <i>Délice choco-pomme cannelle au Marc du Jura</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Tartelette pommes Tatin</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Entremet chocolat et framboise</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Petit écureuil</i> | 1,30 |
| ▪ <i>Macaron caramel au beurre salé</i> | 1,20 |
| ▪ <i>Pic de fruits</i> | 1,50 |
| ▪ <i>Petit chou praliné et nougatine</i> | 1,10 |
| ▪ <i>Verrine poire et caramel</i> | 1,40 |
| ▪ <i>Verrine aux fruits rouges</i> | 1,40 |
| ▪ <i>Verrine aux fruits exotiques façon ti-ponch</i> | 1,40 |
| ▪ <i>Verrine fraîcheur framboise et rose</i> | 1,40 |
| ▪ <i>Verrine tiramisu</i> | 1,40 |



LES COLLATIONS et EN-CAS

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

Côté salé :

- *Club sandwich beurré au jambon* **0,90**
- *Club sandwich beurré rosette* **0,90**
- *Club sandwich Franc Comtois* **1,00**
- *Club sandwich au fromage de chèvre frais et fines herbes* **1,00**
- *Club sandwich végétarien aux légumes du moment* **0,90**

Côté sucré :

- *Feuilleté façon finger aux perles de sucre* **0,80**
- *Sablé façon Breton au citron* **0,90**
- *Madeleine traditionnelle* **0,90**
- *Petit cake aux zestes d'agrumes* **0,90**
- *Petit éclair vanille / café / chocolat* **1,00**
- *Petit moelleux au chocolat noir* **1,00**
- *Petit muffin aux pépites de chocolat* **0,90**
- *Petit brownie aux noix et noisettes* **0,90**
- *Petit cookie noisettes et amandes* **0,90**
- *Financier aux pommes caramélisées* **1,00**

