

Traiteur Révélations Saveurs

EXEMPLES DE PRESTATIONS, N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR FAIRE VOTRE RECEPTION A VOTRE IMAGE ET A VOS ENVIES

Forfait « tendance » 6.50 € /personne

Nous proposons un assortiment de 4 verrines et amuse-bouches parmi les suivantes :

(ou 2 verrines pour 3,50 € / personne

ou 6 verrines pour 9 € /personne)

Verrines :

- Moules à la Catalane
- Moules à la marinière
- Calamars à la provençale
- Mousse de chèvre sur lit de tomates confites
 - Assortiment de mousse de légumes
- Tartare de melon au Beauges de Venise
- Salade de poulet tandoori à l'ananas
 - Crème brûlée aux asperges
 - Crème brûlée au saumon
 - Crème de roquefort aux noix
 - Tartare de duo de saumon
 - Crème de crevettes au paprika
 - Crabe à l'ananas et au curry
- Mousse d'aubergines et de chèvre aux herbes
- Chorizo poêlé sur tartare de tomates et oignons
 - Gaspacho
- Duo de saumon fumé et mariné aux baies roses sur lit de concombre crémé
 - Mousseline de champignons
 - Mousse de saumon fumé au citron

Amuse-bouches :

- Croutons et ses garnitures diverses (tapenade verte et noire, caviar d'aubergines, purée de tomates séchées, brandade, duxelles de champignons...)
- Anchoïade ou aioli et ses bâtonnets de légumes (carottes, choux-fleurs, concombre, endives, tomates cerises, champignons...)
 - Mini-brachettes de tomate cerise, mozzarella au basilic / concombre, feta, olives)
- Canapés divers et variés(mousse de canard, fromage frais aux fines herbes, crème de saumon)
 - Cake tiède moelleux (olives, crevettes, saumon, herbes provençales)
 - Quiches (lorraine, fromage, poissons, champignons, légumes, poireaux)
 - Assortiment de pizza, tarte flambée, pissaladière)
 - Feuilletés et assortiment de toasts tiède

Forfait « cocktail prestige » à 17 € /personne

(si suivi d'un repas ou 23 € seul)

Pôle d'amuse-bouches pour l'apéritif

(Hors boissons service compris)

composé de :

- crâtons et son assortiment de tapenades (vertes et noires, caviar d'aubergines, poivronade, tomatade...)
- Anchoïade et aioli et ses bâtonnets de légumes (carottes, concombre, endives, champignons, tomates cerises, poivrons tricolores ...)
- Cascade de mini brochettes apéritives (tomates/mozzarella au basilic, feta/tomate/olive, crevettes/ananas au curry....)
- Assortiments de toasts garnis (mousse de canard, crème de roquefort aux noix, crème d'oursin, tartinade de saumon à l'aneth....)
- 3 verrines par personne au choix parmi :
 - Moules à la Catalane
 - Moules à la marinère
 - Calamars à la provençale
 - Mousse de chèvre sur lit de tomates confites
 - Assortiment de mousse de légumes
 - Tartare de melon au Beauges de Venise
 - Salade de poulet tandoori à l'ananas
 - Crème de roquefort aux noix
 - Tartare de duo de saumon
 - Crème de crevettes au paprika
 - Crabe à l'ananas et au curry
 - Mousse d'aubergines et de chèvre aux herbes
 - Chorizo poêlé sur tartare de tomates et oignons
 - Gaspacho
 - Duo de saumon fumé et mariné aux baies roses sur lit de concombre crémé
 - Mouseline de champignons
 - Mousse de saumon fumé au citron
 - Etc...

Pôle d'assortiment de 4 mini brochettes par personne à la plancha (autres variétés à voir ensemble) :

Viandes (Poulet au curry et olives marinées, Agneau au cumin et poivrons marinés, Bœuf et oignons confits, canard et pêches caramélisées,)

Coquillages et crustacés (ex : crevettes et ananas façon tandoori, pétoncles et champignons de paris en persillade, saumon à l'aneth et fond d'artichaut,)

Menu « buffet unique + dessert » à 32 €

Buffet (selon votre choix : 5 variétés):

Exemple : marquise d'assortiment de cochonnailles, de terrines diverses « maison », de saumon mariné au citron vert, d'ananas farcis au crabe et au curry, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, curry de moules, crevettes l'indienne, gaspacho Andalou, tortilla espagnol, keftedhes (boulettes de viande de bœuf aux herbes et à la menthe), rouleaux de printemps, crespéou (gâteau d'omelette provençale), tortilla espagnol, tortilla provençal, tortilla norvégienne, tortilla grecque, tortilla marocaine, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, cailllette provençale, pilons de poulet mariné au curry ou au citron confit ou à la noix de coco ou tandoori, samossas, accras de morue, feuilles de vigne, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de 3 salades diverses

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz niçois, riz cantonnais, cœur d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées...)

Buffet de Fromages affinés de France servi avec mesclun de salade

Dessert des mariés :

Pièce montée de choux (3 par personne) de la forme de votre choix (dans la limite du réalisable) ou entremets divers à étages (selon votre choix) ou fontaine à chocolat (brochettes de fruits, mini crêpes aromatisées, mini cakes aux parfums divers)

Menu « buffets » à 45 €

Buffet d'entrées « prestige » (5 variétés selon votre choix) :

Exemple : marquise d'assortiment de cochonnailles, de terrines diverses « maison », de saumon marinés au citron vert, d'ananas farcis au crabe, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, ... ou d'autres salades à définir avec vous-même

Buffet de plats froids (2 viandes selon votre choix)

Pilons de poulet mariné au curry, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde , ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de salades diverses à votre choix

Buffet de Fromages affinés de France servi avec mesclun de salade

Dessert des mariés :

Pièce montée de choux (2 par personne)

Ou

Fontaine à chocolat et ses mini mignardises et ses brochettes de fruits

Ou

Entremet divers (framboisier, fraisier, 3 chocolats,)

Après-dessert :

Cascade de fruits frais de saison

Café

Menu à 49 €

Buffet d'entrées « prestige » (5 variétés selon votre choix) :

Exemple : marquise d'assortiment de cochonnailles, de terrines diverses « maison », de saumon marinés au citron vert, d'ananas farcis au crabe, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, ... ou d'autres salades à définir avec vous-même

Plat au choix :

Mignon de veau en croûte de pistache

Ou

Sauté de canard à l'estragon et aux amandes

Ou

Suprême de volaille aux morilles

Ou

Ballottine de veau farcie et sa sauce forestière

Ou

Cuisse de canard caramélisée au miel et aux pignons

Fromage

Buffet de Fromages affinés de France servi avec mesclun de salade

Dessert des mariés :

Pièce montée de choux (2 par personne)

Ou

Fontaine à chocolat et ses mini mignardises et ses brochettes de fruits

Ou

Entremet divers (framboisier, fraisier, 3 chocolats,)

Après-dessert :

Cascade de fruits frais de saison

Café

Menu à 55 €

Entrée au choix :

Salade de St Jacques et magret de canard fumé en méli-mélo de pignons

Ou

Croustade de dorade aux fruits de mer

Ou

Ferrinette de magret de canard farci au foie gras sur mesclun et sa compotée d'oignons

Ou

Calamar farci au rizotto arlequin

Ou

Fleurs de rouget rôtis au pesto sur mesclun et trilogie de poivrons marinés

Ou

Ferrine de st Jacques et rouget et son coulis de crustacés

Plat au choix :

Mignon de veau en croûte de pistache

Ou

Sauté de canard à l'estragon et aux amandes

Ou

Suprême de volaille aux morilles

Ou

Ballottine de veau farcie et sa sauce forestière

Ou

Cuisse de canard caramélisée au miel et aux pignons

Fromage :

Assiette de 2 fromages affinés servie avec mesclun de salade à l'huile d'olive

Ou

Aumônière de chèvre chaud rôtie aux herbes et son mesclun de salade

Dessert des mariés :

Traiteur Révélations Saveurs

Pièce montée de choux (2 par personne)

Ou

Fontaine à chocolat et ses mini mignardises et ses brochettes de fruits

Ou

Entremet divers (framboisier, fraisier, 3 chocolats,)

Après-dessert :

Cascade de fruits frais de saison

Café

Traiteur Révélations Saveurs