

Carte Traiteur

Repas chaud (avec service)



Menu Gastronomique

minimum 30 pers à partir de 38€50 service en supp

Aperitif

Canapé Prestige 2 pièces par pers

- Crème de chorizo, œuf de caille
- Gravlax de saumon au sel fumé
- Caviar de tomates et sablé de Wissant
- Mimosa bacon grillé
1 verrine
- Tartare de saumon au couteau
- Langues d'oiseau et gambas sautées
- Crème de petit pois, taboulé de carotte et granola

Entrée

Le poisson fumé en tartare aux deux pommes, émulsion cardamome-citron

Ou

Le Sot-l'y-laisse de dinde confit, mâche et acidulé à l'épine-vinette

Ou

La rilette de bœuf, perline de tomate et croustillant de chia

Ou

Le trésor des 2 Caps

Ou

La douceur des fonds marins, tomates basilic, œufs de truite et zeste de citron vert

Ou

La noix de Saint-Jacques braisés, tartelette de pak-Choï et sauce crémeuse au combava

Ou

Le lieu jaune, tartelette tapenade d'olives noires et crèmeux baie de passion

Ou

Le bavarois d'asperges et Saint-Jacques, crumble de pavot

Ou

Le cabillaud sur peau, mousseline de fenouil et curry Breton

Ou

Le foie gras, fine gelée d'argousier et toast céréalié

Plat

Le cochon, ses noisettes confites et patates douce au cumin

Ou

Le suprême de pintade fumé, jus aux oignons grelot

Ou

Le moelleux de veau, jus de viande citronnelle-macis

Ou

Le filet de bœuf, sucs de viande et douceur de séchuan

Ou

Suprême de poulet jaune, croûte de noix et émincé d'artichauts.

Ou

Le Saint-Pierre, en filet sur une fine purée de panais et crème d'huitres

Ou

Le filet de raie, lit de légumes de saison et douceur de citronnelle-thaï

Fromages

Bruschetta de pavé aux orties, alcool de cumin et jeunes pousses de saison

ou

Ardoise de fromages du terroir

*Ecume de Wimereux

*Sablé de Wissant

*Brique du nord

*Chèvre cendré

Pavé rustique et pain d'épices



Dessert

Dessert a l'assiette

Snickers chocolat , caramel beurre salé

Bounty passion, mangue citron vert

Mini chou à la violette

Buffet de desserts

Royal duc de pralin

Bounty passion

Spéculoos

Cappuccino

Enfer des anges

Mini choux vanille

Coulis de fruits rouges et exotiques,

Crème anglaise

Buffet prestige

Entremet au choix (cf buffets de desserts)

Mignardises gourmandes

Mini-Choux :vanille, chocolat, praliné, café,

Mini crêpes chaudes à la mascarpone

Verrines de fruits rouges à la menthe

Verrines ananas au sirop d'érable, chantilly passion

Verrines streusel, ganache chocolat gingembre

-Pain et beurre

-Café

-Cuisinier

-Service (1 serveur pour 25 pers)

En option

-Forfait vaisselle (verres, couverts, assiettes)

-Boisson (nous consulter)

Valable jusqu'au 31.12.2020