



## TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

*Buffet dînatoire*

### APÉRITIFS

Focaccia  
Choux craquelin au fromage  
Tapenade olives noires et figues

### PIÈCES SALÉES

Tataki de boeuf et houmous  
Cube de thon, pané aux condiments asiatiques  
Tempura de légumes croquants, sauce ciboulette  
Tartelette tomates et mousse straciatella  
Tartine avocat, gambas et sauce cocktail  
Caviar de courgettes et Saint-Jacques  
Navette poulet curry  
Gambas rôties, mousse d'artichaut et crumble à l'encre de seiche  
Tartine champignons, betteraves, mizuna et ricotta au basilic  
Tartelette chèvre frais et magret fumé  
Tartare de boeuf à l'italienne

### ANIMATIONS

Mini burger kefta, boursin et fromage blanc  
Mini hot dog, pulled pork crudités, smoked barbecue sauce  
Jambon Serrano et foccacia artisanale  
Saumon fumé à la tranche, pain de campagne et beurre citron aneth  
Brochette de gambas et mayonnaise crustacée  
Gyoza poulet et légumes

### PIÈCES SUCRÉES

Choux fraise basilic  
Voile croustillant de framboise et crème vanille  
Namelaka au chocolat au lait  
Paris-Brest  
Sablé et crème brûlée  
Tarte citron meringuée

7 VARIÉTÉS **29€ / PERSONNE**

(au choix 5 pièces salées et 2 pièces sucrées)

10 VARIÉTÉS **39€ / PERSONNE**

(au choix 5 pièces salées, 2 animations et 3 pièces sucrées)

15 VARIÉTÉS **49€ / PERSONNE**

(au choix 8 pièces salées, 3 animations et 4 pièces sucrées)