

sensations

— *traiteur* —

Notre carte cocktail 2016

Les pièces salées froides



Canapés Sensations

(Minimum 10 de la même variété)

Fromage, crevette
Tomate œuf de caille
Légumes, œufs de saumon, tarama
Saumon fumé

Toasts cocktail

(Minimum 10 de la même variété)

Chiffonnade de jambon de Parme à la poire
Magret de canard fumé aux éclats de pistache
Saumon fumé au raifort

Navette briochée

(Minimum 10 de la même variété)

Jambon de Paris
Mousse de foie de canard
Tomate et mozzarella
Rillettes de saumon
Fromage frais et paprika
Navette fraîcheur

Sandwich tea-time

(Minimum 10 de la même variété)

Fromage frais et concombre, crudités
Poulet au sésame
Saumon fumé et pomme

Bun's brioché

(Minimum 10 de la même variété)

Crème de comté et noisettes grillées, poulet tandoori
Féroce d'avocat et écrevisse
Rillettes de thon aux olives

Pain polaire

(Minimum 10 de la même variété)

Saumon mariné et crème de raifort
Volaille au curry et pomme granny Smith
Tartare de crudités

Wraps

(Minimum 10 de la même variété)

Blanc de volaille, salade verte et tomates
Fromage frais et fines herbes
Rôti de bœuf, salade et bacon

Pains et brioches surprise

Pain de seigle en surprise (40 pièces)

Rillettes de canard et olives
Coppa, ricotta et romarin
Roquefort et noix
Fromages et charcuteries
Jambon de Parme
Saumon fumé et citronnelle
Charcuteries

Brioche mousseline

Fromage frais et raisins
Poulet et cresson
Rillettes de saumon
Crabe et fines herbes

Les pièces salées froides



Les pièces fraîcheur

(Minimum 20 de la même variété)

Tomate cerise, fromage frais au basilic
Carottes à la duxelle de champignons
Radis, crème d'anchois et son crumble
Vitelotte au curry et tomates confites
Pequillos à la crème de thon et cerfeuil
Cannelés de concombre aux œufs de lump
Courgettes au crabe à l'orange
Toupie de patate douce et foie gras à l'huile de noisettes
Cornet de betterave chiogga au tzatziki
Charlotte rôtie et sa crème de citron au saumon fumé

Corbeille de crudités

Assortiment de crudités
Servis avec des sauces d'accompagnement

Mini crêpes froides

(Minimum 20 de la même variété)

Ricotta et épinards au saumon
Légumes à la provençale

Tartelette garnie

(Minimum 10 de la même variété)

Chèvre, pomme à la cannelle
Saumon mariné au citron vert et tapenade
Pointes d'asperges et coriandre

Crostini

(Minimum 10 de la même variété)

Jambon de Pays, cantal
Tête de moine au poivre en mignonette
Légumes grillés à la méditerranéenne

Toastinettes feuilletées

(Minimum 10 de la même variété)

Foie gras et ses mendiants
Crabe aux écorces d'orange
Poulet à l'estragon
Melon et feta

Rosaces

(Minimum 10 de la même variété)

Dômes d'aubergines au sésame
Œufs brouillés, muscade et ciboulette
Tapenade au parmesan et son tartare de tomates

Timbales de salade

(Minimum 12 de la même variété)

Agrumes aux crevettes
Salade de légumes verts
Compotée de légumes à l'indienne
Salade mexicaine
Salade landaise aux copeaux de foie gras
Salade du chef : selon arrivage du jour



Les pièces salées froides

Les mini brochettes

(Minimum 20 de la même variété)

- Filet de magret de canard fumé à la pêche rôtie
- Saumon mariné, pomme et mangue
- Jambon de Parme, ananas rôti ou billes de melon
- Brochette de gambas au radis et feuille de menthe
- Brochette d'écrevisses et pois gourmands
- Pique de carpaccio de bœuf et mozzarella
- Tomates et mozzarella au basilic
- Trio de légumes au parmesan

Viandes et volailles

- Canard et sauce miel épices
- Couronne d'agneau au thym
- Jambon de Virginie
- Poulet à l'estragon
- Chiffonnade de charcuteries

Les verrines

(Minimum 20 de la même variété)

- Crème de lentilles et lard fumé
- Œufs brouillés et saumon
- Mousseline de patate douce et mirepoix de courgettes
- Féroce d'avocat et écrevisse
- Bâtonnets de légumes au fromage frais
- Caviar d'aubergine au chèvre

Les cuillères

(Minimum 10 de la même variété)

- Cassolette de vitello et tonnato
- Noix de Saint-Jacques et juliennes de poireaux
- Filets de rouget à la méditerranéenne et copeaux de parmesan
- Tartare aux deux saumons à la pomme
- Ceviche de poisson au citron vert
- Noix de Saint Jacques au gingembre
- Mi-cuit de bœuf aux graines de soja
- Millefeuille de crêpes à la chair de crabe

Toastinettes feuilletées

(Minimum 10 de la même variété)

- Foie gras et ses mendiants
- Crabe aux écorces d'orange
- Poulet à l'estragon
- Melon et feta

Les pièces salées chaudes

Les fours salés

(Minimum 10 de la même variété)

Croque monsieur

Quichette aux légumes

Pissaladière au parmesan

Mini koulibiac

Hamburger et hot dog

Pruneau au bacon

Accras et beignets

(Minimum 20 de la même variété)

Accras de morue

Beignets de volaille au sésame

Feuilleté d'escargot

Chiktay morue et banane plantain

Crevettes en chemise de pommes de terre, sauce ciboulette

Les brochettes

(Minimum 20 de la même variété)

Poulet au curry

Agneau aux pruneaux

Poulet à la mexicaine

Bœuf au satay

Cassolettes chaudes lunch

(Minimum 12 de la même variété)

Parmentier de canard

Brandade de morue

Crevettes à l'indienne

Lotte rôtie, sauce crustacés

Curry de légumes





Les pièces sucrées

Les fours frais

(Minimum 20 de la même variété)

Caroline au café

Caroline au chocolat

Carré Opéra

Carré Opéra aux fruits

Tartelettes aux fruits

Chou farci à la vanille Bourbon

Tartelette citron

Tartelette orange

Minisavarin crème chibboust

Tartelette chocolat

Les fours moelleux

(Minimum 20 de la même variété)

Macarons

Quatre quart à l'orange

Financier

Amandine

Brownie

Les desserts lunch

(Minimum 12 de la même variété)

Salade de fruits frais

Gratin de fruits à la vanille Bourbon

Brochette de fruits de saison

Mousse amère au chocolat

Giboulée de fruits et crème fouettée

Tiramisu nature, aux fruits ou spéculos

Crème brûlée à la cassonade

Pana cotta au coulis de fruits

Perles du Japon et son coulis de fruits

sensations

— *Traiteur* —

Vous en souhaitant bonne réception, nous restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes modifications, dégustation ou RV que vous souhaiteriez...

Service Commercial

01.48.22.90.77 / 01 58 34 05 62

servicecommercial@sensations-traiteur.com