

sensations

— *traiteur* —

Carte déjeuner et dîner 2016

Le déjeuner (de base)

Il se compose d'une entrée, d'un plat, de fromages avec salade et d'un dessert

Les entrées

(1 au choix)

Terrine de légumes, coulis de tomate

Cocktail d'artichauts à l'anchoïade et pignons

Rillettes de saumon, toast brioché

Chiffonnade de jambon de Parme

Les plats

(1 au choix)

Suprême de volaille et son gratin dauphinois

Pavé de saumon au sésame et son écrasé de pommes de terre

Dos de cabillaud sauce ciboulette et ses petits légumes du soleil

Aiguillettes de canette laquées au miel épice et son riz et petits légumes

(Les accompagnements peuvent être modifié si vous le souhaitez)

Les fromages

Sélection de fromage A.O.C

Assortiment de petits pains individuels, pains aux noix et aux raisins

Accompagné de salade

Les desserts

(1 au choix)

Salade de fruits frais

Mousse amère au chocolat

Tiramisu nature, aux fruits ou spéculoos

Tartelette aux fruits de saison





Le déjeuner (moyenne gamme)

Il se compose d'une entrée, d'un plat, de fromages avec salade et d'un dessert

Les entrées

(1 au choix)

Assiette nordique, saumon fumé, rillettes de truite, terrine de fromage et tapenade d'olives

Artichauts paysans, œufs pochés et chiffonnade de Serrano

Dôme de saumon aux saint jacques sur pain suédois

Salade d'agrumes aux crevettes et avocat

Les plats

(1 au choix)

Jambonnette de volaille aux raisins, jardinière de légumes

Duo de cabillaud et saumon, sauce safrané, riz basmati aux petits légumes

Suprême de pintade verjus, haricots verts

Filet de bar, sauce au citron, écrasé de pommes de terre

(Les accompagnements peuvent être modifié si vous le souhaitez)

Les fromages

Sélection de fromage A.O.C

Assortiment de petits pains individuels, pains aux noix et aux raisins

Les desserts

(1 au choix)

Iles flottantes aux amandes

Duo d'éclairs lunch

Tarte aux pommes

Croustillants au chocolat, crème anglaise

Le déjeuner (haut de gamme)

Il se compose de deux mise en bouche, d'une entrée, d'un plat, de fromages avec salade et d'un dessert



Les mise en bouche

Toast foie gras et ses mendiants

Toast magret de canard fumé aux éclats de pistache

Tartellette de pointes d'asperges et coriandre, minestrone de légumes

Crostini de légumes grillées à la méditerranéenne

Les entrées (1 au choix)

Médaillon de lotte aux agrumes en gelée de miel

Prisme de foie gras, en crème brûlée, pana cotta et mi cuit de foie gras

Fagot d'asperges et artichaut poivrade, tartare de tomate, émulsion balsamique

Marinade de rouget et de saumon, toast à la tapenade d'olives

Les plats (1 au choix)

Filet de canard aux pêches, pommes cocotte, fagot d'haricots verts

Brochettes de canard aux herbes, écrasé de pommes de terre

Pavé de saumon, sauce à l'oseille, purée de fenouil

Souris d'agneau aux abricots moelleux et son gratin dauphinois

(Les accompagnements peuvent être modifié si vous le souhaitez)

Les fromages

Sélection de fromage A.O.C, assortiment de petits pains individuels, pains aux noix et aux raisins

Les desserts (1 au choix)

Gratin de fruits à la vanille Bourbon

Entremet biscuit Joconde et praliné

Opéra au café

Charlotte aux fruits de saison



Le déjeuner (haut de gamme)

Il se compose de deux mise en bouche, d'une entrée, d'un plat, de fromages avec salade et d'un dessert

Les mise en bouche

Verrine de mousseline de patate douce et mirepoix de courgettes

Mi cuit de bœuf aux graines de soja

Brochette de magret de canard fumé à la pêche rôtie

Rosace de tapenade au parmesan et son tartare de tomates

Les entrées (1 au choix)

Médaillon de lotte aux agrumes en gelée de miel

Prisme de foie gras, en crème brûlée, pana cotta et mi cuit de foie gras

Fagot d'asperges et artichaut poivrade, tartare de tomate, émulsion balsamique

Marinade de rouget et de saumon, toast à la tapenade d'olives

Les plats (1 au choix)

Mignon de veau, sauce forestière, écrasé de pommes de terre

Filet de canard aux pêches, pommes cocotte, fagot de haricots verts

Pavé de saumon, sauce à l'oseille, purée de fenouil

Selle d'agneau, sauce au thym, légumes à la provençale

(Les accompagnements peuvent être modifié si vous le souhaitez)

Les fromages

Sélection de fromage A.O.C, assortiment de petits pains individuels, pains aux noix et aux raisins

Les desserts (1 au choix)

Entremet coco

Entremet à la pistache, crème anglaise

Giboulée de fruits et sa crème fouettée

Pana cotta 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