



CATERING

TRAITEUR + CHEF PRIVÉ

COLLECTION MARIAGES

SAISON 2025

BORDEAUX - LA ROCHELLE - ÎLE DE RÉ



## CANAPÉS

Les huîtres fines de claire de l'Île de Ré n°5

.....  
Navette de foie gras au vieux Pineau des Charentes

.....  
Mini burger au confit de canard et ketchup de piquillos

.....  
Tartelette sablée au chèvre frais et caviar de tomates

.....  
Saumon fumé, blinis au pavot et espuma ciboulette

.....  
Verrine de poulet tika et crème d'avocat au citron

.....  
Les mini croque Monsieur à l'huile de truffes

.....  
Gambas snackées, flambées au Cognac

.....  
Feuilleté au chorizo

## Les Ateliers

-

Noix de St Jacques snackées et crumble de chorizo

.....  
Découpe de Jambon Iberique

.....  
Foie gras poêlé, pain d'épice croustillant

.....  
Brochette de poulet au saté



# LES ENTRÉES

**Cœur de saumon fumé,**  
*Tartare d'avocats au citron vert, crème légère au gingembre*

**Croustillant de chèvre frais et miel de lavande**  
*Tomates séchées et croquant de Serrano*

**Gaspacho d'asperges vertes,**  
*Tuiles au parmesan et magret fumé croustillant*

**Le foie gras mi cuit au Pineau**  
*Chutney de figues et toasts briochés*

**Salade de gambas rôties et légumes croquants**  
*Roquette, émulsion soyu et salade d'herbes fraîches*

**Tarte fine, courgettes marinées**  
*Féta, déclinaison de tomates cerises et pesto*



# L E S P L A T S

Filet de Saint Pierre à l'unilateral, crumble d'herbes  
*Pommes de terre douces, légumes du marché*

Quasi de veau braisé, jus court au porto et fruits rouges  
*Pommes de terre grenailles au sel de romarin et tomates cerises rôties*

Noix de Saint Jacques snackées, croustillant de Chorizo  
*Risotto aux champignons*

Le magret de canard rôti au miel de thym,  
*Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes de saison*

Côte de bœuf à partager rôtie au barbecue,  
Crème de foie gras façon Rossini  
*Pommes de terre grenailles à l'huile de truffe et salade mesclun*



# L E S D E S S E R T S

**Cœur coulant au chocolat noir grand cru**  
*Crème anglaise et physalis*

**Cheese cake revisité**  
*Sablé spéculoos et fruits de la passion*

**Finger citron meringué**  
*Zest de citron vert et éclats de pistaches*

**Assortiment de mignardises façon café gourmand**  
*Entremet au chocolat*  
*Tartelettes au citron yuzu*  
*Assortiment de macarons*  
*Cannelés bouchée*

**Pièce montée**  
*Chocolat noir grand cru et vanille de Tahiti*

**Wedding cake ou Wedding cup cake**  
*Saveurs et design à personnaliser*



# L E B RUNCH

Café, thés et infusions

.....

Jus de fruits

.....

Mini viennoiseries pur beurre  
*(Croissant, pain au chocolat)*

.....

Baguette tradition et petit beurre

.....

Confiture, miel et pâte à tartiner

.....

**Assortiment de salades**

*Salade de pastèque, féta et menthe fraîche*

*Salade de poulet grillé façon César*

*Penne aux carottes, tomates confites et saumon fumé parfumé au basilic*

.....

**Ardoises de fromages affinés**

**Planches de charcuteries**

*Mesclun de roquette et pains spéciaux*





WWW.CATERING-TRAITEUR.COM