



CATERING

TRAITEUR - CHEF PRIVÉ

COLLECTION TRAITEUR

Le menu en livraison

PRIVATE CHEF - LA ROCHELLE - ÎLE DE RÉ

LES BOUCHÉES SALÉES

-

Feuilleté au chorizo

....

Tartelettes feuilletées, chèvre frais et tomate cerise rôtie

....

Mini burger au confit de canard et compotée d'oignons

....

Blinis de saumon fumé, espuma au wasabi

...

Verrine de poulet tika et crème d'avocat au citron





LES ENTRÉES

Fraicheur de saumon fumé au citron vert

Crème d'avocats et sésame , risoni

Ou

Verrine de poulet rôti façon tika

Chèvre frais et poivrons confits

Ou

Tartare de Saint Jaques, agrumes et huile de sésame

Riz gluant, et crémeux d'avocats au gingembre

Ou

Tartelette feuilletée, au caviar de tomates

Chèvre frais, tomates cerises rôties et courgettes marinées



M E N U L I V R A I S O N

LES PLATS

Effeillé de Saint Pierre , sauce vierge

Duo de purées

Ou

Parmentier de confit de canard à l'huile de truffe

Écrasé de pommes de terre et piquillos rôtis

Ou

Poke bowl végétarien aux petits pois

Tofu mariné au sésame grillé, edamame et riz sauvage

Ou

Effiloché de cochon, à la crème de morilles

Pommes de terre grenailles et Légumes confits

Ou

Cassolette de Gambas et Saint Jaques rôties

Fondue de poireaux au Champagne

Duo de purée

LES DESSERTS

Planche de fromages affinés

Fruits secs et pains spéciaux

....

Ardoise de mignardises façon café gourmand

Tartelette au citron

Entremet au chocolat

Mini canelés de Bordeaux

Assortiment de macarons

Ou

Moelleux au chocolat noir grand cru,

Pistaches torréfiés, crème anglaise à la vaille de Tahiti

Ou

Tiramisu au café à l'italienne

Ou

Gâteau pâtissier à partager et personnalisable



NOS RÉFÉRENCES

