



CATERING

TRAITEUR - CHEF PRIVÉ

CATERING TECHNIQUE

La cantine éphémère

Cinéma, salons et festivals

CATERING - BORDEAUX - 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





# M E N U C A T E R I N G

## 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

**Le bar à salades**

*Assortiment de crudités*

*Légumes marinés*

Ou

**Tartelette feuilletée, au caviar de tomates**

*Chèvre frais, tomates cerises rôties et courgettes marinées*



# M E N U C A T E R I N G

## 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 veau, à la crème de morilles

*Pommes de terre grenailles et Légumes confits*

Ou

Saumon rôti aux herbes de Provence

*Fondue de poireaux*

*Riz basmati*



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**

Crème anglaise à la vanille

Ou

**Tiramisu au café à l'italienne**

# NOS RÉFÉRENCES

