



BANQUETS
COCKTAILS
MARIAGES
BUFFETS



Robert Traiteur



Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires



Cuisinier Traiteur

COCKTAIL

Amuses bouches Froides

Panna cotta et copeaux de foie gras, figue Armagnac

Moelleux citron, aneth, saumon gravelaks

Wraps de jambon cuit aux herbes

Tourtous rillettes de canard

Cubisme de melon ou pomme (suivant

saison) au magret fumé

Mini burger, fromage frais, cumin et légumes

Cuillère de caviar d'aubergines, crème Mascarpone et gambas rôties

Amuses Bouches Chaudes

Cassolette de pomme fruits caramélisées, boudin noir en duo de Mique.

Brochette de sot l'y laisse oignons grelot, sauce moutarde à l'ancienne

Espuma de carottes au cumin chips de lard fumé.

Poêlon d'escargots à la crème d'ail

6 pièces : 6€30 TTC / 10 pièces : 10€40 TTC / 12 pièces : 12€50 TTC

Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch

Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires

Boissons Alcoolisées

(Forfait 2€TTC le verre et par personne)

Marquise Champenoise Ou Cocktail Exotique ou Pina Colada ou Bora Bora

Les Softs :

Jus d'orange, jus de mandarine, eau gazeuse, coca cola

(3€ la bouteille)

Le nappage sera de couleur Blanc

Pour les personnes n'étant pas invitées au repas, prévoir 2 petits fours sucrée.1€80 TTC
/personne.

Si les boissons sont fournies par le client, compter 2€ TTC par personne pour le service,
Les verres et le nappage.

Pôles d'animations :

Pôte terre :

Jambon Serrano et tartinettes de pain tranché : 195€00 TTC

Dégustation au choix de trio de foie gras mi-cuit au vin doux, langoustine

Et figues (oignons confits au vinaigre de framboise, pain aux noix,

Toasts de campagne et fleur de sel) : 4€00 TTC

Pôle planchas :

Foie gras (pommes fruits caramélisées) 4€00

Saint jacques et Chorizo : 2€00 TTC

Pic de magret au miel, sésame, tomate cerise

2.50€ TTC



Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires



Cuisinier Traiteur

Menus à 32€00 TTC

Déclinaison de la tomate mozzarella : Sablé basilic, mozza Di Buffala
dôme tomate et cœur coulant basilic

Ou

Opéra de saumon fumé en bavaroise, croustillant sésame, tapenade d'olives noires

Ou

Rémoulade aux écrevisses, pommes acidulées, miroir
betteraves, pain au thym

Pause fraîcheur :

Pêche de vigne et Muscat

Tendresse de bœuf confit en duo d'oignons au Marsala, chips de lard

Fermier

Ou

Limande aux écrevisses et sa bisque, Focaccia toasté, tomate confite, asperge verte

Ou

Douceur de volaille à l'estragon et émulsion foie gras

Croustillant pomme de terre et fleur de sel

Fondant de courgettes et tagliatelles de carottes

Croustillant de chèvre ou Brie et Cantal

Mesclun de salade

Pièce Montée 3 choux ou buffet de desserts (Fraisier,
framboisier, douceur chocolat exotique) ou macaronade
framboise, crème Mascarpone, sorbet citron vert

Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Plats cuisinés

Buffet

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires



Cuisinier Traiteur

Menus à 38€ TTC

Marbré de foie gras poché au Madiran et épices, pomme acidulée et crème de dattes

Ou

Millefeuille de tomates marinées, gambas sauvage, semoule d'aubergines, nougatine des mendiants, coulis de basilic

Ou

Pressé de foie gras mi-cuit au magret fumé, miroir fruits rouges, tuile pain d'épices

Pause fraîcheur :

Granité de Pastèques à la menthe, Muscat

Magret de canard infusé au Cidre, pommes et navets caramélisés

Ou

Pièce de bœuf Limousin, sauce foie gras

Ou

Fondant de veau aux girolles et herbes fraîches, jus court

Croustillant pomme de terre, fleur de sel

Fondant de courgettes et tagliatelles de carottes

Cantal et Saint Nectaire, mesclun de salade l'huile de noisettes

Pièce Montée 3 choux et buffet de desserts (Fraisier, framboisier, douceur chocolat et exotique (passion noix de coco)).

Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires



Cuisinier Traiteur

Menus à 46.50€ TTC

Entrées :

Opéra foie gras mi- cuit au magret fumé, miroir de fruits rouges et croustillant.

Ou

Terrine de foie gras aux figues demi-sphère de sauternes, tuile de pain d'épices.

Ou

Terre et mer de foie gras aux langoustines, brunoise de pommes vertes.

Poissons :

Pavé de lotte aux haricots de Paimpol; brunoise de chorizo et velouté d'asperges.

Ou

Dos de cabillaud à l'huile fumée, conchiglie farci encornet, crème Andalouse.

Ou

Noix de St Jacques risotto crémeux, vitrification de betterave et coulis d'asperges

Pause fraîcheur :

Granité de pommes, Manzana

Plats :

Variation de canard en deux cuissons : confit en nems et filet rôti, sauce agrumes.

Ou

Tournedos sauce Périgueux.

Ou

Pavé de veau aux girolles.

Croustillant pomme de terre et fleur de sel

Fondant de courgettes et tagliatelles de carottes

Cabécou pané aux noix, tatin de pommes, mesclun de salade à l'huile de noix Ou Saint Nectaire fermier et cantal salers

Pièce à thème (2 choux) et buffet de desserts (Fraisier, framboisier, douceur chocolat et exotique (passion noix de coco).

Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires



Cuisinier Traiteur

Les Buffets :

13.50€

- Eventail de melon, pastèque et jambon d'Auvergne
- Brochette de volaille à l'ananas et poivron confit, cube de porc et condiments, sauce cocktail et mayonnaise
- Salade de pomme de terre, lardon, cumin et chou, mesclun de crevettes, pamplemousse et avocat.

17.50€

- Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, rosette et saucisson cuit
- Tomates aux fines herbes, julienne de carottes et brocolis en sommités.
- Poulet fermier rôti à l'ancienne, rôti de porc aux herbes et rôti de bœuf.
 - Salade piémontaise, taboulé à la menthe, pâtes au basilic.
 - riz façon paëlla.

25.50€

- Pressé de foie gras, pain d'épices et Framboise.
- Esquimaux de saumon cuit fumé façon Bellevue.
- Verrines filet de volaille à l'orange, parmesan, roquette
 - Piccata de bœuf basquaise au basilic.
- Mousse mascarpone, caviar d'aubergines, chips de lard fumé.
- Salade Fraicheur avocat, pamplemousse, roquette, chèvre frais.
 - Taboulé de quinoa aux abricots confits

Brunch 15€50

- Café, thé et chocolat
 - Viennoiseries
 - Salades composées
- Jambon fumé, saucisson, terrine de campagne
 - Plateaux de fromages affinés
 - Tartes aux Fruits

Nappage, serviettes, vaisselle, service non compris

Conditions de ventes des menus :

Nos prix sont TTC

Les prix comprennent :

Le service

Eau de source Cristalline,

Petit pain et tourte de campagne,

Un buffet café et Amandine.

Un forfait déplacement de 100€ est appliqué jusqu'à 30 Km, puis 1€ pour chaque
Kilomètre supplémentaire (aller-retour)

Service compris, jusqu'à minuit pour les menus à 32€ et 38€, jusqu'à 01H00
pour le menu à 46.50€, au-delà, 30€ de l'heure supplémentaire,
par personnel présent.

Conditions de réservation :

Versement d'un acompte de 30% du devis à la signature qui vaut engagement
ferme et définitif. Cette somme est encaissable à la signature et non redevable.
Le deuxième acompte de 30% du devis est versé 2 mois avant l'évènement.

Le nombre de convive est à confirmer 8 jours avant l'évènement (chiffre retenu
pour la facture).

Notre laboratoire de cuisine et nos équipements répondent aux normes d'hygiène
HACCP.

La location vaisselle, le nappage et les serviettes sont à la charge du client (A
voir et à régler avec le fournisseur de vaisselle).

Nous vous proposons LOC EVENTS ou LOCVAISSELLE19 (Ces fournisseurs
vous appliqueront une réduction que nous avons négociée pour vous).

Cocktails

Pôles
d'animations

Pause
Café

Séminaires

Catering

Lunch

Brunch

Plats cuisinés

Buffets

Plateaux
Repas

Repas

Mariages

Baptêmes

Communions

Anniversaires