



CATERING

TRAITEUR + CHEF PRIVÉ

MENU GRILLADES

BORDEAUX - LA ROCHELLE - ÎLE DE RÉ

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

8 canapés par personne
(En option)

-

Verrine de poulet tika et crème d'avocat au citron

...

Les mini burgers de confit de canard, ketchup de piquillos

...

Petits croque-monsieur à la moutarde à l'ancienne

...

Tartelettes au chèvre frais, tomate cerise rôtie

...

Saumon fumé, blinis au pavot et tzatziki

...

Gambas snackées à l'ail de ours





LES PLATS

Servis sous forme de buffet

-

Assortiment de grillades à la planche

Aiguillettes de poulet mariné au satay

Brochettes de bœuf au poivre de Sichuan

Escalopes de magret de canard

OU

Cotes de bœufs grillées à la plancha

Sauce tartare ou tigre qui pleure

OU

Le méchoui au feu de bois

Agneau ou cochon de lait à la broche

Garnitures

Pommes de terre grenailles

Sauce yaourt grec et ciboulette

Légumes de saison

Mesclun de salade



LES DESSERTS

-

Les desserts à partager

Moelleux au chocolat

Pistaches torr fies

Crème anglaise

Tartes aux pommes

Crème d'amande

Tartes citron meringu e

Zests de citrons verts

OU

Buffet de mignardises façon café gourmand

Entremet au chocolat

Tartelettes au citron yuzu

Assortiment de macarons

Cannelés bouch e