



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

