

LE COCKTAIL

SUGGESTIONS
TRAITEUR
PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

VEGETAL

CARNÉ // MARÉE

LES DIP'S

- * Rillettes végétales
- * Houmous
- * Tartare d'algues au curry de Madras

- * Rillettes de sardines aux herbes
- * Rillettes de maquereaux à la moutarde
- * Rillettes ou pâté de campagne

* Trio de dip's // Accompagnés d'un panier de tartines de pain frais et crudités à partager

LES VERRINES

- * Verrine crème mangue, carottes, cumin, tuile au curcuma
- * Verrine de légumes de saison confits crumble parmesan, graines
- * Verrine crémeux avocat et jeunes pousses

- * Crème de patate douce et foie gras, crumble sarrasin
- * Verrine crumble parmesan, jambon de pays, tomates confites

LES PIÈCES COCKTAIL

- * Cuillères végétales // mirepoix de fruits de saison, sauce mangue sur feuille d'endive
- * Club sandwich caviar d'aubergines ou chèvre, concombre
- * Roulés sarrasin houmous et graines ou chèvre aubergines
- * Wraps sauce avocat, crudités et salicorne
- * Cakes salés pavot, chèvre, miel
- * Minis carottes cakes
- * Tatin de navets nouveaux
- * Bruchetta tomates confites (pièce chaude)

- * Club sandwich
- Oeufs mimosa, mayo, ciboulette ou jambon blanc, comté, jeunes pousses
- * Roulés sarrasin jambon, chèvre frais, ciboulette
- * Brochette de poulet laqué au cidre
- * Boulette de bœuf cacahouètes
- * Cuillères gourmande, endive, magret de canard fumé, mangue



LES ENTREES

VEGETAL

- // Trio de mises en bouche
 - * Caviar d'aubergines sur toast de garlic bread
 - * Tartare d'algues au curry de madras
 - * Carpaccio végétal // Tomates, fraises, basilic
- // Mille feuilles d'asperge, carottes, fanes et mûres sauvages
- // Crème brûlée d'asperges, macaron ganache arachide, mesclun acidulé

CARNÉ // MARÉE

- // Tartare de daurade, pickles d'oignons, gelée d'agrumes
- // Makis de langoustines, sarrasin, jeunes pousses de poireaux et huile de langoustines
- // Trio de mises en bouche
 - * Rillettes de sardines sur toast
 - * Tartare d'algues au curry de madras
 - * Carpaccio végétal // Tomates, fraises, basilic

LES PLATS

- // Médaillon végétal en croûte feuilletée légumes nouveaux rôtis, gratin de pommes de terre nouvelles, sauce au vin rouge
- // Tartare d'algues, asperges et écrasé de pommes de terre aux herbes, sirop d'agrumes
- // Curry de légumes au lait de coco
Riz au noix de cajou
- // Cabillaud en papillote d'algue aux agrumes, légumes nouveaux, éclats de pistaches
- // Ballotine de volaille, farce poires, pommes, champignons et sauce crémeuse au cidre, légumes de saison confits
- // Brochette de bœuf, écrasé de pommes de terre nouvelles aux herbes du jardin



LES DESSERTS

// Duo ou Trio de mignardises sucrées, à l'assiette

- * Moelleux chocolat, caramel au beurre salé
- * Crème brûlée
- * Macaron vanille
- * Tarte ganache chocolat, éclats de cacahouètes caramélisés
- * Bouchée crème tonka, fruits rouges, sur coque de macaron
- * Financier thé Macha et fruits rouges

- * Paris-Brest
- * Fraisier
- * Weeding cake personnalisé
- * Entremet fruits rouges, basilic

// ENTREMET

// Sélection de fromages

7 € par convive

// Forfait pain et beurre

5 € par convive

// Menu enfant

10 €

// MAIS AUSSI...

Sous forme de box ou menu adulte adapté



Cette carte est une suggestion.

Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre au mieux à vos souhaits.

Les tarifs ici affichés sont indicatifs et représentent le coût par convive.

Votre proposition sera faite sur devis!

// TARIFS

Cocktail 6 à 8 pièces

// 12 €

Entrée

// 12 €

Plats

// 18 €

Fromage

// 6 €

Dessert

// 12 €

Service en salle

// 13 € de l'heure

Service sommellerie

// 20 € de l'heure

Location de vaisselle

// Sur devis

Forfait décoration - sur devis

// 70 €

Accord mets et vin - sur devis

// 50 €

LES PRESTATIONS DU PLAN A !

* Frais Kilométriques

// 0.80 € du Kilomètre

Au départ de Plancoët

* Prestation orchestration de la prestation

// 35€ de l'heure



Adeline Auclerc

06 13 36 92 37 // adeline@le-plan-a.fr

// www.le-plan-a.fr