

SUGGESTIONS

TRAITEUR



LE COCKTAIL

VEGETAL

- * Rillettes végétales
- * Houmous
- * Tartare d'algues au curry de Madras
- * Tartinade petits pois, amande, citron

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

CARNÉ // MARÉE

- * Rillettes de sardines aux herbes
- * Rillettes de maquereaux à la moutarde
- * Rillettes de cochon
- * Pâté de campagne

LES DIP'S

LES VERRINES

- * Verrine de légumes de saison confits
crumble parmesan, graines
- * Verrine crémeux avocat
et jeunes pousses
- * Gaspacho fraise, rhubarbe, basilic
- * Verrine pastèque, feta, concombre,
sauce citron et basilic

- * Crème de patate douce et foie gras,
crumble sarrasin
- * Verrine crumble parmesan,
jambon de pays, tomates confites
- * Magret de canard, myrtilles, roquette,
pignons de pin, sauce framboises

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

- * 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
- * Croustillant tomme, miel, sarrasin
- * Roulé de crêpes au saumon,
fromage frais et ciboulette



LES ENTREES

VEGETAL

- // Maki crudités, sauce passion, mesclun acidulé et fleurs comestibles
- // Crème brûlée d'asperges, macaron ganache arachide, mesclun acidulé
- // Choux crème de poivrons, tomates confites et mesclun sauce balsamique
- // Brick de légumes de saison, caviar d'aubergine mesclun et fleurs, sauce framboise

LES PLATS

- // Médaillon végétal en croûte feuilletée
Légumes nouveaux rôtis, sauce au vin rouge
- // Curry de légumes au lait de coco
Riz au noix de cajou
- // Galette pommes de terre, sarrasin,
Mousseline de petits pois, jus de cerise
Légumes de saison laqués
- // Tartelette sablée, tarama végétal,
Légumes de saison croquants, sauce verte
Mesclun, fleurs, noix, sauce framboise
- // Curry de légumes au lait de coco
Riz au noix de cajou

CARNÉ // MARÉE

- // Maki saumon crudités, sauce fruits rouges, mesclun acidulé et fleurs comestibles
- // Cabillaud sauce vierge tomates, fraises, basilic
- // Tataki de saumon ou boeuf au sésame
mesclun betteraves, cacahuètes
- // Choux crème de chorizo, poivrons et tomates confites, mesclun sauce balsamique
- // Brick de boeuf, caviar d'aubergine
mesclun sauce acidulée framboise
- // Makis de langoustines, sarrasin, jeunes pousses de poireaux et huile de langoustines

- // Cabillaud en papillote d'algue aux agrumes, légumes nouveaux, éclats de pistaches
- // Brochette de bœuf, écrasé de pommes de terre nouvelles aux herbes du jardin
- // Ballotine de volaille, sauce crémeuse au cidre, légumes de saison confits
- // Filet de cochon moutardé en croûte, légumes de saison confits, sauce chorizo
- // Canard, haricots vert et cerises
- // Magret de canard, poivre sichuan, miel, carottes confites et pommes de terre grenaille





LES DESSERTS

// MIGNARDISES SUCÉES

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

- * Moelleux chocolat, caramel au beurre salé
- * Pavlova et fruits de saison
- * Sablé, crémeux citron, fruits rouges et éclats de pistaches
- * Bouchée crème tonka, fruits rouges, sur coque de macaron
- * Financier thé Macha et fruits rouges
- * Salade de fruits de saison et fleurs comestibles
- * Crème de citron et éclats de framboises
- * Tiramisu thé macha et fraises

// ENTREMET

- * Wedding cake personnalisé façon Fraisier
- * Tarte chocolat, pralin, éclats de cacahuètes, caramel
- * Paris-Brest

// MAIS AUSSI...

// Sélection de fromages

6 € par convive

// Forfait pain

1 € par convive

// Box Enfant

12 € par enfant

Sandwich jambon fromage ou houmous, melon, petites tomates, cake salé et un moelleux au chocolat, jus de fruits

// BOMBONNE SANS ALCOOL // 5 litres

Cocktail vitaminé aux fruits de saison

// 39 €

Bissap (Eau infusée à l'hibiscus)

// 25 €

Eau aromatisée citron-menthe

// 25 €



// TARIFS

// LES PRESTATIONS DU PLAN A !

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 14 pièces

// à partir de 10 €

Entrée

// à partir de 8 €

Plat

// à partir de 19 €

Fromage

// à partir de 4 €

Dessert

// à partir de 8 €

// Frais kilométrique

// 0.90 €

Au départ de Plancoet

le kilomètre

// Forfait orchestration (sauf pour les livraisons)

Installation, mise en place, envoie, gestion du personnel
et de toute la partie traiteur (nourriture et boissons),
remise au propre de l'espace service /cuisine.

// 39 € de l'heure

10h sur place en moyenne

// Service en salle

// 30 € de l'heure

// Location de vaisselle

// Sur devis



Adeline Auclerc

06 13 36 92 37

adeline@le-plan-a.fr

www.le-plan-a.fr