

Les Enfants  
Terribles  
TRAITEUR

*Nos offres en livraison*

## Quelle quantité dois-je choisir ?



**Pour une pause matinale (30min) :**

- 4 pièces sucrées / personne



**Pour un apéritif (1h) :**

- 5 pièces salées & 3 pièces sucrées / personne

**Pour un apéritif (2h) :**

- 10 pièces salées & 6 pièces sucrées / personne



**Pour un cocktail déjeunatoire / dînatoire (1h30- 2h)**

- 15 pièces salées & 5 pièces sucrées / personne

**Vous pouvez également opter pour nos entrées, plats & desserts à réchauffer ! :)**

## Les plateaux cocktails salés

### Plateaux de blinis (24 pièces)

- Boeuf fumé, mousse de fenouil, orange confite
- Foie gras sur sa compoté aux fruits rouges
- Saumon, pointe d'asperge verte & tomate cerise
- Crabe des neiges, groseille et flocon de paprika

29 €

### Plateaux de pic brochettes (24 pièces)

- Crevette géante au piment d'Espelette, ananas rôti **ou**,
- Saumon et artichaut mariné **ou**,
- Poulet snacké aux agrumes

35 €

### Nos mini-briochés (24 pièces)

- Chiffonnade de volaille au comté
- Chèvre frais & tomate confite
- Fourme d'ambert, noix & bacon de boeuf

35 €

### Plateau de verrines (20 pièces)

- Tartare d'avocat et saumon fumé
- Butternut et chantilly de champignons

39 €

### Plateau de verrines (20 pièces)

- Purée d'asperges vertes & copeaux de magret de canard fumé
- Compotée de tomate façon gazpacho, fromage frais & basilic

39 €

### Plateau prestige (24 pièces)

- Opéra de foie gras au pain d'épices, gelée de mangue
- Feuilles de radis noir et gambas à la mexicaine
- Mille feuille de bressaola et figues séchées
- Navettes de magret de canard fumé et groseilles

45 €



### Club terribles ( 16 pièces)

- Concombre Chèvre Frais
- Saumon Citronné

29 €

### Les terribles snacks (16 pièces) - à réchauffer

Mini burger de viande hachée & mini hot dog

35 €

### Snacking (sur une base de 10 personnes)

#### Plateau de charcuteries

Bresaola, Speck de boeuf, Pancetta, Ventricina à la truffe accompagné de son beurre echiré et pain tranché

49 €

#### Filet de saumon tranché, mariné à l'aneth et ses baies rouges

79 €

#### Plateau de fromages

Saint Marcellin, Morbier, Brie de Meaux, Chèvre, Bleu d'Auvergne accompagné de son pain tranché

45 €

#### Foie gras maison et son chutney d'oignons aux fruits rouges

12 euros / 100g

## Les plateaux cocktails sucrés

### Plateaux de petits fours sucrés (24 pièces)

- Mini tartelettes variés aux fruits
- Eclair chocolat & café

25 €

### Plateaux de macarons ( 24 pièces )

- Chocolat
- Caramel beurre-salé
- Litchi
- Pistache

35 €

### Trio de tiramisu (20 pièces)

- Tiramisu classique
- Framboise
- Biscuit citron

35 €

### Nos entremets ( 12 personnes)

- Poire caramel Beurre salé
- Fraisier
- Mangue Coco-passion,
- Litchi-framboise
- Trio de chocolat

42 €

## Les boissons

- Eau plate, Eau pétillante, Coca-cola, Jus d'orange

3,50 €/personne

## Plats en livraison à partir de 20 personnes (à réchauffer)

### Entrées :

- Maki de saumon fumé concombre et ricotta
- Cheesecake au chèvre frais miel et pistou
- Le poulet en pastilla, dôme de mâche
- Tatin de tomates, courgettes & mozzarella sur son lit de roquette

### Plats :

- Cabillaud dans son jus de cuisson
- Suprême de volaille forestier
- Magret de canard cuit rosé, figues et pommes rôties au miel
- Filet de bœuf sauce poivre\*

### Une garniture au choix :

- Gratin dauphinois,
- Flan de courgettes
- Risotto aux champignons,
- Poêlée de légumes

### Desserts :

- Fondant au chocolat
- Clafoutis aux pommes
- Macaron fraise
- Eclair Paris-Brest

Menu : Entrée, plat & dessert

35€

\*Supplément 5 euros

## Notre offre méchoui à 299€ / 12 à 15 personnes (livraison en chaud)

**Cocktail de bienvenue** Canapés & pièces cocktail variées ( 4 pièces par personne)

- Navette chèvre frais et tomate confite
- Navette fourme d'ambert, noix et bacon de boeuf
- Blini saumon, pointe d'asperge verte et tomate cerise
- Blini crabe des neiges, groseille et flocon de paprika

### Les enfants :

**Le cocktail des Enfants** 4 pièces cocktail pour les enfants : Mini burger et mini hot-dog & brochette de pomme grenaille terre grenaille

**Le plat** Agneau méchoui (1 demi agneau pour 12 à 15 personnes)

**L'accompagnement chaud (au choix)** Pomme de terre grenaille rôties au romarin, gratin de courgette ou gratin dauphinois

**L'entremet (Au choix)** Passion mangue-coco, Poire caramel beurre-salé, Framboise-litchi, Trio de chocolat

Minimum de commande : 300 euros

Livraison en Ile de France : 50 euros