



LE TRAITEUR QUI MET
À L'HONNEUR LA CUISINE
DE GRAND-MÈRE.

MENU HIVER à partir de 20€/pers

COCKTAIL DÎNATOIRE 12 pièces par personne

- 1 verrine salée
- 2 brochettes salées *pour se sentir encore un peu en été*
- 3 petits fours salés *nos papis sont les rois des quiches*
- 1 soupe de saison *pour se réchauffer le cœur*
- 1 mini plat *pour ne pas mourir de faim*

- 1 verrine sucrée *pour les gourmands*
- 3 petits fours sucrés *il en faut pour tous les goûts*

COCKTAIL APÉRITIF 8 pièces par personne

- 1 verrine salée
- 2 brochettes salées *pour se battre en duel*
- 3 petits fours salés *nos mamies sont les reines des tartes*

- 1 verrine sucrée *grand prix de la mousse*
- 1 petit four sucré *une petite douceur pour terminer en beauté*



NOS MENUS COCKTAIL

LE MENU FRANÇAIS DE PAPI ROBERT

Brochette de comté, olive, jambon de pays
Mini quiche lorraine
Toast chèvre, confit d'oignon
Gougère

Velouté de champignons
Crumble de ratatouille

Crumble aux fruits de saison
Financier pépites de chocolat
Cake au citron



LE MENU FRANÇAIS DE MAMIE ANDRÉE

Salade frisée, lardons, croûtons, noix
°Brochette de tomate cerise, mozzarella, basilic
°Cake thon, poivron, olives
°Mini quiche aux légumes

°Velouté de légumes de saison
Bœuf Bourguignon

Salade de fruits aux épices
Flan pâtissier
Financier aux framboises



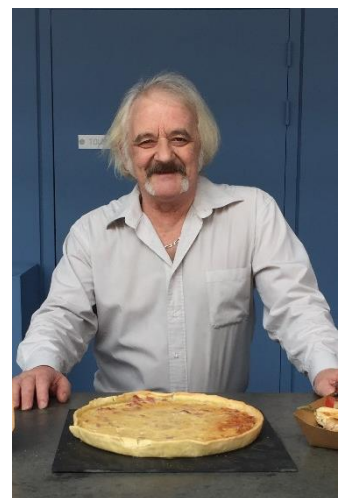
LE MENU FRANÇAIS DE PAPI GILLES

°Verrine d'endive, pomme, chèvre, noix

Brochette de pruneau au lard fumé
°Brochette potiron, tomate séchée, mozzarella
°Tartelette à l'oignon
°Cake chèvre, noix, raisin de Corinthe

Blanquette de veau

Mousse au chocolat
Madeleine
Tartelette aux mirabelles



*Les menus sont susceptibles de varier et sont donnés à titre indicatif.
° Bouchée végétarienne ou possibilité d'avoir une version végétarienne.
À partir de 80 pers. deux grands-parents pourront être vos chefs cuisiniers.*

NOS MENUS COCKTAIL

LE MENU ITALIEN DE PAPI MARC



Timbale de crevette, petits légumes et mousse de maïs

Brochette chorizo, comté, raisin noir, sésame

Brochette tomate, mozzarella, pesto, jambon de pays

°Mini pizza

°Wrap fromage frais, poivron, courgette

Caponata

Tiramisu au café

Mini mille-feuilles

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

LE MENU PÉRUVIEN DE MAMIE ETHEL

Causa rellena au thon écrasé de pomme de terre, avocat, oignon

Brochette flambée au rhum, crevette, ananas

Navette poulet, pêche, céleri

°Guacamole et ses crudités

Poulet au pesto de coriandre

Mousse aux fruits de la passion

Alfajores, sablé, au dulce de leche

Turrón de chocolate



LE MENU MARTINIQUAIS DE MAMIE JOCELYNE

Féroce d'avocat et morue

Brochette boudin blanc, mangue

Petit pâté antillais au thon

°Accras de légumes

°Soupe de patate douce

Poulet colombo

Blanc manger coco

Brochette de fruits exotiques

Fondant à la patate douce



*Les menus sont susceptibles de varier et sont donnés à titre indicatif.
° Bouchée végétarienne ou possibilité d'avoir une version végétarienne.
À partir de 80 pers. deux grands-parents pourront être vos chefs cuisiniers.*

NOS MENUS COCKTAIL

LE MENU SÉNÉGALAIS DE MAMIE MARTINE

Ecrasé d'igname au maquereau

Brochette épicée, crevette, ananas

Brochette poulet, banane plantain

°Pastel aux légumes

°Soupe de potiron, tomate

Poulet Yassa

Salade de fruits au jus de bissap

Muffin au gingembre confit

Rocher coco



LE MENU MAURICIEN DE MAMIE MARIE-ANGE



°Salade de lentilles, tomate, coriandre

Brochette de poulet Briyani

°Gâteau piment

°Bruschetta satini pomme d'amour

°Tartelette au potiron

Rougaille saucisse

Salade de fruits exotiques

Fondant au chocolat

Pudding de maïs

LE MENU SRI LANKAIS DE MAMIE SRIYANI

°Dips de Sambol coco menthe et Papadum

Samoussa au poulet

Boulette de thon, pomme de terre

°Croquette de lentilles

°Curry de légumes

Brochette de fruits exotiques

Gâteau noix de coco

Gâteau datte, cacahuète



*Les menus sont susceptibles de varier et sont donnés à titre indicatif.
° Bouchée végétarienne ou possibilité d'avoir une version végétarienne.
À partir de 80 pers. deux grands-parents pourront être vos chefs cuisiniers.*