

MAISON VEROT


charcutier depuis 1930



PARIS

CARTE TRAITEUR

2016

Mise en bouche

Prix à l'unité

Les classiques de la maison Vérot

Canapés variés 1,90 €

Feuilletés apéritif 0,90 €

Brochettes de fromage de tête et guémenoise 1,90€

Boudin noir et pommes rissolées 1,70 €

Légumes

Tzatziki 1,50 €

Tartare de tomates, olives de Lucques et Parmesan 1,70 €

Artichaut poivrade 1,80 €

Ceviche de légumes 1,70 €

Corbeille de légumes et ses sauces (80 pièces) 26 €

Viande

Veau vitello 2,20 €

Volaille croustillante épicée 2 €

Agneau à la menthe 2,20 €

Pluma marinée au citron et tomate 2,50 €

Poisson

Tartare de saumon 2,70 €

Carpaccio de saint-jacques 2,80 €

Crevettes marinées et snackées 2,80 €

Crabe, avocat et pommes 2,80 €

Pains-surprises & Mousselines

Pains surprises - 80 sandwiches

Saumon fumé 56 €

Tarama blanc 56 €

Charcuterie italienne 48 €

Jambon blanc et cru 45 €

Fromages 45 €

Crudités 45 €

Mousselines - 42 sandwiches

Saumon fumé 49 €

Tarama blanc 49 €

Crabe 49 €

Cocktails

Cocktail 8 pièces

Minimum 10 personnes

16,50 € par personne

- 10 brochettes de fromage de tête et guémenoise
- 20 canapés variés
- 10 volailles croustillantes épicées
- 10 tartares de saumon
- 10 tzatzikis
- 20 macarons

Cocktail 12 pièces

Minimum 10 personnes

28 € par personne

- 1 mousseline au saumon fumé
- 10 cassolettes de boudin noir et pommes rissolées
- 10 tartares de tomate, olives de Lucques et Parmesan
- 10 ceviche de légumes
- 10 cassolettes d'agneau à la menthe
- 10 cassolettes de crevettes marinées
- 10 cassolettes de crabe avocat et pomme
- 10 macarons
- 10 fours sucrés

Cocktail 16 pièces

Minimum 10 personnes

34 € par personne

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 mousseline tarama | 10 tartares de saumon |
| 10 canapés variés | 10 carpaccios de Saint-Jacques |
| 10 artichauts poivrade | 10 crevettes marinées |
| 10 ceviche de légumes | 10 tartares de crabe avocat et pomme |
| 10 veaux vitello | 15 macarons |
| 10 plumas marinées au citron,
condiment et tomate | 15 fours sucrés |

Entrées

4 personnes minimum

Prix par personne

Homard moelleux, risotto aux câpres et crème de petits pois 8,50 €

Millefeuilles de saumon et de crevettes aux agrumes 8,50 €

Émietté de crabe, céleri et radis noir, chutney de mangue 8,50€

Charlotte d'asperges vertes et blanches, sauce mousseline (en saison) 8,50€

Terrine de nougat de chèvre, crème pistachée 8,50€

Gâteau de foies de volaille et coulis de tomates 8€

Tarte fine aux échalotes confites et saucisson lyonnais servi comme un carpaccio 9€

Bouchée aux ris de veau 12 €

Saucisson lyonnais pistaché en brioche 6,50 €

Poissons

4 personnes minimum

Prix par personne

Brochettes de saint-jacques snackées, crémeux de corail, mirepoix de mangue et radis noir, poêlée d'asperges vertes, fèves et carottes jaunes 18.50 €

Pot-au-feu de homard et lotte à la crème safranée et petits légumes 20 €

Turbot glacé aux condiments et à la crème de laitue, tartelette de courgettes 18.50 €

Choucroute de poissons, chou sauce hollandaise, lotte, saumon, haddock, quenelle de brochet, moule, crevette 18,50 €

Filet de saumon label rouge en croûte de quinoa, cassolette de petits légumes 16 €

Quenelle de brochet à la cuillère, bisque d'écrevisses, épinards au beurre 13,50 €

Viandes

4 personnes minimum

*** 6 personnes minimum**

Prix par personne

Jambon en croûte, sauce crème de champignons ou Madère, épinards à la crème 16,50 € *

Gigot de Sept heures, écrasée de pommes de terre à l'ail noir 16.50 €

Ris de veau aux morilles 40 €

Tourte de volaille et foie gras, épinards fondus au beurre 18 €

Croustillant de canard à la menthe et semoule aux épices 18 €

Suprême de volaille cuit dans un fond blanc aux champignons et panisse 17 €

Andouillette 5A, sauce échalote, purée de pommes de terre 15 €

Pied de porc désossé dans une feuille de brick et truffade de pommes de terre 15 €

Plats de famille

6 personnes minimum

16 euros par personne

*** 19 euros par personne**

Choucroute

Blanquette de veau

Paella

Couscous

Blanquette de lotte *

Bœuf Bourguignon

Osso Bucco

Pot-au-feu

Pot-au-feu de cochon

Buffet 1

10 personnes minimum

21 € par personne

Planche d'andouille et de saucissons secs sélectionnés par la maison Verot

Pâté en croûte de volaille, cochon et foie gras vice-champion du monde

Fromage de tête Champion de France

Jambon de Paris et de Bayonne en chiffonnade

Salade Puimoissonnaise (aubergine, courgette, tomate, pois-chiche, quinoa, roquette, oignon rouge)

Salade de volaille verte (blanc de volaille, petit pois, radis, fromage blanc)

Plateau de fromages

Pain Poilane

Salade de fruits

Buffet 2

10 personnes minimum

30 € par personne

Terrine de lapin aux herbes et pickles de légumes

Tartare de saumon

Mélange de graines, quinoa, boulgour, riz noir et petits légumes

Pièce de bœuf au poivre de Sichuan

Julienne de légumes, vinaigrette au miel et cidre

Plateau de fromages

Pain Poilane

Mousse au chocolat et salade d'agrumes

Buffet 3

10 personnes minimum

33 € par personne

Pâté en croûte de volaille et pistaches

Légumes du sud, tomates, aubergines, courgettes, ail et parmesan

Rouget mariné au miel et coriandre.

Salade asiatique (tofu frit, carotte, chou vert, oignon rouge et coriandre)

Filet de veau glacé aux herbes, croquant de chou-fleur et brocolis

Salade Riézoise (penne, ratatouille, basilic, mozzarella di buffala, pignons de pin)

Plateau de fromages

Pain Poilâne.

Tarte Bourdaloue

Buffet 4

10 personnes minimum

43 € par personne

Mousseline de saumon fumé

Foie gras de canard, confit d'oignons

Tartare de dorade

Salade valensolaise (quinoa, brocolis, pousses d'épinards, basilic, radis, petits pois, roquette)

Aiguillette de canard aux griottes

Noix de Saint Jacques et risotto aux petits pois façon tartelette

Salade de lentilles grecques (lentilles, feta, tomate, menthe, coriandre, oignon rouge)

Plateau de fromages

Pain Poilane

Tarte chocolat caramel

Ou tarte poire pamplemousse, crème pistachée



Paris

3 rue Notre Dame des Champs
75006 Paris
+33 (0)1 45 48 83 32

7 rue Lecourbe
75015 Paris
+33 (0)1 47 34 01 03

Lafayette Gourmet
35 boulevard Haussmann
75009 Paris
Rez-de-chaussée bas
+33 (0)1 42 82 34 56 / poste 5709



New York

Bar Boulud
1900 Broadway, NYC 10023
+ 1 (212) 595 0303

DBGB Kitchen & Bar
299 Bowery, NY 10003
+ 1 (212) 933 5300



Londres

Bar Boulud
Mandarin Oriental Hyde Park
66 Knightsbridge, London
+ 44 (0) 20 7201 3899

