Beaujolais
Traiteur

CARTE TRAITEUR

MARIAGE - ANNIVERSAIRE - BAPTÊME
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS





TOUTES NOS RÉALISATIONS SONT FAÎTES EXCLUSIVEMENT ARTISANAUX DANS NOTRE LABORATOIRE.

BUFFETS GOURMANDS ET RAFFINÉS :

Charcuteries fines, fromages du terroir, pains et garnitures maison.

PLATS CUISINÉS AUTHENTIQUES :

Recettes traditionnelles revisitées avec créativité et saisonnalité.

PETITES BOUCHÉES ET DOUCEURS :

Pièces cocktail, verrines et desserts faits maison.

Nos animations culinaires.

Offrez à vos invités une expérience gastronomique unique, ou la saveur s'allie à l'élégance du spectacle culinaire



Que ce soit pour un mariage, une réception privée, un séminaire ou un repas d'entreprise, nous mettons un point d'honneur à offrir une cuisine généreuse, savoureuse et élégante, qui reflète le goût du fait-maison et l'exigence du sur-mesure.

NOTRE MISSION : FAIRE DE CHAQUE ÉVÉNEMENT UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE MÉMORABLE.

Plateaux de :

Tapenade tomate pavot/ Chèvre basilic
tomate confit/ Chèvre miel poire/
Tapenade noir sésame
sur petits toasts grillé

-

Assiette de jardinière de Légumes
croquant accompagné de son anchoïade.



Pièces Cocktail par 50 pcs

Sardines fromage frais

-

Avocat miettes de crabes

-

Tartare salé saumon

-

Tartare sucré saumon

-

Boudin blanc oignon confit

-

Feta tartare de tomate

-

Betterave rouge et avocat

-

Betterave chèvre et basilic



Pièces Cocktail par 50 pcs

Gaspacho miettes feta

-

Gaspacho de betteraves à la pomme

-

Gaspacho de tomates Moza

-

Courgettes parmesan

-

Crème de lentilles au carré frais

-

Plaques de quiches / pizzas
(Plateau de 48 pcs)

-

Feuilletéss apéritif variés



Nos verrines par 50 pcs

Gaspacho de tomates Moza
-
Sardines fromage frais
-
Avocat miettes de crabes
-
Tartare salé saumon
-
Boudin blanc oignon confit
-
Feta tartare de tomate
-
Saumon fumé fromage frais
-
Betterave rouge et avocat
-
Jardinière de légumes sur sa crème d'asperge

Courgettes parmesan
-
Betterave chèvre et basilic
-
Avocat crevettes pamplemousse
-
Tartare sucré saumon
-
Tartare de tomate feta
-
Velouté de potiron au cumin
-
Crème de lentilles au carré frais
-
D'asperges, saumon et fromage frais





Apéritif animation culinaire (à la plancha)

Brochettes de crevettes marinées
-
Poulet au tandoori
-
Mini boudin Antilles
-
Emincé de Bœuf mariné à la provençale
-
Duo de gambas sauce au curcuma
-
st jacques à la persillade
-
Thon
-
Encornets à la persillade
-
Saint jacques flambée au cognac



Les mini burgers par 50 pcs

Minis burgers au bœuf

-

Minis burgers au foie gras

-

Minis burger saumon fumé crème citron aneth

Les mini brochettes par 50 pcs

Minis brochettes crevettes épicées à la mangue

-

Minis brochettes de comté et jambon cru

-

Betterave chèvre et basilic

-

Minis brochettes chorizo tomate Moza

-

Minis brochettes chèvre jambon cru et abricot

-

Minis brochettes chèvre jambon cru et abricot

Les mini wraps/croques par 50 pcs

Croques Monsieur mini

-

Minis wraps variés, norvégiens ou italiens ou niçois ou mexicains

Les canapés par 50 pcs mini

Canapé saumon au citron vert

-

foie gras chutney de figue

-

Mini pain sardine fromage frais ciboulette

-

Blini œuf de truite crème cheese à l'aneth

-

Avocat gambas

-

œuf de lompe citron

-

Minis tomates à la crème de thon

-

Blini confie échalote au anchois

-

Canapé jambon cru

-

Blini crème cheese citron

-

Minis cannelés de mousse de truite fumée

-

Gambas mariné au zeste de coco

-

Macaron au saumon fumé et fromage frais.



Nos cuillères par 50 pcs mini

Crème de thon piment d'Espelette

-

Cocktail de crevettes

-

Boudin blanc aux pommes

-

Tartare de saumon

-

Foie gras chutney

-

Saumon fumé et crème fouettée à l'aneth et au zeste de citron



Apéritif Végétariens

Verrines Végétariens Par 50 pcs mini

-

Verrine Gaspacho concombre au lait de coco, Crème petits pois à la coriandre

-

Chèvre aux herbes et tomates confit, Caviar d'aubergines et feta

-

Œufs mimosa, Poivrons aux chèvre frais et pignons

-

Tomate aux chèvres



Nos boissons

Alcools

Vin blanc / rosé / rouge / Kir / punch maison / Sangria maison / soupe de champagne / Cocktails / Mojito / Spritz

+

Softs



Les entrées froides

Demie –queue de langouste selon arrivage et sa mayonnaise maison

-

Terrine de saumon et noix de st jacques et son (pidi de mayonnaise maison)

-

Marbré de courgettes au Provençal

-

Tartare de saumon sauce nordique

-

Saumon gravlax à l'aneth

-

Foie gras de canard du (Gers). (notre foie gras)

-

Tartelette aux légumes de printemps

-

Burrata crémeuse sur lit de tomate (supplément truffe). / Velouté de Potimarron





Les entrées chaudes

Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de seiche

-

Feuilleté aux fruits de mer

-

St jacques poêlé (sabayon au safran)

-

Vols au vent et sa sauce périgourdine (foie gras truffé)

-

Crème brulée de pommes de terre et saumon fumé



Les plats chaud côté terre

Gâteaux de foie de volaille quenelle et sa sauce Nantua

-

Poulet à la crème fermier aux Morilles

-

Magret de canard

-

Poulet à la crème

-

Suprême de poulet à la Vanille

-

Suprêmes de pintade sauce Champagne

-

Filet de canette à l'orange

-

Epaule d'agneaux confite au thym et au Romarin

-

Jambon Madère

-

Mignon de veau et son jus crémé

-

Riz de veau braisé sauce porto blanc

-

Souris d'Agneaux et sa sauce

-

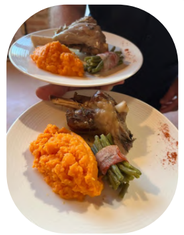
Noix de joue de porc Confit

-

Magret de canette

-

Filet de bœuf sauce Périgourdine



Les accompagnements

Gratin dauphinois / Gratin dauphinois aux cèpes

-

Tian de légumes à la provençale / Nage de petits légumes

-

Ratatouille de légumes au basilic / Risotto aux champignons

-

Pommes de terre grenaille à la persillade

-

Patate douce

-

Risotto à la truffe (supplément) / Crêpes parmentières

-

Pommes de terre grenaille à la persillade



Les sauces

Sauce Echalotes

-

Sauce aux morilles

-

Sauce porto rouge et ail soufflé

-

Sauce au poivre

-

Sauce à la moutarde

-

Sauce St Marcelin

-

Sauce Périgourdine

-

Sauce Thym Romarin ai

-

Sauce au poivre flambé au cognac



Les plats chaud côté mer

Gratin de fruits de mer

-

Dorade rôti (nage de petits légumes riz basmati)

-

Brochette de st jacques saumon gambas sauce beurre blanc (nage de petits légumes riz basmati)

-

Lotte à l'Armoricaine

-

Douceur de sandre rôtie au coulis de Langoustine

-

Langoustine (sur demande)

-

Quenelle de brochet sur un velouté écrevisses à la nage





Les accompagnements

Gratin dauphinois

-

Gratin dauphinois aux cèpes

-

Purée pommes de terre à la truffe

-

Tian de légumes à la provençale

-

Nage de petits légumes

-

Ratatouille de légumes au basilic

-

Risotto aux champignons

-

Risotto à la truffe (supplément)

-

Crêpes parmentières

-

Pommes de terre grenaille à la persillade



Nos plats uniques

Paella
-
Couscous
-
Moussaka
-
Croziflette
-
Gratin d’andouillettes (accompagné de sa pomme de terre rôtie)
-
Tripes à la tomate (accompagné de sa pomme de terre rôtie
-
Choucroute garnie (pommes de terre cuite, saucisse fumé, saucisson cuit choux, jambonneaux cuit)
-
Cassoulet (Haricots blanc, cuisses de canard confites, saucisse de Toulouse, lard cuit)
-
Tajine d’agneaux aux abricots
-
Tajine de poulet au citron confie





Les produits de la mer

Gambas géante
-
Homard bleu
-
Filet de st pierre
-
Lotte grillé
-
St jacques
-
Filet de Dorade royal
-
Pavé de bar royal
-
Thon



Salade fraicheur

Carottes râpé fraiches

-

Taboulé semoule

-

Tomates, oignon blanc

-

Piémontaise (pommes de terre, jambon câpres, œufs, cornichons, tomate)

-

Salade (cervelas/pommes de terre)

-

Céleri râpé frais en remoulade

-

Salade fraicheur (melon tomates mangue basilic)

-

Perles de la mer (perles, œufs de truite, surimi et aneth)



Salade saveur d'aujourd'hui

Niçoise (tomate, thon, œufs, haricots vert, pommes de terre)

-

Macédoine de légumes (carottes, petits pois, haricot vers)

-

Salade de st topez (ananas, avocat, saumon, crevettes)

-

Salade végan (courgettes, tomates cerise, concombre, oignon rouge, croutons)

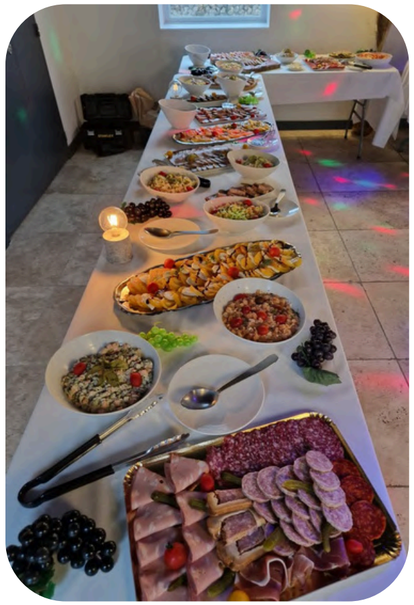
-

Salade du sud-ouest (haricots vert, foie gras, magret fumé et sa sauce à la truffe)



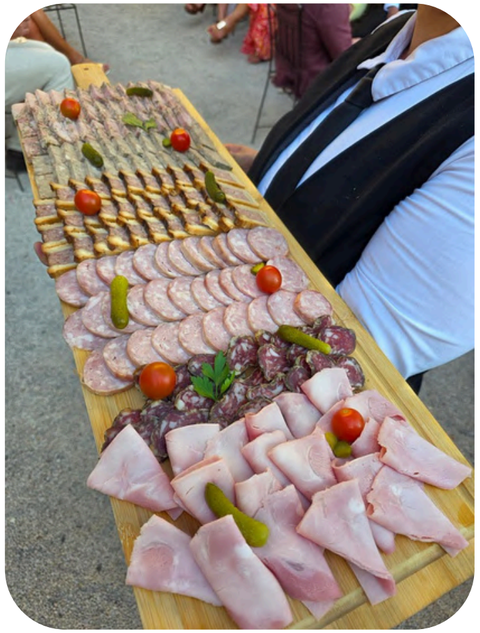
Nos viandes froides

Roti de Porc
-
Pilons de Poulet rôti
-
Rosbif Bœuf
-
Gigot d’agneaux à l’essence de thym
-
Rôti de porc
-
Poulet cuit
-
Terrine de poulet au citron confit en gelée
-
Terrine au 3 légumes
-
Terrine de poissons



Plateau de charcuterie

Assortiment : jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, rosette, saucisson sec , mini pâté croute, saucisson cuit



Brasero

Porc

Demie-andouillette / Demie saucisse de porc / Ribs / Côtelette de porc marinés / Côte de cochon / Minis saucisses ail des ours / Filet mignon / Mini saucisse à la provençale / Minis saucisses aux herbes de Provence

Volaille

Demie brochette de volaille marinée / cuisses de poulet marinées / magrets de canard

Boeuf

Emincé de bœuf à la marinade (plancha) / côte de veau marinée, entrecôte de bœuf / Côte de bœuf (limousine ou Angus) en supplément

Agneau

Côtes d'agneau marinées à la persillade



Plancha

Brochettes de poisson du jour
-
Moules à la persillade
-
thon
-
lotte
-
saumon
-
encornets à la persillade
-
Saint jacques flambée au cognac
-
Emincé de bœuf à la marinade
-
Brochettes de viande



Viande à la broche

Cochon de lait
(Pommes grenaille persille)
-
Agneaux
(accompagné de pommes grenaille)



Nos desserts

Fromages blanc crème et Fromages sec

-

Pièce monté ou en plateauChoux vanille et chocolat avec nougatine

-

Mignardises

Crème de marron, fraises, framboises, chocolat, praline, citron.

-

Framboisier/Fraisier/ Aux 4 fruits.

-

Chocolat blanc Framboise

-

Croquant au chocolat

-

Tarte aux pommes

-

Tarte tatin

-

Tarte citron meringuée





Location de chapiteaux

Barnum 3x3 et 3x6 ouvert et fermé






Beaujolais
Traiteur
Merci