



Carte traiteur

(Suggestions de recettes, nous contacter pour connaître nos autres propositions)

Les salés

Verrines

- Dés de poulet mariné au citron, tzaziki de concombre, mélange de quinoa-boullgour, houmous
- Dés de saumon fumé Label Rouge, sauce au yaourt, taboulé de crudités
- Brunoise de légumes rôtis, tapenade noire et pointe de miel et piment d'Espelette, chèvre frais
- Salade exotique à la mangue, dés de crevettes flambées à la liqueur de verveine, coriandre

Madeleines

- Au foie gras façon pain d'épice
- Au saumon fumé et fondue de poireaux
- Aux trois fromages AOP
- A la poitrine fumée, fromage de chèvre et miel



Tartelettes et flans

- A l'oignon, miel de Provence, fromage de chèvre et origan
- Aux légumes de saison, dés de Féta et épices douces
- Façon Lorraine, Roquefort, noix et poitrine fumée
- Au saumon laqué, quatre épices et fondue d'épinards



Gougères

- A la truffe noire de pays et crème mascarpone
- Aux rillettes de thon et herbes fraîches
- Au saumon fumé et crème au citron
- Au Cantal AOP, jambon cru, persil et crème muscadée



Feuilletés

- A la viande hachée et légumes de saison
- A la poitrine fumée, chèvre, pruneaux et miel
- Végétarien aux légumes de saison et épices douces
- A la noix de St Jacques et fondue de légumes



Les salés (suite)

Cakes

- Au Comté AOP, olives, poitrine fumée et vin blanc
- Au saumon fumé, herbes et tomates confites
- Aux légumes du soleil et Parmesan
- Au boudin noir, poitrine fumée et châtaignes



Toasts et amuses bouche apéritif

- Tapenades (noire, verte...) et tartinades (tomatine, poivronade, houmous...)
- Crackers maison aux herbes de Provence et à l'huile d'olive
- Feuille de vigne végétarienne marinée
- Roulé de jambon cru au fromage de chèvre frais
- Poivron farci au fromage de chèvre ou au thon
- Cocktail et panaché d'olives fraîches, pop-corn, chips...



Salades

- Mesclun de salade, tomate mozzarella, pignon de pin, basilic frais et huile de noix
- Salade de légumineuses, crudité, coriandre et viande ou poisson au choix (saumon, thon, poulet, jambon...)
- Salade de fenouil à l'orange, aneth et betterave
- Salade exotique à la mangue, crevettes flambée à la liqueur de verveine et crudité

Les brochettes

- Magret de canard laqué, sirop d'érable, 4 épices et carotte
- Poulet au citron, au miel et herbes de Provence
- Ballotine de dinde à l'italienne, tomate séchées, basilic et Parmesan
- Carré d'agneau façon tajine
- Mignon de Porc à la moutarde, pomme de terre et carotte croquante



Les viandes froides

- Rôti d'échine de porc (France) laqué au miel
- Rosbif (France) sauce à l'ail
- Gigot d'agneau (Sisteron)



Accompagnées de sauces maison

- Aioli
- Béarnaise
- Moutarde
- Ketchup



Plateaux de charcuteries à composer
Plateaux de fromages à composer

Les sucrés

Verrines

- Salade de fruits frais
- Mousse en folie, chocolat et dés de pralin/ citron et zeste de citron vert/ fraise et fraises fraîches
- Aux pommes épiciées et noix caramélisées
- Tiramisu au caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges



Madeleines

- Aux pépites de chocolat et pommes caramélisées
- A la pointe de vanille Bourbon
- Aux fruits confits
- Au caramel beurre salé

Tartelettes et flans

- A la pomme, poire à l'alsacienne
- A l'orange et pralin
- Amandine et fruits rouges
- Façon tarte au sucre



Gougères, petits choux

- A la crème vanille et caramel croustillant
- A la mousse au chocolat et caramel croustillant
- A la compotée de pommes et dés de fruits rôtis
- A la chantilly noix de coco

Cakes

- Fondant au chocolat nature / coco/ châtaignes
- Aux fruits confits
- Aux pommes caramélisées
- Aux amandes de Valensole et pointe de Rhum
- Cookies et sablés maison, multiple parfums possible



Feuilletés

- A la compote de pommes et pommes rôties
- Aux amandes et oranges rôties
- A la confiture de mûres et cannelle
- A la crème de châtaignes



Entremets

- Tiramisu en folie, caramel beurre salée/ café/citron/ fraise/ mangue, etc...
- Génoise roulée à la crème de marron, zeste d'orange et mousse au chocolat
- Auzacien, mousse framboise, mousse nougat, craquelin aux amandes, pistaches et cerises confites
- Carachoc, mousse au chocolat noir "Ceïba" et caramel, nougatine aux noix.

Pour les mariages

- Pièce montée, choix de différents parfums, nous consulter
- Wedding cake, nous consulter

Il m'est difficile de vous montrer toute la palette des recettes possibles, car il n'y a aucun frein à ma passion et mon plaisir c'est de tout faire pour que vous passiez des moments inoubliables.

Consulter nous pour plus de recettes !