

Buffet de fin d'année

37€ TTC

Salade de pâtes aux gambas

Petite conchiglioni, épinard, tomate séchée, petits pois et gambas sauce au basilic

Salade de quinoa aux légumes grillés et poulet

Quinoa, courgette, carotte, poivron et mélange d'herbes fraîches

Salade de pommes de terre du Sud Ouest

Pomme de terre, œuf, oignon rouge, gésier tomate et fève, crème de moutarde

Saumon fumé maison avec sauce aux herbes

Finger de crème de foie gras

Rôti de magret de canard au piment d'espelette

Enroulé de volaille au pesto de poivron rouge à l'ail

Sauce et condiments

Duo de brie farci à la truffe et cranberries

Petits pains et pain baguette

Dessert maison

1 Bûchette impérial citron chocolat blanc

duo de mini éclairs chocolat spéculoos

Dans le prix est inclus le pain

le matériel jetable haut de gamme en quantité suffisante

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC De 20 À 30 Km 80€ TTC

Au-delà nous contacter

1 Maître d'hôtel pour 30 personnes Facultatif (290€ TTC pour 6h)

Nappage de buffet tissu 3,50 TTC le Mètre

Option verrerie de location en dur 2,5€ TTC

Sac de 20 Kg de glaçons 25€ TTC

Mange debout nappé 20€ TTC

Table de buffet 2 Mètres 12€TTC

Des boissons peuvent aussi vous être proposées

Cocktail de fin d'année

35€ TTC

Assortiment de Pièce cocktail

Pièces Cocktail et Pipette

Pipette soja de saumon mariné au sésame
Dôme de volaille confite au curry doux
Mini Wraps de saumon fumé maison à la crème de boursin
Millefeuille de foie gras à la confiture de figue
Mini blinis de crevette au piment d'espelette
Pipette de soja de thon aux épices douces

Les Minis Gaufrettes

Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarella
Gaufrette de tapenade au magret séché

Les financiers

Financier de crème de tomate confite et pétale de parmesan
Financier de poivronnade au rouget

Les gourmandises

Briochin de Haddock à la mousse de pesto
Briochin de foie gras au confit d'oignons

Assortiment de Mini sandwich

Sweden bread

Sweden bread de saumon fumé maison à la crème d'herbes

Buns

Buns de duxelles de champignons au bœuf confit

Pita

Pita de canard au confit de figues

Navette

Navette de dinde au fromage frais à la truffe

Salade en verre Bodéga

Salade de pâte aux épinards frais et crevette

Plateaux de fromages

Assortiment de brie truffé et brie au cranberries

Dessert maison

1 Buchette impériale chocolat blanc citron et 3 mini éclairs (chocolat, vanille et spéculoos)

Soit 6 assortiments de pièce cocktail,
4 minis sandwiches, 1 salade, 60g de fromages
et 4 minis desserts

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC De 20 À 30 Km 80€ TTC

Au-delà, nous contacter

1 Maitre d'hôtel pour 30 personnes Facultatif (290€ TTC pour 6h)

Nappage de buffet tissu 3,50 TTC le Mètre

Option verrerie de location en dur 2,5€ TTC

Sac de 20 Kg de glaçons 25€ TTC

Mange debout nappé 20€ TTC

Table de buffet 2 Mètres 12€TTC

Des boissons peuvent aussi vous être proposées

Menu fin d'année à 55€ TTC

Cocktail 8 pièces



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Les pièces Cocktail

Blinis de crevette au piment d'espelette
Millefeuille de foie gras et figue concassée sur pain aux épices
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Les Minis Gaufrettes

Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarella
Gaufrette de tapenade au magret séché

Les financiers

Financier de crème de tomate confite et pétale de parmesan
Financier de poivronnade au rouget

Les gourmandises

Briochin de Haddock à la mousse de pesto
Briochin de foie gras au confit d'oignons

Menu fin d'année

Repas

Entrée en Plateau commun

Aumonière de saumon fumé chou écrevisse

ET

Finger de foie gras au fruit confit

Plat chaud servi en Cassolette individuelle

Pour des menus de plus de 10 personnes, des grands plats peuvent être proposés

Plats

Confit de joue de bœuf au jus corsé

Gratin dauphinois, poêlée de champignons aux fèves

ou

Civet de cerf au marron

Pomme de terre grenaille à la châtaigne aux champignons de paris et girolles

ou

Filet de chapon farci aux champignons

Purée de patate douce, duo de champignons au marron

ou

Suprême de pintade sauce homardine

Polenta et fève de soja

ou

Dos de saumon rôti sauce au champagne

Ecrasé de pomme de terre à la truffe, duo de carottes caramélisées

Brie truffé ou brie noix ou aux fruits secs

Bûche de Noël Maison

Impérial citron/chocolat blanc ou Tropical coco ou Spéculoos au chocolat craquant

Les repas sont à venir récupérer dans nos locaux

Repas seul 45€ TTC

Cocktail seul 14€ TTC

Option vaisselle de location 4€ TTC par personne

2 flûtes à champagne, 1 verre à jus de fruit, 1 verre à vin et à eau, 4 assiettes et 3 couverts

Etuve 95€ TTC

Menu fin d'année

Repas



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Bourriche de 50 huîtres Daniel Sorlut 75€

Bourriche de 50 huîtres vertes Label Rouge 55€

Foie Gras maison 50€, pièce d'environ 450 g

Saumon fumé maison tranché 30€

Pièce d'environ 450 g, environ 12 tranches

Brie truffé 40€ le Kg

Brie aux noix ou aux cranberries 35€ Kg

Bûche maison 8 personnes 30€

Impérial citron chocolat blanc ou fraise myrtille ou Spéculoos ou craquant chocolat

Champagne Pierre Mignon 28€

Pinot noir ou chardonnay blanc (Maison bouchard) 12€

Plateaux de fruits de mer sur demande