

Menu Saveur

Cocktail 8 pièces



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Cocktails apéritif

Cocktail à la méthode champenoise
Evian, Coca-cola, Perrier, Jus d'orange

Option Mojito, Punch, Spritz ou Soupe champenoise au Curaçao bleu (3€ TTC)

Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé
Millefeuille de perle de poivrons au pain tomate
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais
Mini blinis de saumon mariné
Macaron exotique à la noix de pétoncle épicée
Banderille de crevette panée à la noix de coco et curry doux

Fraicheurs

Pincette de gambas et feuilles de menthe
Wraps de Pastrami

Verrines

Tzatziky crémeux au saumon fumé et tarama
Compotée de courgette à la crème de parmesan
Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes
Tartare de saumon frais aux dés de pomme Granny

Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments
Rillettes de duo de saumon frais et fumé à l'aneth

Gourmandises

Brioche de saumon fumé maison à la crème d'herbes
Brioche de Jambon de Dinde au cheddar

Animation culinaire

Brochette de volaille type Yakitori

Menu Saveur



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Entrée

Corolle d'œuf poché au saumon fumé maison

ou

Pressé de cabillaud à la purée de tomate confite au basilic

ou

Tartare de de Saint-Jacques citronné, crème de pois à la menthe

Plat

Mignon de Porc sauce moutarde

Pomme de terre ratte, flan de champignon, tomate grappe

ou

Suprême de volaille sauce morille

Gratin dauphinois, poêlée de champignons, tomate grappe

ou

Filet de Lieu Noir sauce beurre blanc

Riz aux petits légumes, flan de courgette, tomate grappe

Fromage

Pointe de brie avec salade mesclun

Desserts

2 gâteaux maison

chocolat, framboisier

Menu Saveur



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

80€ à partir de 101 personnes

88€ de 50 à 100 personnes

96,80€ de 25 à 49 personnes

Dans le prix est inclus la livraison et l'installation dans un rayon de 20km

Le pain, le matériel de réchauffe
nécessaire au bon déroulement du repas

La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas

Le nappage et une serviette en tissu blanc

Evian et badoit, Café, Thé et Déca expresso

Servis à discrétion au buffet en matériel jetable

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacations de 7 heures

dont un Maitre d'hôtel jusqu'à 1 heure du matin

50€ l'heure supplémentaire

Livraison de 20 à 30 km 200€ TTC, de 30 À 40 km 250€ TTC

Au-delà nous contacter

Option :

Nappage de buffet 4€ le mètre linéaire

Mange debout nappé blanc 25€ TTC

Maitre d'hôtel de 1h à 5h (facultatif) 200€ TTC

Sac de 20 kgs de glaçons 20€ TTC (pour la fin de soirée)

Pièce montée 200 choux ou pièce montée 300 macarons ou

Fontaine à chocolat avec ses fruits 300€ TTC

Corbeille de fruit 10/12 kgs 150€ TTC

Plateaux repas prestataire 25€ TTC

Vin (nous consulter)