

Nos amuses bouches froids à emporter

Le plateau d'amuses bouches froids «Réception»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Pizzas
- 6 Quiches
- 6 Toasts au jambon de pays
- 6 Tortillas
- 6 Toasts au chorizo
- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts thon mayonnaise-pêche

Le plateau d'amuses bouches froids «Sélection»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts œuf anchois
- 6 Toasts à la crème de Roquefort
- 6 Toasts magret fumé tapenade d'olive
- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Toasts asperge mayonnaise sauce tomate
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois

Le plateau d'amuses bouches froids «Élégance»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois
- 6 Tortillas
- 6 Wraps crémeux au poulet et épices
- 6 Blinis au saumon fumé
- 6 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 6 Moelleux au poivron et poisson

1

Le plateau de pizzas

60 pièces

2

Le plateau de quiches

60 pièces

3

Le plateau de quiches

et pizzas
60 pièces

4

La plaque de pizza
non découpée

120 pièces environ

Nos verrines froides à emporter

Le plateau de verrines froides «Réception»

- 12 Salades aux écrevisses
- 12 Mousses de betterave chips de jambon
- 6 Mix carottes courgettes sauce tartare
- 6 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 6 Emincés de saumon fumé sauce tartare

Le plateau de verrines froides «Sélection»

- 10 Salades aux écrevisses
- 10 Mousses de betterave chips de jambon
- 8 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 5 Mix carottes courgettes sauce tartare

Le plateau de verrines froides «Elégance»

- 10 Salades aux écrevisses
- 10 Mousses de betterave chips de jambon
- 8 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 5 Emincés de saumon fumé sauce tartare

Le plateau mixte froid «Prestige»

- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois
- 5 Verrines à la salade d'écrevisse
- 6 Wraps crémeux au poulet et épices
- 6 Blinis au saumon fumé
- 6 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 6 Moelleux au poivron et poisson



Nos amuses bouches à réchauffer à emporter

Le plateau d'amuses bouches chauds «Réception»

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés feuilletés tapenade aux olives et chorizo
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Feuilletés Xistora
- 6 Toasts lard / chèvre

Le plateau d'amuses bouches chauds «Sélection»

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Toasts lard / chèvre
- 6 Feuilletés aux moules
- 6 Croustillants à la morue

Nos mignardises à emporter

Le plateau de mignardises «Réception» À réchauffer

- 12 Moelleux au chocolat
- 12 Clafoutis aux pruneaux
- 5 Beignets au chocolat
- 6 Canelés
- 5 Beignets aux abricots
- 6 Rochers coco

Le plateau de mignardises «Sélection»

- 10 Verrines de salade de fruits
- 6 Brownies
- 6 Eclairs au chocolat
- 6 Clafoutis aux myrtilles
- 6 Canelés
- 6 Tartelettes chocolat caramel
- 5 Russes

Le plateau de mignardises «Gourmand»

- 6 Entremets au chocolat
- 5 Russes
- 5 Tropéziennes
- 6 Rochers coco
- 6 Tartelettes au citron
- 6 Canelés
- 6 Eclairs au chocolat
- 5 Mini Paris Brest

Nos plateaux de charcuteries à emporter

à partir de 5 personnes

Le plateau de charcuteries « Classique »

- **Rosette** 2 tranches
- **Chorizo** 3 tranches
- **Jambon sec de pays** 1 tranche

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

Le plateau de charcuteries « Ibérique »

- **Saucisson traditionnel** 3 tranches
- **Chorizo ibérique** 3 tranches
- **Jambon Serrano** 1 tranche

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

Le plateau de charcuteries « Terroir »

- **Jambon de Bayonne** 1 tranche
- **Andouille béarnaise** 2 tranches
- **Saucisson artisanal** 3 tranches
- **Chorizo** 3 tranches

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

Nos salades à emporter

Gamme «AUTHENTIQUE»

Taboulé

Semoule, poivrons, raisins, mandarine, oignons, huile de tournesol, huile d'olive, persil, menthe, citron

Gamme «CONVIVAL»

Salade piémontaise

Pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, jambon blanc, mayonnaise

Salade de crudités

Tomates, carottes râpées, concombres, céleri râpé, cœurs de palmiers, maïs, vinaigrette

Gamme «SOLEIL»

Riz niçois

Riz, tomates, poivrons, olives, thon, œufs, vinaigrette

Salade espagnole

Riz safrané, moules, crevettes, chorizo, jambon blanc, petits pois, carottes, mayonnaise

Gamme «CÉLÉBRATION»

Salade de pâtes au surimi

Pâtes, saumon fumé, crevettes, surimi, carottes cubes, ciboulette, mayonnaise, ketchup tabasco

Salade montagnarde

Pommes de terre, fromage du pays, jambon sec, vinaigrette, persil

Salade Monte-Cristo

Pâtes torsadées, carottes, courgettes, fromage du pays, jambon sec, huile d'olive, menthe, persil

Nos plats à emporter

à partir de 5 personnes

Plat au choix

- Sauté de volaille aux champignons
 - Tajine de volaille
-
- Rougail à la saucisse
 - Poulet basquaise
 - Araignée de porc grillée (en persillade ou piperade)
-
- Cassolette de Saint Jacques aux crevettes, Comptée de poireaux
 - Joue de porc à la bière
-
- Joue de bœuf forestière
 - Axoa de veau
-
- Merlu à l'espagnole (merlu, piquillos, ail, huile d'olive...)
 - Joue de porc aux cèpes
 - Sauté de veau forestière
-
- Paella (Poulet, saumon, calamars, moules, crevettes, poivrons chorizo, riz, ...)
-
- Poule au pot (Poule, farce, légume, riz, sauce tomate)
 - Choucroute garnie (4 viandes fumées, chou, pommes de terre, ...)
 - Cassoulet (Confit de canard, saucisse, échine de porc, poitrine, haricots, ...)
-
- Couscous garni (merguez, sauté agneau, poulet, semoule, légumes, harissa...)
-
- Souris d'agneau braisée
 - Ris de veau aux cèpes

Accompagnement au choix

- Pommes de terre à l'ail
 - Pommes de terre vapeur
 - Riz pilaf
 - Semoule
-
- Gratin dauphinois
 - Poêlée de légumes
 - Poêlée de pommes de terre à l'espagnole
 - Riz andalou

Prêt d'un bain-marie pour réchauffer les plats –Autres plats, nous consulter !

7

Nos plateaux de fromages à emporter

à partir de 10 personnes

Le plateau de fromage «Terroir»

- **Fromage de brebis «Ossau Iraty»**

1 tranche et demi minimum

Confiture de cerise noire

Le plateau de fromages «Sélection»

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »**

- **Comté**

- **Camembert**

1 tranche de chaque minimum

Confiture de cerise noire

Le plateau de fromages «réalisé par la Fromagerie Crèmerie d'Ossau»

- **4 Fromages à choisir dans la liste ci-dessous :**

- **Régionaux :**

- Fromage de brebis « Ossau Iraty »
- Fromage mixte vache brebis
- Tomme de chèvre fermière
- Tomme mixte brebis chèvre fermière
- Tomette brebis au piment d'Espelette

- **Nationaux**

- Comté –Morbier –Saint Nectaire fermier –Fourme d'Ambert fermière
- Camembert de Normandie –Appenzeller–Selles sur Cher
- Tomme fleurs séchées (Autriche) –Sainte Maure de Touraine
- Sainte Maure blanche –Mothais sur feuille

1 tranche de chaque minimum -*Confiture de cerise noire* –*Sous réserve de disponibilité selon saison*

Nos plats froids à emporter *à partir de 10 personnes*

Les Rôtis

- **Rôti de porc froid**
3 tranches minimum
Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons
- **Rôti de bœuf froid**
3 tranches minimum
Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons
- **Rôti de porc et de bœuf froid**
3 tranches minimum (1 tranche et demi de chaque)
Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons

Le saumon

- **Pavé de saumon en Bellevue**
Pavé de 110 -120g environ
Servi avec aïoli

Notre buffet froid à emporter

à partir de 10 personnes

MENU

- **Plateau de charcuteries**

Chorizo : 3 tranches

Rosette : 2 tranches

Jambon de pays : 1 tranche

Condiments : Beurre, Cornichons

- **Rôti de bœuf et Rôti de porc**

3 Tranches

Condiments : Mayonnaise, Ketchup, Cornichons

- **2 salades au choix**

parmi la liste ci-jointe feuillet numéro 6

- **Fromage du pays**

- **Tarte aux pommes**

Possibilité de fournir pain, vin, café, couverts, nappes, verres et serviettes, en supplément

Le matériel en location

La vaisselle

- **Le lot de vaisselle ordinaire**
 - *Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre ordinaire, assiette ronde, assiette à dessert*
- **Le lot de vaisselle Elégance**
 - *Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre à eau, Verre à vin, assiette ronde ou triangulaire, assiette à dessert*

Les nappes et serviettes

- Nappes papier standard
- Nappes papier intissé colorée
- Nappes tissu rectangulaires (260 x130)
- Serviettes papier blanc 30x30
- Serviettes papier Bordeaux 40x40
- Serviettes tissu blanc

Autres matériel

- Mange debout avec housse
- Les nappes et serviettes
- Frigo d'appoint 1,80m de haut
- Four ménager
- Etuve moyenne 5 niveaux
- Etuve 10 niveaux

- Selon distance, nous consulter

Autre matériel, nous consulter!