

**POUR VOS REPAS
D'ENTREPRISE**

Nous vous accompagnons



LES ATELIERS TRAITEUR

LES ATELIERS TRAITEUR

66510, Saint Hippolyte
lesatelierstraitteur.ce@gmail.com
07.62.04.01.70

DÉMARCHES

Nous vous accompagnons



CONTACTEZ- NOUS

Par mail ou par téléphone, établissons un premier contact pour cibler vos attentes et vous guider vers l'offre qui vous correspond. Un devis vous sera adressé.



RECONTRONS NOUS

Il est important que vous puissiez rencontrer votre interlocuteur. Ensemble, nous affinerons le devis et donnerons une réponse à chacune de vos questions.

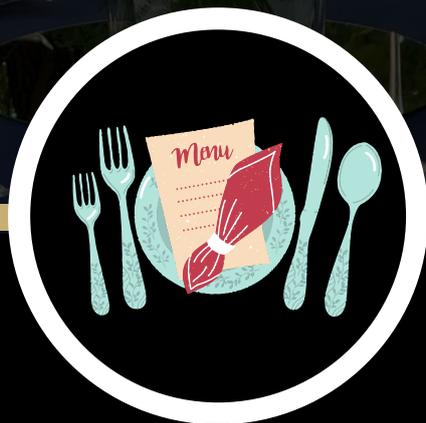
**SÉMINAIRE - CONGRÈS - REPAS D'AFFAIRES -
VERNISSAGE - RÉUNION- SOIRÉE D'ENTREPRISE**



NOUS CONTACTER

- lesatelierstraitteur.ce@gmail.com
- 07.62.04.01.70

FORMULE ENTREPRISE



FORMULES

SERVICE À L'ASSIETTE

Pour un côté plus raffiné.

SERVICE AU BUFFET

Pour plus de variété

COCKTAIL DINATOIRE

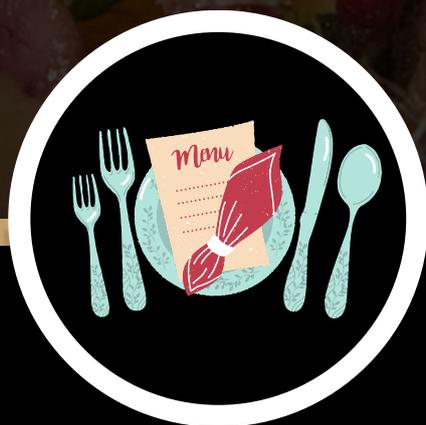
Pour plus de convivialité



COMPRIS DANS LE REPAS

- Nappage et serviettes
- Vaisselle
- Eau plate, eau gazeuse, vin, pain et café
- Service

FORMULE SERVICE À TABLE



Tarif sur demande

Entrée (exemples)

- *Coeur de sucrine grillée & grenade, mayonnaise au piment, oignons frits, pain croustillant aux herbes, vinaigrette César.*
- *Crémeux de poireaux, oeuf mollet, noisettes.*
- *Esqueixada de morue (salade catalane), poivrons grillés & confits, oignons de roses, olives noires*

+

Plat (exemples)

- *Filet de Dorade royale, sauce vierge, semoule aux épices & petits légumes*
- *Magret de canard, réduction balsamique, mousseline de carottes & brocolis à l'anglaise*
- *Quasi de veau rosé des Pyrénées, réduction de Banyuls, mousseline de carottes, millefeuilles de pommes de terre en persillade*

+

Dessert (exemples)

- Eclair craquelin aux fruits rouges*
- Pavlova aux fruits exotiques*
- *Traditionnelle crème brûlée*



LES ATELIERS TRAITEUR

FORMULE BUFFET



Tarif sur demande

Exemple

Salade de pâtes à la méditerranéenne

Quiche saumon épinard

Carottes râpées à l'orange

Epaule de veau confite

Filet de dorade sauce vierge

Légumes de saison

Pommes de terre grenailles en persillade

Comté & brie de Meaux

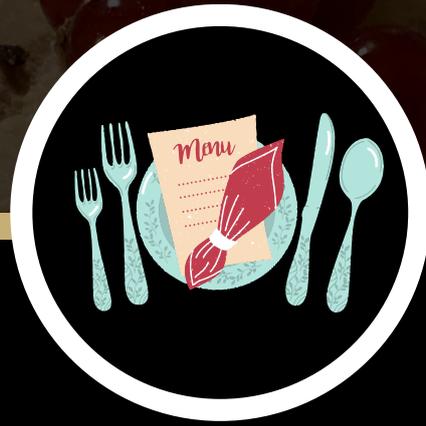
Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges



LES ATELIERS TRAITEUR

FORMULE COCKTAIL



Tarif sur demande

Pièces salées

- Tartelette chèvre , miel & thym
- Navette chantilly aux herbes , saumon fumé, mayonnaise pimentée & oignons frits
 - Navette poulet au curry , pommes granny smith
 - Pickles de concombre , mousse au paprika fumé, œufs de lompe
 - Moelleux crème de poivron & chorizo de Bellota
- Verrine chantilly au chèvre , pommes caramélisées , magret séché
 - Pique comté 12 mois & figues
 - Pique bleu d'Auvergne & abricot

Au Brasero

- Mini brochettes saucisse catalane, tomates cerises - Mini cheese burger
 - Champignons en persillade
 - Calamars en persillade
 - Crevettes épicées
- Magret de canard à la fleur de sel

Pièces sucrées

- Dacquoise aux amandes, croustillant praliné & ganache montée au chocolat au lait
- Mini baba au rhum, mousse vanille



LES ATELIERS TRAITEUR