



LES ATELIERS TRAITEUR

**POUR VOS
EVENEMENTS
PROFESSIONNELS**

LAISSEZ VOUS GUIDER



LES ATELIERS TRAITEUR

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS



LES ATELIERS TRAITEUR

Repas d'entreprise, Séminaire, Réunion de travail, Meeting professionnel, Départ à la retraite, Soirée à thème, Lancement de produits ...

Les repas service à table

Nous proposons plusieurs formules en fonction de vos besoins. En cas de demande spécifique, n'hésitez pas à nous solliciter.



Formule Découverte - 28€ TTC

Formule Élégance - 32€ TTC

**Entrée ou fromage
Plat
Dessert**

**Entré
Plat
Fromage
Dessert**

Tous nos menus incluent les eaux, la vaisselle, le pain et 1 verre de vin par personne.
La vaisselle et le service est inclus.

Les entrées

Foie gras mi-cuit sur toast moelleux, coulis de porto, crumble de fruits secs, fruits rouges & croquant italien.

Brochette de gambas & petit risotto.

Déclinaison de saumon fumé sur blinis & tartare.

Crustacés façon paella.

Les plats

Tournedos de boeuf rossini, réduction au banyuls, gratin dauphinois, petits légumes.

Pièce de veau, sauce au Banyuls, risotto italien & petits légumes.

Magret de canard, réduction balsamique, mousseline de carottes & patates douce, pommes salardaises.

Suprême de pintade aux cèpes, gratin dauphinois, poêlée de champignons & petits légumes.



LES ATELIERS TRAITEUR

Les plats

Risotto de St Jacques & Jus de carapace, petits légumes.

Pièce de thon rouge, sauce aux herbes & tarte aux légumes provençaux.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne, fondue de poireaux et pommes grenailles.

Pavé de cabillaud, beurre blanc, crumble de chorizo, mousseline de petit pois & légumes.

Pavé de sandre rôti, sauce au champagne, risotto italien & petits légumes.

Les desserts

Un entremet individuel (à définir)

Assortiment de 4 mignardises.



LES ATELIERS TRAITEUR
