

# FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

## Proposition de Banquet

### Menu à emporter

En barquette recyclable et déjà dressé, il vous suffit de réchauffer le plat au four (un four ménager peut contenir jusqu'à 12 barquettes)

Pour un plus grand nombre de convives, il est possible de dresser sur des plaques qui vont directement au four.

A vous de reconstituer l'assiette facilement à l'aide des fiches techniques.

(Il faut absolument réchauffer les assiettes avant pour éviter un choc thermique et que le plat soit froid)

Si vous avez des envies particulières ou questions, il est préférable de prendre rendez-vous à la boutique avec le chef afin d'étudier vos envies et vous offrir un service à la carte.

Les plats proposés sont pour un minimum de 8 personnes avec un choix d'une entrée, d'un plat pour l'ensemble des convives (sauf végétarien, allergique et autres)

### Proposition d'entrées

Ravioles de homard aux petits légumes, sauce bisquée et homard décortiqué	15.50€
Ravioles de gambas, sauce au curry doux, légumes asiatiques	13.50€
Dôme de carpaccio de Saint-Jacques, tartare de saumon au citron, saladin d'herbe	15.50€
Ravioles d'aubergines fumées, ratatouille de légumes bio, sauce napolitaine ✓	12.50€
Salade périgourdine, foie gras maison, truffe et magret de canard fumé	16.00€
Ceviche de daurade, mangue, fruit de la passion et saladin d'herbes	13.50€
Filet de bar, fondue de tomates, salicornes et jus de coques	15.50€

### Proposition de plats

Filet pur de veau en croûte d'herbes, tian de légumes, mille-feuilles de pdt	25.00€
Filet de bœuf en Wellington, duxelles de champignons et truffe, gratin et légumes bio	25.00€
Suprême de volaille jaune en basse température, risotto au parmesan, sauce poulette	16.00€
Roulade de soles au beurre blanc, ravioles de soles beurre blanc et légumes de saison	PDJ
Gigot d'agneau cuit 16h, jus au romarin, gratin et légumes de saison	19.50€
Pluma de porc ibérique, piperade de poivron, beignet de polenta	19.50€
Joue de bœuf en bourguignon, légumes et gratin	16.00€
Filet de bar de ligne, ravioles de King crabe, sauce au safran iranien	27.50€

### Dessert 7.50€

Forêt noire revisitée : biscuit brownie / croquant / ganache de cerises / panna cotta de framboise / quenelle de mousse au chocolat

Crème exotique : ananas caramélisé / caramel / chocolat / crémeux praliné / crumble / friandise amande

Paris Brest : praliné au chocolat au lait / noisettes / morceaux de noix de pecan / citron confit / gianduja

Palet biscuit : mousse de fruits rouges / crémeux yaourt / quenelle de vanille bourbon / macaron framboise

## **Buffet**

Incluant une location de chafing dish, pratique pour garder vos plats chauds.

(15.00€ par chafing dish loué)

Un chafing dish pour 15 personnes. Possibilité de prendre plusieurs plats.

Les plaques peuvent se réchauffer dans un four ménager.



## **Buffet chaud (prix par personne)**

Curry doux de volaille, légumes de saison et riz pilaf	13.50€
Porcelet rôti, sauce aux trois poivres, gratin et légumes de saison	16.50€
Gratin de la mer, dos de colin, dos de saumon, fruits de mer, fine purée et beurre blanc	17.50€
Roulades de soles, sauces beurre blanc, légumes et purée	PDJ
Joue de bœuf en bourguignon, légumes de saison et pommes de terre grenailles	16.00€
Boulettes sauce tomate, Orval ou poivre + accompagnement	10.00€
Rôti de veau sauce champignon, gratin dauphinois et légumes	13.50€
Suprême de volaille jaune, sauce poulette, risotto et légumes	16.00€
Paëlla aux fruits de mer et pintade	17.50€
Kefta d'agneau ou veau, semoules et légumes tajine	16.00€

## **Buffet froid**

### **Inspiration Poke Bowl 40 € par personne**

Saumon en sashimi, thon rouge, ceviche de daurade, brochette de poulet grillé aux épices, bœuf grillé marinade bulgogi

Coleslaw, chou rouge mariné, edamames, riz à sushi aux algues et wasabi, mangue, avocat, salade d'algue, piquillos confits, sauce barbecue coréenne, sauce au caramel de soja et citron vert, sauce mangue et cardamome.

### **Buffet de la mer 45€ par personne**

Plateaux de fruits de mer et huîtres.

Comprenant : huîtres, tourteaux, crevettes roses, gambas, coques, amandes, couteaux, bulots, crevettes grises, langoustines, saumon fumé, saumon mariné gravlax, truite fumée, salade de pommes de terre ciboulette, œufs de saumon.

Supplément homard entier 35€ pièce

### **Buffet de la terre 35.00€ par personne**

Planche de charcuterie ibérique, pâté en croute, bœuf mariné et grillé, rôti de veau en carpaccio, Jambon braisé aux herbes

Salade de pommes de terre, salade liégeoise, salade au jambon, œufs mimosa, coleslaw, salade de chou rouge mariné, olives marinées, raisins, pain de chez « Campagne » à Etalle.

### **Buffet dessert 25€ pp**

Assortiment de dessert, macaron ect

### **Location de matériel**

Possibilité de louer des tables mange debout, ainsi que la vaisselle, les verres et les coupes à champagne.

### **Frais de personnel sur place.**

40.00€ de l'heure par membre de personnel. + tva de 21%