

CARTE TRAITEUR 2017-2018

Buffets, Brunchs et plats conviviaux



Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 30 ans, vous propose ses services sur des prestations traiteur à choisir sur notre carte ou à personnaliser. Pour un mariage, un anniversaire, un cocktail ou bien encore un repas d'entreprise, nous nous tenons à votre disposition et nous déplaçons dans un large périmètre.

Traiteur depuis 1998



Pour vos repas familiaux, d'entreprise, de mariage décontractés ou encore vos lendemains de soirées, nous pouvons vous proposer un repas sous forme de buffet ainsi que des plats conviviaux traditionnels. Il vous est également possible de compléter ces mets avec des plats ou desserts à l'assiette que vous trouverez dans la rubrique « repas de mariage et repas assis ».

Pour toute demande personnalisée, il vous faudra prendre contact avec nous afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies.

La carte ainsi que les coûts sont susceptibles d'évoluer. Les prestations validées et réservées ne subiront pas de hausse.

Sommaire

Buffet froid classique	Page 1
Buffet froid végétalien / végétarien	Page 2
Buffet campagnard complet	Page 3
Buffet méditerranée	Page 4
Buffet Prestige	Page 5
Plats servis en buffet	Page 6
Buffet de fromage	Page 6
Buffet de desserts	Page 6
Plats chauds traditionnels et conviviaux	Page 7
Brunchs	Page 8

** Nous consulter pour la liste des allergènes ainsi que les conditions générales de vente.*

LES BUFFETS FROIDS

(Minimum 30 personnes)

BUFFET FROID TRADITIONNEL*

Prix TTC par personne de 13,50 €

- *Salade franc-comtoise*
- *Salade à l'italienne*
- *Salade hawaïenne*
- *Taboulé*
- *Salade Tzatziki*
- *Salade volaille et légumes wok*
- *Choix de charcuteries fumées*
- *Pâté en croûte Richelieu*
- *Terrine bressane*
- *Médaille de volaille aux saveurs provençales*
- *Médaille de cochon au curry*
- *Médaille de saumon farci aux coquillages*
- *Terrine de poisson aux crevettes roses*

Sauces en accompagnement :

Cocktail, tartare, mayonnaise et aioli



BUFFET FROID VEGETALIEN / VEGETARIEN

Prix par personne de 15,20 € - L'ensemble des mets sont exempts de produits animaux

- *Pressé de brocoli et chou-fleur au basilic et gelée de légumes*
- *Gaspacho de tomate et poivron grillé à l'huile d'olives*
- *Caviar d'aubergines aux raisins et menthe fraîche*
- *Terrine de polenta forestière aux jeunes pousses d'épinard au persil plat*
- *Velouté de courgettes au lait d'amandes*
- *Salade de lentilles aux noix torréfiées et balsamique*
- *Salade de carotte et chou chinois aux graines de sésame et soja*
- *Salade de chou rouge croquant et pommes golden aux noisettes*
- *Confit provençal au thym et romarin*
- *Taboulé classique*
- *Salade d'avocat aux agrumes et coriandre fraîche*
- *Salade tzatziki de concombre*

Sauces en accompagnement :

Pistou d'amandes, crème de soja aux herbes fraîches, mayonnaise citronnée



BUFFET FROID CAMPAGNARD COMPLET

Prix TTC par personne de 17,80 €

Pour commencer :

- *Salade Franc-comtoise*
- *Salade de choux rouge à la paysanne*
- *Salade de pommes de terre, betteraves rouges et jambon fumé de pays*
- *Salade de lentilles classique*
- *Salade frisée et croûtons*
- *Choix de charcuteries fumées : Morteau en brioche, jambon fumé, jambon blanc*
- *Pâté en croûte d'andouillette*
- *Viande froide : rôti de porc aux herbes et galantine de volaille Comté et Morteau*
- *Terrine et rillettes en deux façons : terrine de jambon persillé et rillettes de cochon*

Pour poursuivre :

Panel de 3 fromages : Comté, morbier et cancoillotte

Pour terminer :

- *Assortiment de desserts : mousse au chocolat, tartes et salades de fruits*

Sauces et accompagnement :

Cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre



BUFFET MEDITERRANNEEN (selon saison)

Prix TTC par personne de 17,90 €

- *Salade de pâtes aux fruits de mer*
- *Salade de riz au thon façon andalouse*
- *Salade de volaille, pommes de terre et chorizo*
- *Salade de légumes confits au basilic*
- *Salade de tomates et mozzarella au basilic*
- *Tapas de rillettes de saumon et crevettes*
- *Choix de charcuterie : chorizo, jambon Serrano, coppa, mortadelle*
- *Terrine de poulet façon paëlla*
- *Terrine de cabillaud aux poivrons doux*
- *Pickles*

Sauce et accompagnement :

Aïoli, mayonnaise, moutarde et cocktail



BUFFET PRESTIGE

Tarif TTC par personne de 23,50 €

- *Salade de riz au crabe à l'Armoricaine*
- *Salade de riz et écrevisses aux tomates confites*
- *Salade de magret de canard aux légumes croquants*
- *Roquette parmesan et huile de Truffe*
- *Pressé de volaille et foie gras aux pommes laquées*
- *Viande des grisons et jambon de Serrano*
- *Galantine de volaille, morilles et Vin jaune*
- *Terrine de veau et ris de veau*
- *Saumon fumé*
- *Tartare de sandre aux aromates*
- *Pressé de féra aux gambas et herbes fraîches*

Sauces et accompagnement :

Sauce tartare aioli moutarde et mayonnaise, beurre, petit quart de citron.



LES PLATS CHAUDS EN BUFFET

- | | |
|---|------|
| ▪ <i>Jambon braisé au Savagnin, Gratin dauphinois au comté</i> | 6,50 |
| ▪ <i>Fricassée de poulet fermier aux champignons, risotto crémeux aux légumes</i> | 7,80 |
| ▪ <i>Navarin d'agneau aux saveurs provençales et petits légumes</i> | 7,90 |
| ▪ <i>Sauté de canard à l'orange, Pommes fondantes, carottes et navets glacés</i> | 8,50 |
| ▪ <i>Rôti de noix de veau pâtissière, lardons et petits oignons, méli-mélo de légumes croquants</i> | 9.10 |

LE BUFFET DE FROMAGES

Buffet composé de : Comté, Morbier, bris et chèvre

3,10 / personne

LE BUFFET DE DESSERTS

- *Mousse au chocolat*
- *Salade de fruits classique*
- *Charlotte framboise-pistaches*
- *Tartes panachées selon saison*
- *Délice coco-passion*
- *Tiramisu classique*
- *Ecureuil*

5,50 € / personne

Pour tout autres types de desserts, veuillez-vous référer aux rubriques : « Repas assis » et « Cocktail, collations et mignardises ».

LES PLATS CONVIVIAUX

(Minimum 30 personnes)

Prix T.T.C / personne

<i>Chili con carne (haricot rouge, viande haché, épices)</i>	7,60
<i>Emincé de volaille aux champignons et vin jaune, Risotto crémeux aux légumes</i>	7,60
<i>Lasagnes (pâtes à lasagnes, bolognaise, fromage, béchamel, bœuf haché)</i>	7,90
<i>Choucroute (chou fermenté, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, jambon à l'os)</i>	8,00
<i>Couscous (agneau, poulet, merguez, semoule, pois chiche, légumes du soleil)</i>	8,00
<i>Rôti de veau, sauce à l'ancienne, lardons et oignons et son gratin de légumes</i>	8,10
<i>Aiguillettes de canard, Pommes de terre fondantes et légume glacés</i>	8,90
<i>Paëlla (riz, petits pois, poivrons, poulet, fruits de mer, chorizo)</i>	8,90
<i>Cassoulet franc-comtois (Morteau, lard fumé, saucisse de Montbéliard, échine de cochon)</i>	9,20
<i>Bœuf à la Flamande</i>	9,30



Nous consulter pour les forfaits livraison.

Matériel à nous rapporter dans un délai maximum de deux jours.

Vaisselle, matériel particulier et personnel de salle ou cuisine non compris.

LES BRUNCHS

(Minimum 30 personnes)

La formule traditionnelle (12.50 euros TTC / personne hors service)

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Pains baguettes, pains aux céréales
- Salade de fruits de saison
- Panel de charcuterie
- Taboulé, salade à l'Italienne
- Plateau de fromages
- Confitures « maison », Nutella, beurre, sucre

La formule complète (18.90 euros TTC / personne hors service)

Côté boulangerie :

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Assortiment de pains : baguettes, pains aux céréales

Côté sucré :

- Salade de fruits
- Panel de tartes du moment
- Crêpes sucrées
- Cake moelleux tranché



Côté salé :

- Panel de charcuterie et viandes froides
- 3 salades composées : taboulé, salade à l'Italienne, salade Franc Comtoise
- Salade verte
- Œufs brouillés et lard fumé

Côté fromager :

- Plateau de 3 fromages

Côté accompagnements :

- Confitures, Nutella, miel, beurre, sucre, vinaigrette, mayonnaise

