

# CARTE TRAITEUR 2022

*Cocktails, Collations et Mignardises*


*M*



*Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 40 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 cocktails de mariage, d'entreprise ou bien encore vos arbres de Noël et autres évènements nécessitant des collations ou en-cas, nous vous proposons un large choix de pièces salées, sucrées ainsi que des pièces adaptées aux régimes spéciaux.**

**Pour compléter ces prestations avec d'autres mets, vous pouvez composer un repas complet à l'aide de nos cartes traiteur sous forme de buffet ou de repas assis dans les rubriques concernées.**

**Pour toute demande personnalisée, n'hésitez-pas à nous contacter afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies ainsi qu'à votre budget.**

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

---

# Sommaire

## **Pour vos cocktails : (20 pièces minimum par choix)**

### **Les pièces salées :**

- *Les Gourmets* **Page 1**
- *Les Classiques* **Page 2**
- *Les Saveurs d'ici et d'ailleurs* **Page 3**
- *Le show cooking (+formule tapas)* **Page 4**
- *Les Végétales (adaptées aux régimes spéciaux)* **Page 5**

### **Les pièces sucrées :**

- *Les douceurs sucrées* **Page 6**

### **Pour vos arbres de Noël et collations :**

- *Côté salé* **Page 7**
- *Côté sucré* **Page 8**

*\* Veuillez nous consulter pour obtenir la liste des allergènes ainsi que les conditions générales de vente.*

# LES GOURMETS

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés garnis

- *Mousse de foie de volaille au Marc* 0,70
- *Œufs de lump* 0,80
- *Anchois marinés façon provençale* 0,80
- *Tartare de saumon fumé gelée d'aneth* 0,90
- *Roulade de cabillaud à l'oseille* 0,90
- *Jambon fumé de pays et sa moutarde à l'ancienne* 0,90
- *Crevettes gingembre et lait de coco* 0,95
- *Médaille de foie gras de canard* 1,50

## Les verrines

- *Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé* 1,15
- *Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche* 1,15
- *Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry* 1,15
- *Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat* 1,15
- *Parfait de foie gras, chutney d'oignon* 1,40

## Les pièces à chauffer

- *Feuilleté de la mer* 0,65
- *Cake tomate mozzarella et basilic* 0,80
- *Cake magret de canard et poivre vert* 0,85
- *Quiche paysanne au saumon fumé* 0,90
- *Boudin croustillant de confit de canard* 0,90
- *Croustillant de poisson aux fines herbes* 0,90
- *Pic de poulet mariné* 1,00
- *Roulé de cèpes forestier aux escargots* 1,05
- *Pic de canard, cumin et fruits* 1,05



# LES CLASSIQUES

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

## Les canapés garnis et makis

- Rosette 0,70
- Jambon blanc 0,70
- Jambon fumé 0,75
- Fromage de chèvre aux fines herbes 0,80
- Rillettes de Morteau et cancoillotte 0,80
- Rillettes de canard 0,85
- Terrine paysanne 0,85
- Saumon fumé 0,90
- Maki Comtois 1,00



## Les verrines

- Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne 1,15
- Verrine Franc-Comtoise 1,15

## Les pièces à chauffer

- Cake jambon-fromage 0,65
- Cake aux olives et lard fumé 0,70
- Feuilleté au fromage 0,70
- Gougère au fromage 0,70
- Cake au saumon fumé 0,75
- Quiche Franc-Comtoise 0,75
- Pizza garnie 0,75
- Feuilleté saucisse 0,75
- Croque-Monsieur 0,80
- Brioche de Morteau 0,80
- Pruneau au lard 0,85



## Les crudités et pains surprise

- Choix de crudités et ses sauces froides par pers 1,00
- Pain surprise (40 pièces) 24,00
- Pain surprise brioché au foie gras (40 pièces) 40,00

# LES SAVEURS D'AILLEURS

20 pièces minimum pour chaque choix

*Prix T.T.C / pièce*

## Les canapés garnis et makis

- *Tarama Tzatziki* 0,80
- *Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées)* 0,80
- *Bœuf à l'Asiatique* 0,90
- *Maki avocat coriandre et gambas* 1,05

## Les verrines

- *Saveurs d'Italie (tomates, poivron, basilic)* 1,15
- *Barigoule de légumes, aioli* 1,15
- *A la Grecque* 1,15
- *Brouillade d'œuf au basilic, gaspacho* 1,15
- *Mousse d'avocat et crevettes roses* 1,15

## Les pièces à chauffer

- *Feuille de vigne farcie* 0,75
- *Accras de poisson* 0,75
- *Pizza à l'Italienne* 0,80
- *Nem de canard* 0,85
- *Poivron et Chorizo en croustillant* 0,90
- *Petit Burger en navette* 0,90
- *Gourmande de volaille à l'indienne* 0,95
- *Tempura de gambas aux épices douces* 1,00



Traiteur Le Mirabilis 1026 Avenue de Chalon, 39570 COURLANS –  
03 84 47 71 47 – [contact@lemirabilis.com](mailto:contact@lemirabilis.com) - [www.lemirabilis.com](http://www.lemirabilis.com)

# LE SHOW COOKING\*\*

(Minimum 5 pièces différentes par personne)

Prix T.T.C / pièce

▪ <i>Beignet de Comté au Vin jaune</i>	0,90
▪ <i>Pic de volaille, forestier</i>	0,90
▪ <i>Blinis de saumon, crème de citron</i>	0,95
▪ <i>Blinis de canard façon Sud-ouest</i>	0,95
▪ <i>Gaufre Franc-Comtoise</i>	0,95
▪ <i>Gaufre Provençale</i>	0,95
▪ <i>Velouté Saint-Germain, croûtons et lardons</i>	0,95
▪ <i>Nem de volaille à l'orange</i>	0,95
▪ <i>Cassolette de risotto :</i>	1,00
- <i>Comme une paëlla</i>	
- <i>À l'huile de truffe et parmesan</i>	
▪ <i>Accras de la mer Aioli</i>	1,00
▪ <i>Tempura de Gambas</i>	1,05
▪ <i>Pic de bœuf piquant</i>	1,05
▪ <i>Pic de lotte au curry</i>	1,10
▪ <i>Pic de Gambas mariné au Colombo</i>	1,10
▪ <i>Beignet de foie gras au cacao</i>	1,50
▪ <i>Cassolette de Saint-Jacques, coulis Armoricaïn</i>	1,50

\* cette prestation nécessite du matériel spécifique (location en sus)

- *Moules au chorizo piquant*
- *Boulettes de porc aux poivrons grillés*
- *Croquettes pommes de terre jambon*
- *Tortilla au saumon*
- *Tapas tomates anchois marinés*
- *Tapas olive et fromage*
- *Roulé de crêpes au chèvre et jambon ibérique*
- *Gaspacho au concombre et tomate*
- *Tartine andalouse*

La formule TAPAS\*\*  
9,90 € /personne

\*\* minimum 50 personne



# LES VEGETALES\*

## \*Adaptées aux végétariens

Prix T.T.C / pièce

20 pièces minimum pour chaque choix

### Les canapés et makis

- *Canapé exotique au lait de coco et pâte de curry* **0,95**
- *Canapé tartare de carottes et cumin* **0,95**
- *Canapé abricot et pruneaux aux pistaches* **0,95**
- *Maki aux agrumes et aneth* **1,00**
- *Maki au basilic et légumes verts* **1,00**
  
- *Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise)* **1,15**

### Les verrines

- *Verrine de patate douce croquante au crumble de fruits secs* **1,15**
- *Verrine de guacamole aux herbes* **1,15**

### Les pièces à chauffer

- *Boulette de riz thaï à la coriandre fraîche* **1,00**
- *Accras de légumes et aïoli* **1,00**
- *Tempura de courgettes marinée et tomates confites* **1,00**
- *Mini-pizza aux olives* **1,00**
- *Velouté de petits pois et croûtons à l'ail* **1,10**
- *Gaufres végétaliennes* **1,05**
- *Mini-quiche aux poireaux et safran* **1,00**



# LES DOUCEURS SUCREES

**20 pièces minimum pour chaque choix**

*Prix T.T.C / pièce*

- |  |             |
|--|-------------|
| ▪ <i>Truffe au chocolat</i>                                      | <b>0,70</b> |
| ▪ <i>Petit cake aux fruits du moment</i>                         | <b>0,75</b> |
| ▪ <i>Petit chou parfum au choix</i>                              | <b>0,80</b> |
| ▪ <i>Le moelleux au chocolat et ganache</i>                      | <b>0,80</b> |
| ▪ <i>Mini bavaroise café</i>                                     | <b>0,80</b> |
| ▪ <i>Sablé ganache-griottes</i>                                  | <b>0,85</b> |
| ▪ <i>Biscuit Joconde aux deux chocolats</i>                      | <b>0,85</b> |
| ▪ <i>L'éclair léger aux framboises</i>                           | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Dacquoise Guanaja et noix caramélisées</i>                  | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Financier abricot chocolat Ivoire aux éclats de dragées</i> | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Le coco-passion et citron vert</i>                          | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Mini tartelette :</i>                                       | <b>0,90</b> |
| - <i>Citron meringué,</i>  |             |
| - <i>Framboise,</i>  |             |
| - <i>Poires-chocolat</i>   |             |
| ▪ <i>Délice choco-pomme cannelle au Marc du Jura</i>             | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Tartelette pommes Tatin</i>                                 | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Entremet chocolat et framboise</i>                          | <b>0,90</b> |
| ▪ <i>Petit écureuil</i>  | <b>1,00</b> |
| ▪ <i>Macaron caramel au beurre salé</i>                          | <b>1,05</b> |
| ▪ <i>Pic de fruits</i>   | <b>1,05</b> |
| ▪ <i>Petit chou praliné et nougatine</i>                         | <b>1,05</b> |
| ▪ <i>Verrine poire et caramel</i>                                | <b>1,15</b> |
| ▪ <i>Verrine aux fruits rouges</i>                               | <b>1,15</b> |
| ▪ <i>Verrine aux fruits exotiques façon ti-ponch</i>             | <b>1,15</b> |
| ▪ <i>Verrine fraîcheur framboise et rose</i>                     | <b>1,15</b> |
| ▪ <i>Verrine tiramisu</i>  | <b>1,15</b> |





# LES COLLATIONS et EN-CAS

20 pièces minimum pour chaque choix

Prix T.T.C / pièce

## Côté salé :

- *Club sandwich beurré au jambon* **0,75**
- *Club sandwich beurré rosette* **0,75**
- *Club sandwich Franc Comtois* **0,80**
- *Club sandwich au fromage de chèvre frais et fines herbes* **0,85**
- *Club sandwich végétarien aux légumes du moment* **0,85**
- *Club sandwich rillettes de canard* **0,85**

## Côté sucré :

- *Feuilleté façon finger aux perles de sucre* **0,65**
- *Sablé façon Breton au citron* **0,70**
- *Madeleine traditionnelle* **0,70**
- *Petit cake aux zestes d'agrumes* **0,75**
- *Petit éclair vanille / café / chocolat* **0,80**
- *Petit moelleux au chocolat noir* **0,80**
- *Petit muffin aux pépites de chocolat* **0,85**
- *Petit brownie aux noix et noisettes* **0,85**
- *Petit cookie noisettes et amandes* **0,85**
- *Financier aux pommes caramélisées* **0,90**

