

SAINTCONDE TRAITEUR

PARTENAIRE DU PRIVE



COCKTAIL DÎNATOIRE – 18 PIÈCES – 31,50 € HT PAR PERSONNE



❖ Les 12 Pièces Salées

❖ Les Mini Sandwichs Pain Nordique

(Fromage de brebis et légumes / Saumon fumé et fromage frais / Poulet tandoori et concombre)

❖ Les Tapas sur Pain Focaccia

(Jambon Serrano, olive noire, tomate et parmesan / Manchego, tomate confite, crème basilic et roquette / Comté, tomate cerise, crème fromagère moutardée et mélange d'épices / Pancetta, piquillos, crème d'aubergine au mascarpone)

❖ La Déclinaison de Saumon

(Saumon fumé et sauce japonisante sur blinis aux graines de pavot / Entremets au saumon façon opéra / Tzatziki et saumon fumé sur blini à la polenta / Délice de saumon sur moelleux citronné / Chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie épinards)

❖ La Spécialité du Chef

(Verrine de crème de pois cassés parfumée à la menthe et aux Saint-Jacques)

❖ Les Mini Bagels

(Saumon et fromage frais / Tomate et parmesan / Crème fromagère à la ciboulette)

❖ Les Mini Sandwichs Gourmands

(Le Nordique : pain brioché, saumon fumé et concombre / L'Italien : choux au parmesan, légumes grillés, sauce pesto et mozzarella / Le Français : pain au noix, crème de brie et noix de jambon / L'Espagnol : pain paprika et tomate, fromage frais, chorizo et piquillos)

❖ Les Brochettes Apéritives

(Bresola, mozzarella aux noix et mangue / Canard fumé, mozzarella au pain d'épices et cranberries / Coppa, mozzarella à la ciboulette et raisin blond / Pastrami, mozzarella à la noisette et papaye)

❖ Les 6 Pièces Sucrées

❖ Les Mini Tartelettes

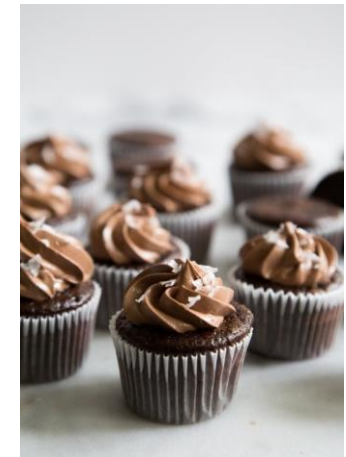
(Citron / Chocolat / Pomme-caramel / Abricots)

❖ Les Mini Muffins

(Fourré au Nutella / Fourré caramel beurre salé / Fourré pomme citron)

❖ La Tentation

(Canelé / Rose des sables / Mini macaron / Mini fondant au chocolat)



Options :

→ Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement (par tranche de 40 personnes) (vacation de 6h) - 276 € HT soit 303,60 € TTC

Nous consulter pour tout devis personnalisé ou renseignements complémentaires :

Contact : Nathalie LESUR – 01 48 76 31 69 – 06 22 24 12 27 – nathalie.lesur@saintconde.fr

Site internet : www.traiteur-saintconde.fr/

COCKTAIL DÎNATOIRE – 24 PIÈCES – 38 € HT PAR PERSONNE *



❖ Les 6 Pièces Salées Froides

❖ Les Mini Sandwichs Pain Nordique

(Fromage de brebis et légumes / Saumon fumé et fromage frais / Poulet tandoori et concombre)

❖ Les Tapas sur Pain Focaccia

(Jambon Serrano, olive noire, tomate et parmesan / Manchego, tomate confite, crème basilic et roquette / Comté, tomate cerise, crème fromagère moutardée et mélange d'épices / Pancetta, piquillos, crème d'aubergine au mascarpone)

❖ La Déclinaison de Saumon

(Saumon fumé et sauce japonisante sur blinis aux graines de pavot / Entremets au saumon façon opéra / Tzatziki et saumon fumé sur blini à la polenta / Délice de saumon sur moelleux citronné / Chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie épinards)

❖ La Spécialité du Chef

(Verrine de crème de pois cassés parfumée à la menthe et aux Saint-Jacques)

❖ Les Mini Sandwichs Gourmands

(Le Nordique : pain brioché, saumon fumé et concombre / L'Italien : choux au parmesan, légumes grillés, sauce pesto et mozzarella / Le Français : pain au noix, crème de brie et noix de jambon / L'Espagnol : pain paprika et tomate, fromage frais, chorizo et piquillos)

❖ Les 6 Pièces Salées Chaudes

❖ Les Mini Cheeseburgers

❖ Les Mini Moelleux

(Façon pizza / Jambon et olive / Cantal et tomate)

❖ Les Mini Croustilles

(Saint-Jacques et beurre persillé / Mozzarella, tomate et basilic)

❖ Les Mini Muffins Salés

(Tomate basilic / Poulet bacon / Chèvre pesto / Jambon emmental)

❖ Les Mini Plats Chauds (à choisir au préalable) (Compte pour 4 pièces)

❖ Le Risotto

(Risotto, légumes de saison, champignons et parmesan)

❖ Le Parmentier

(Hachis parmentier cuisiné avec de l'effilochée de bœuf et d'une purée de pommes de terre traditionnelle recouvert d'une couche de crème fraîche et gratiné d'emmental râpé)

❖ Les 6 Pièces Sucrées

❖ Les Mini Tartelettes

(Citron / Chocolat / Pomme-caramel / Abricots)

❖ Les Mini Muffins

(Fourré au Nutella / Fourré caramel beurre salé / Fourré pomme citron)

❖ La Tentation

(Canelé / Rose des sables / Mini macaron / Mini fondant au chocolat)

❖ Les Mini Cupcakes

(Assortiment de mini cupcakes)

❖ Les Mini Cheesecakes

(Chocolat / Caramel / Framboise / Citron)



* Cette offre restauration comprenant des pièces chaudes et un plat chaud, la présence d'un maître d'hôtel est nécessaire :

→ Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement (par tranche de 40 personnes) (vacation de 6h) - 276 € HT soit 303,60 € TTC

Nous consulter pour tout devis personnalisé ou renseignements complémentaires :

Contact : Nathalie LESUR – 01 48 76 31 69 – 06 22 24 12 27 – nathalie.lesur@saintconde.fr

Site internet : www.traiteur-saintconde.fr/

❖ Dans nos offres :

Matériel inclus : nappage blanc jetable / serviettes cocktail

Hors boissons (non alcoolisées et alcoolisées)

Hors Service



Nous consulter pour tout devis personnalisé ou renseignements complémentaires :

Contact : Nathalie LESUR – 01 48 76 31 69 – 06 22 24 12 27 – nathalie.lesur@saintconde.fr

Site internet : www.traiteur-saintconde.fr/