

Menu Traiteur



 **Easy Réunion**



Cocktail

A P É R I T I F

FORMULE COCKTAIL 4 PIECES*

Assortiment de 4 pièces cocktail salées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison

ou

Assortiment de 4 pièces cocktail sucrées :

- Petits fours frais, cannelés et macarons cocktail

ou

Assortiment de 2 pièces cocktail salées et 2 pièces sucrées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Petits fours frais, cannelés et macarons cocktail

6,50 € HT par personne



FORMULE COCKTAIL 6 PIECES*

Assortiment de 6 pièces cocktail salées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison

ou

Assortiment de 6 pièces cocktail sucrées :

- Petits fours frais, cannelés et macarons cocktail

ou

Assortiment de 4 pièces cocktail salées et 2 pièces sucrées

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Petits fours frais, cannelés et macarons cocktail

10,40 € HT par personne



FORMULE COCKTAIL 8 PIECES*

Assortiment de 8 pièces cocktail salées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison

ou

Assortiment de 8 pièces cocktail sucrées :

- Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktail

ou

Assortiment de 5 pièces cocktail salées et 3 pièces sucrées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktails

12,60 € HT par personne



FORMULE COCKTAIL 10 PIECES*

Assortiment de 6 pièces cocktail salées et 4 pièces sucrées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktail

ou

Assortiment de 7 pièces cocktail salées et 3 pièces sucrées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktail

15,80 € HT par personne

FORMULE COCKTAIL 12 PIECES

Assortiment de 8 pièces cocktail salées :

- Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
- Mini navettes cocktail, mini wraps cocktail

Assortiment de 4 pièces sucrées :

- Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktail

18,00 € HT par personne



*FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Buffet

F R O I D

BUFFET FROID N°1

- Salade parisienne : julienne de jambon et emmental, endive, mâche, noix et raisin
- Salade niçoise : pomme de terre, thon, anchois haricots verts, tomate, olive
- Salade caraïbes : riz, ananas, haricots rouges, maïs

- Petits pavés de cabillaud servis avec une sauce vierge
- Emincé de volaille à la crème d'estragon
- Terrine en croûte "Richelieu"

- Assortiment de fromages
- Pain de campagne tranché

- Tarte au chocolat
- Salade de fruits de saison

20,50 € HT par personne



BUFFET FROID N°2

- Salade César : volaille aux épices, mesclun, avocat, champignons, croutons
- Salade méditerranéenne : taboulé, feuille de vigne, carotte et courgette à l'orientale
- Carpaccio de tomate et mozzarella au basilic

- Terrine de poissons servie avec une sauce cocktail
- Roti de boeuf en chiffonnade servi avec condiments
- Rosace de saucissonnade

- Assortiment de fromages
- Pain de campagne tranché

- Tarte au citron
- Salade de fruits de saison

20,50 € HT par personne



BUFFET FROID N°3

- Antipasto à l'italienne : artichaut et aubergine marinés, tomate, courgette, mozzarella
- Salade Popeye : épinard frais, bacon grillé, radis, champignon et oeuf mimosa
- Salade de penne rigate : aux légumes et basilic
- Saumon poché Servi avec une sauce fjord
- Émincé de volaille aux citrons confits
- Chiffonnade de jambon cru
- Assortiment de fromages
- Pain de campagne tranché
- Tarte aux pommes
- Salade de fruits de saison

20,50 € HT par personne



Les pièces peuvent être amenées à changer en fonction des saisons et des arrivages



- 1 maître d'hôtel par tranche de 50 personnes (repas debout).
- 1 maître d'hôtel par tranche de 25 personnes (repas assis).
- Tarif du maître d'hôtel sur devis



Buffet

C H A U D

30,00 € HT par personne

ENTRÉES

- Salade parisienne : mâche et endive, jambon de dinde, emmental, noix et raisin
- Salade méditerranéenne : taboulé, feuille de vigne, carotte au paprika, courgette à la coriandre
- Salade Norvégienne : frisée, saumon fumé, pomme de terre, concombre à l'aneth
- Carpaccio de tomate et mozzarella au basilic frais
- Planche de charcuteries : saucissonnades, terrine en croute et jambon cru
- Terrine de poisson, sauce mayonnaise aux herbes
- Salade de fruits de saison



PLAT CHAUD*

- Parmentier de confit de canard
ou
- Marmite du pêcheur, petits légumes de saison
ou
- Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes
ou
- Risotto crémeux au poulet et légumes primavera
ou
- Moelleux de boeuf confit aux épices, légumes caramélisés
ou
- Assortiment de quiches Lorraines, aux deux saumons et provençales aux légumes

***FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



FROMAGE

- Assortiment de fromages AOP de nos régions : Brie de Meaux, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tome de Savoie, Reblochon, Cantal...
- Pain de campagne tranché



DESSERTS

- Tarte au chocolat
- Tarte aux pommes
- Tarte au citron meringuée
- Salade de fruits de saison



- 1 maître d'hôtel par tranche de 50 personnes (repas debout).
- 1 maître d'hôtel par tranche de 25 personnes (repas assis).
- Tarif du maître d'hôtel sur devis

Cocktail

13 pièces

F R O I D

22,10 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

4 pièces par personne

- Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur des mini blinis
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit financier parmesan et courgette
- Bouchée de gambas aux cinq saveurs
- Petit chou niçois au thon, œuf et tomate



SALADE EN VERRINES BODÉGA

1 pièce par personne

- Salade de haricots verts et gambas à l'aneth
- Salade César au poulet et croûtons dorés



MINI SANDWICHES

4 pièces par personne

- Nordique saumon fumé et fromage frais
- Club bacon, épinard et œuf mimosa
- Navette rillettes de thon et condiment
- Wraps pastrami et fromage aux herbes
- Focaccia jambon cru, mozzarella et pesto

MINI DOUCEURS

4 pièces par personne

- Mini éclair café et chocolat
- Petit opéra café
- Tartelette aux fruits
- Petit cannelé à la bordelaise
- Macaron cocktail

Cocktail

15 pièces

C H A U D

25,00 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

4 pièces par personne

- Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur des mini blinis
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit financier parmesan et courgette
- Bouchée de gambas aux cinq saveurs
- Petit chou niçois au thon, œuf et tomate



SALADE EN VERRINES BODÉGA

1 pièce par personne

- Salade de haricots verts et gambas à l'aneth
- Salade César au poulet et croûtons dorés

MINI SANDWICHES

4 pièces par personne

- Nordique saumon fumé et fromage frais
- Club bacon, épinard et œuf mimosa
- Navette rillettes de thon et condiment
- Wraps pastrami et fromage aux herbes
- Focaccia jambon cru, mozzarella et pesto

PIÈCES CHAUDES EXOTIQUES

2 pièces par personne

- Brochette de poulet caramélisée
- Gambas en robe de pomme de terre

MINI DOUCEURS

4 pièces par personne

- Mini éclair café et chocolat
- Petit opéra café
- Tartelette aux fruits
- Petit cannelé à la bordelaise
- Macaron cocktail



Cocktail

15 pièces

21,50 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

8 pièces par personne

- Mille-feuille de foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
- Crostini coppa et mousse de ricota
- Bouchée de crevette aux cinq saveurs
- Petit financier à la courgette et parmesan
- Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit choux craquelin au thon

NAVETTES GOURMANDES

2 pièces par personne

- Navette foie gras et confits d'oignons
- Navette saumon fumé et crème à l'aneth



MINI DOUCEURS

5 pièces par personne

- Assortiment de petits fours frais
- Tartelettes aux fruits frais
- Macarons et cannelés
- Brochettes de fruits frais



Cocktail

18 pièces

28,60 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

10 pièces par personne

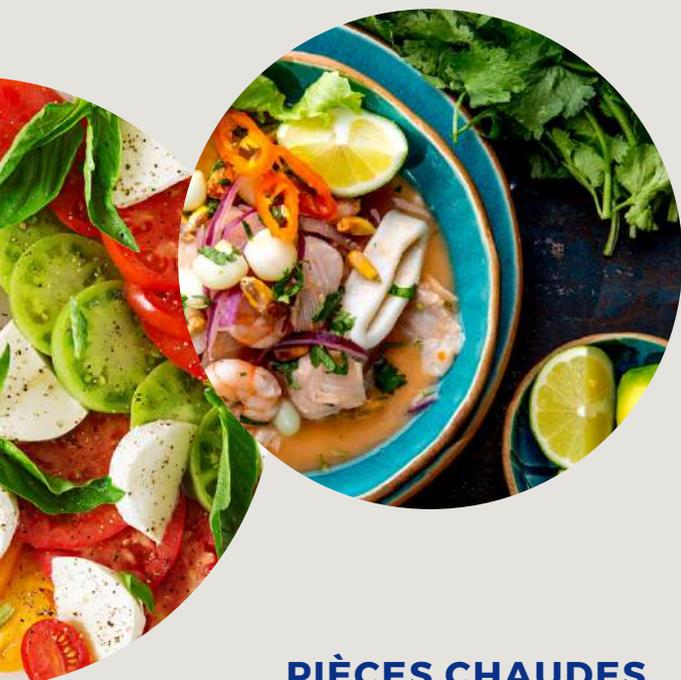
- Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur des mini blinis
- Croustini coppa et mousse de ricota
- Bouchée de crevettes aux cinq saveurs
- Petit financier à la courgette et parmesan
- Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit chou craquelin au thon
- Roulade de courgette au crabe
- Pic de saumon fumé et pois gourmand



VERRINES MARINES

1 pièce par personne

- Tartare de saumon à la mangue
- Ceviche de gambas au gingembre et citron vert



PIÈCES CHAUDES

3 pièces par personne

- Brochette de volaille caramélisée
- Crevette en robe de pomme de terre
- Tortillas aux légumes, accra de poisson



MINI DOUCEURS

5 pièces par personne

- Assortiment de petits fours frais
- Tartelettes aux fruits frais
- Macarons et cannelés
- Brochettes de fruits frais



VERRINES SUCRÉES

1 pièce par personne

- Tiramisu aux fruits rouges
- Panacotta au nutella et éclats de noisettes

- 1 maître d'hôtel par tranche de 50 personnes (repas debout).
- 1 maître d'hôtel par tranche de 25 personnes (repas assis).
- Tarif du maître d'hôtel sur devis



Cocktail

18 pièces

28,60 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

10 pièces par personne

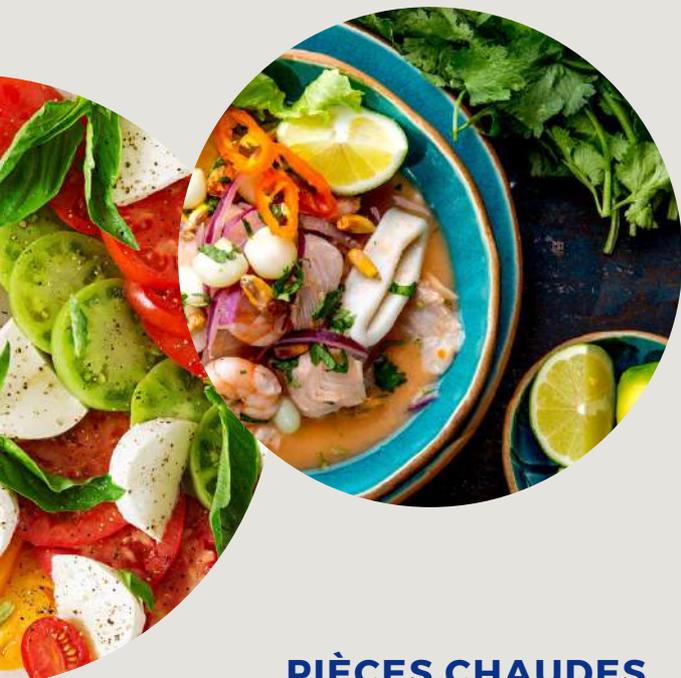
- Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur des mini blinis
- Croustini coppa et mousse de ricota
- Bouchée de crevettes aux cinq saveurs
- Petit financier à la courgette et parmesan
- Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit chou craquelin au thon
- Roulade de courgette au crabe
- Pic de saumon fumé et pois gourmand



VERRINES MARINES

1 pièce par personne

- Tartare de saumon à la mangue
- Ceviche de gambas au gingembre et citron vert



PIÈCES CHAUDES

3 pièces par personne

- Brochette de volaille caramélisée
- Crevette en robe de pomme de terre
- Tortillas aux légumes, accra de poisson



Cocktail

24 pièces

35,20 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

10 pièces par personne

- Mille-feuille de foie gras et betterave sur pain d'épice
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
- Crostini coppa et mousse de ricota
- Bouchée de crevette aux cinq saveurs
- Petit financier à la courgette et parmesan
- Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
- Brochette de tomate, mozzarelle et courgette sautée
- Petit choux craquelin au thon
- Roulade de courgette au crabe
- Pic de saumon fumé et pois gourmand



CORBEILLE DE LÉGUMES TAILLÉS

- Servie avec sauces dip's



MINI NAVETTES ET PETITS WRAPS

3 mini sandwichs par personne)

- Navette foie gras et confits d'oignons
- Navette rillettes de thon et condiments
- Petits wraps au pastrami et fromage aux herbes
- Petit wraps saumon et crème à l'aneth



PIÈCES CHAUDES

4 pièces par personne

- Brochette de volaille caramélisée
- Gambas en robe de pomme de terre Tortillas aux légumes
- Accra de poisson

MINI DOUCEURS

6 pièces par personne

- Assortiment de petits fours frais
- Tartelettes aux fruits frais
- Macarons et cannelés *
- Brochettes de fruits frais

- 1 maître d'hôtel par tranche de 50 personnes (repas debout).
- 1 maître d'hôtel par tranche de 25 personnes (repas assis).
- Tarif du maître d'hôtel sur devis



Cocktail

P R E S T I G E 2 4 P I È C E S

42,00 € HT par personne

BOUCHÉES FINES

10 pièces par personne

- Black macaron au foie gras
- Sucette croquante au parmesan
- Crostini coppa et mousse de ricota
- Bouchée de crevette aux cinq saveurs
- Petit financier à la courgette et parmesan
- Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
- Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
- Petit choux craquelin au thon
- Roulade de courgette au crabe
- Pic de saumon fumé et pois gourmand
- Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis



VERRINES MARINES

1 pièce par personne

- Tartare de saumon à la mangue
- Ceviche de gambas au gingembre et citron vert





CORBEILLE DE LÉGUMES TAILLÉS

- Servie avec sauces dip's



ANIMATION CULINAIRE SALÉE*

1 portion par personne

- Risotto crémeux à l'huile de truffe
- Asperges vertes et copeau de parmesan
- ou*
- Wok de filet de boeuf façon Thaï
- Petits légumes croquants
- ou*
- Mi cuit de thon aux cinq épices : cuisson minute à la plancha
- ou*
- Poêlée de gnocchi à la pancetta, pecorino et pesto rouge

***FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



PIÈCES CHAUDES

4 pièces par personne

- Brochette de volaille caramélisée
- Gambas en robe de pomme de terre
- Croustillant d'agneau à l'orientale
- Brochette de Saint Jacques et ventrèche





MINI DOUCEURS

5 pièces par personne

- Assortiment de petits fours frais
- Tartelettes aux fruits frais
- Macarons et canelés
- Brochettes de fruits frais

VERRINES SUCRÉES

1 pièce par personne

- Tiramisu aux fruits rouges
- Panacotta au nutella et éclats de noisettes



ANIMATION CULINAIRE SUCRÉE

1 pièce par personne

- Mini crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
ou
- Poêlée de fruits flambés au vieux rhum
ou
- Fontaine à chocolat servie avec brochettes de fruits



***FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

- 1 maître d'hôtel par tranche de 50 personnes (repas debout).
- 1 maître d'hôtel par tranche de 25 personnes (repas assis).
- Tarif du maître d'hôtel sur devis



Accompagnements

POUR VOS COCKTAILS

PAINS SURPRISES

Prix à l'unité : 26,50 euros HT

- Rillettes de thon et ses condiments
- Jambon de dinde et fromage aux herbes



PAINS SURPRISES GOURMANDS

Prix à l'unité : 30,00 euros HT

- Saumon fumé et fromage frais



ASSORTIMENT APÉRITIF

Prix au kg : 19,50 euros HT

- Crackers
- Brezels



Nous proposons à nos clients la possibilité de demander des cocktails 100% ou partiellement végétariens, végétaliens ou sans gluten.

Boissons

BOISSONS SANS ALCCOL

- Petite bouteille d'eau (50 cl) 1,75€ HT par personne
- Boisson soft : eau minérale, Perrier, jus de fruits, Coca-Cola 3,75€ HT par personne

VINS ET CHAMPAGNES

- Panaché de Vins Blanc et Rouge 4,95€ HT par personne
- Champagne 8,95€ HT par personne
- Crémant 5,95€ HT par personne
- Kir 3,75€ HT par personne

CAFÉ

- Café simple 1,75€ HT par personne



Services



**Maître d'hôtel : vacation de 5h00, 55€ HT de l'heure
(Un maître d'hôtel pour 50 personnes)**

Personnel	Tarif standard	Tarif majoré*
Maître d'hôtel	55,00 euros HT	65,00 euros HT
Serveur	37,00 euros HT	55,00 euros HT
Hôte / Hôtesse vestiaire	37,00 euros HT	55,00 euros HT
Cuisinier	45,00 euros HT	55,00 euros HT



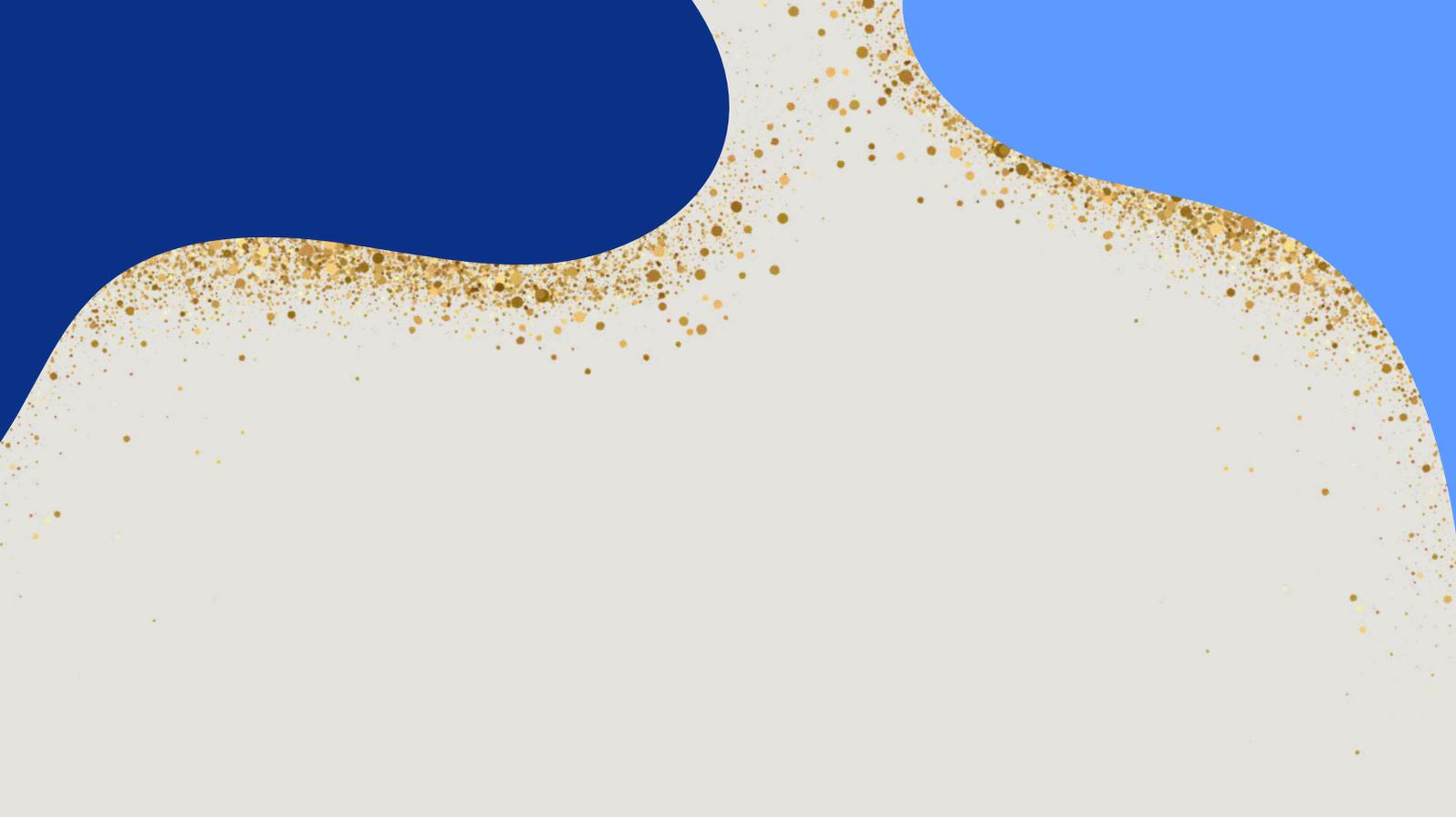
Matériels

Zone géographiques	Semaine	Week-end
Paris	Offert	60 euros HT
Ile de France	120 euros HT	55,00 euros HT
Hôte / Hôtesse vestiaire	37,00 euros HT	150 euros HT

Matériel traiteur	Tarif
Forfait vaisselle jetable	4,60€ HT par personne
Forfait vaisselle en dur	6,90€ HT par personne
Étuve traiteur	150€ HT (forfait matériel)
Mange debout sur place (Nappage en option sur devis)	15€ HT par unité



**Les horaires de livraison sont du
lundi au vendredi, de 7h00 à 18h00
(hors jours fériés)**



 ***Easy Réunion***

