

Pour vos apéritifs :

Canapés variés, navettes garnies  
Mini briochettes au foie gras, cougères  
Mini cheesesburgers, mini choux croquants aux escargots...  
Petits fours chauds variés et exotiques  
Tapas, Verrines salées, ...  
Pains surprise classique ou Nordique  
Punch Planteur ou sangria de Noël Maison  
Soupe de "Champagne"  
Mais aussi...

Pour vos desserts

Petits fours sucrés, macarons et mignardises  
Verrines sucrées, mini Paris Brest, mini muffin...  
Brochettes de fruits frais de saison  
Pièce Montée et Entremets patissiers variés

Buffet froid à partir de 10 pers sur devis

Tous nos repas peuvent être fournis en bain marie de table  
Prêtés gracieusement à partir de 4 pers

*Pour les fêtes de  
Noël  
et de  
la St Sylvestre*



*Sandrine Traiteur*

11 grande rue  
95270 Asnières Sur Oise  
01.30.35.44.77 ou 06.08.28.43.54

[jpbstraiteur@orange.fr](mailto:jpbstraiteur@orange.fr)

*vous propose...*



à partir de 2 pers  
livré ou emporté

## Menu n°1 à 34 €

Medaillon de langouste en terrine d'écrevisses  
sauce Aurore

\*\*\*\*\*

Aumonière croustillante aux gambas  
velouté de crustacés

\*\*\*\*\*

Sauté de Chevreuil sauce au poivre  
Pomme au four et Purée à ma façon

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## Menu n°2 à 37 €

Opéra de saumon

\*\*\*\*\*

Fruits de mer cocotte luteée

Sauce crème

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud et crevettes  
aux épices douces

Riz pilaf et légumes gourmands

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

PRIX TTC

LIVRAISON ET MATERIEL CHAUFFANT COMPRIS

## Menu n°3 à 40 €

Tatin d'endives au Miel  
et crottin de Chavignol sur mesclun

\*\*\*\*\*

Gros raviolis d'écrevisses (3 pièces)  
pointes d'asperges vertes sur un velouté de la mer

\*\*\*\*\*

Suprême de poulette aux girolles  
Rizotto aux cèpes et petits légumes gourmands

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## Menu n°4 à 41 €

Salade de médaillons de homard

Aux agrumes

\*\*\*\*\*

Cocotte de St. Jacques  
velouté au vin blanc

\*\*\*\*\*

Filet mignon de cerf ou de porc  
sauce aux morilles

\*\*\*\*\*

Pommes crémées et gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## Menu n°5 à 42 €

### L'incontournable

Foie gras mi-cuit Maison  
Compote de fruits d'hiver

\*\*\*\*\*

Cassolette de St. Jacques à la Provençale

\*\*\*\*\*

Chapon farci sauce girolles

Légumes de Noël

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

### Desserts

#### Bûche parfum au choix :

Bûche chocolat noir-coeur vanille

Bûche vanille / fruits rouges

Bûche 3 chocolats

Bûche passion-framboise

ou

Cube tout chocolat Coeur croustillant

ou

Assortiment de 6 mignardises variées et macarons

#### Et aussi nos :

Canapés, petits chauds variés 1 €/pièce

Pains surprise 60 pièces par pain 50 €

Verrines divers salées et sucrées