



CATALOGUE LES SOURCES TRAITEUR
2017 - 2018





LES PIÈCES FROIDES

LES PICS

Love sésame (tomate cerise, caramel croquant et nappage aux sésame torréfiées)

Fromage frais surprise (cœur de raisin et amandes effilées)
Chorizo Bellota & chèvre frais

Brochette de tomate mozzarella & basilic frais
Brochette de feta & pastèque, crémeux de balsamique
Brochette de melon, jambon cru & porto rouge
Brochette de coppa et cœur d'artichaut

Rolls de Brésaola, roquette & ricotta
Rolls de saumon fumé, chèvre frais et herbes fraîches
Rolls de jambon cru, roquette et ricotta
Rolls de crème d'anchois, câpres et olives noir

LES VERRINES

Verrine de crème d'artichaut compotée de tomates & parmesan

Verrine de mousse de chorizo, chantilly de chèvre frais
Verrine de chutney de tomates cerise, mousse de fêta, fleur de sel aux épices grillées

Verrine de crème d'avocat au citron chantilly maison
Verrine de mousse de betterave, chantilly au chèvre frais et persil plat

Verrine de canard fumé, mangue et roquette
Verrine de taboulé de quinoa gourmand, tomate séchée et raisin sec

Verrine grec (fêta, tomate, concombre, olive noir, huile d'olive vierge et basilic frais)



LES PIÈCES FROIDES

LES CANAPÉS

Bruschetta sicilienne (*mozzarella, tomate, ail, basilic frais*)
Bruschetta de la mer (*sardines/ anchois, olives noires & câpres*)
Millefeuille de pain d'épices au foie gras, mangue

Eclair au saumon fumé, chantilly maison à l'aneth
Eclair à la mousse de foie gras

Cônes de Crème de champignons et poulet
Cônes de Mousse de mozzarella, copaux de Serrano
Cônes de Crème d'antipasti

Mini vol au vent poulet, champignons et Béchamel
Mini vol au vent au guacamole maison et crevette au paprika

Pain surprise de fromage frais et saumon fumé
Pain surprise à la Mascarpone, roquette et jambon de Parme
Pain surprise au fromage frais, piquillos et éclats d'olives noires
Pain surprise à la crème de volaille au curry et crème d'abricots

LES IODÉS

Tartare de saumon fumé, pomme granny, aneth et citron vert
Tartare de bar (selon la saison) fenouil croquant aromatisé à
l'huile de pistache
Tartare de saint jacques aux litchis

Céviche de dorade, pamplemousse rose et
Céviche de poulpe, oignon rouge & coriandre
Céviche de cabillaud à la mangue



LES PIÈCES FROIDES

A partager

Planche pour 6 pers minimum

Assortiment de charcuterie AOP & AOC beurre d'Isigny, sélection de pains

Assortiment de fromage AOP & AOC beurre d'Isigny, sélection de pains

Assortiment de légumes grillés puis marinés à l'huile d'olive vierge

Panier de légumes croquants et leur sauce au fromage blanc, ail et herbes fraiche

Assortiment de Croquettes de légumes (épinard, carotte, choux fleurs, pomme de terre)





LES PIÈCES CHAUDES

Les Bouchées

Cigare au bœuf haché, fromage fondu et persil plat

Cigare aux crevettes façon nems

Samossa au poulet

Samossa aux légumes

Feuilleté aux poulet, champignons et noix de muscade

Feuilleté à la courgette, feta et chorizo

Empanadas aux poivrons péquillos

Empanada au poulet paprika

Les Brochettes

Brochette d'agneau façon souvlaki

Brochette poulet caramélisé

Brochette de bœuf façon barbecue

Brochette de gambas panée

Brochette de saumon teriyaki

Brochette de Boeuf façon kefta

Les cocottes

Sauté d'agneau, piment d'Espelette

Sauté de bœuf pois chiches et citron persillé

Sauté de bœuf aux carottes

Parmentier de canard confit, purée de carotte

Quasi de veau et purée de potiron

Saint Jacques juste saisie, purée de céleri surprise

Crevettes rôties et riz aux petits légumes

Poivron façon piperade et œuf de caille

Courgettes en crumble

Sauté de petits pois fèves & cœur d'artichauts

Aubergine à la Parmigiana

Penné à la truffe

Les veloutés

Velouté de champignons, chips de bacon (tartine de cantal)

Velouté de choux fleurs, crumble de chorizo

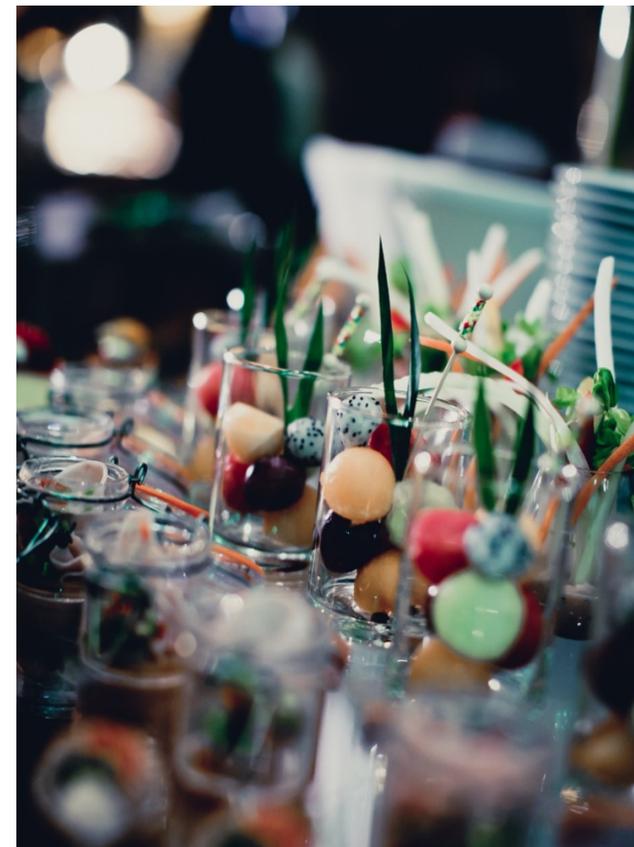
Velouté de potimarron, graines torrifiées





LES PIECES SUCREES

Brochette de fruits de saison
Cookies maison
Trifles aux fruits rouges
Tarte au chocolat valrhonna
Cake aux fruits confits
Muffin maison
Tartelette amandine
Tarte au citron
Rocher à la noix de coco
Nems à la poire, ganache au chocolat
Salade de fruits frais
Cigares aux amandes & miel
Choux à la crème vanille de Madagascar
Sucettes de fruits au chocolat
Le vrai brownie américain
Meringue aux éclats de pistache
Tiramisu
Sablés aux fruits secs
Tarte au citron
Tarte pistache chocolat





TARIFS

Cocktail

- 1,40 euros ht/pièce
- Animations : 5 euros ht/personne
- Cocottes : 1,60 euros ht/personne

Personnel

- 1 maître d'hôtel pour 25 convives : 190 euros la prestation de 6 heures. 40 euros ht/heure
Supplémentaire

Boissons

- Vin : 3.5 euros ht/personne
- Soft : 2.5 euros ht/personne

Sélection champagne et vin : sur devis

- Livraison : 50 euros ht (Paris intramuros)
- Matériel et décoration : sur devis

