



papilles
TRAITEUR

– Cocktails – Déjeuners – Diners –

Dorilles de Noël



1e Meru

15 pièces :

8 pièces salées

4 pièces salées chaudes

3 pièces sucrées



Nos plaisirs salés

DUO DE MINI CUEILLÈRES

Noix de Saint-Jacques fondue de poireaux
Écrevisses sauce saté

PALETINO

pain façon pain d'épices, craquant
amandes, foie gras

BROCHETTES DE SAUMON

Brochette sur pic de bambou





Nos macarons salés

Macaron salé truffe blanche noisette
Crème truffe blanche.

Macarons salé foie gras pomme
Crème foie gras à l'Armagnac et
pommes caramélisées.



Nos canapés salés

LE GOURMET

Tartelettes fromage frais raifort crevette et perles
de wasabi

Galettes à la terrine de Saint-Jacques et chair de crabe

Brochettes gambas marinées et ananas rôti

Moelleux magret de canard fumé et pommes
caramélisées

PRESSÉ DE SAINT JACQUES EN CARPACCIO

Servie dans sa coupelle en bambou.



Autour du foie gras

BRIOCHAIN FOIE GRAS FIGUE

Foie gras et figues dans un petit pain brioché.

OPÉRA DE FOIE GRAS

Foie gras mangue
Foie gras framboise

PALETINO

pain façon pain d'épices,
craquant amandes, foie gras



Nos gourmandises sucrées

TRIO DE MINI TARTELETTES FRUITÉES

Ananas citron

Chocolat framboise

Panna cotta framboise

LES VERINES SUCRÉES

Mousse de fromage blanc, gelée fruits rouges, crumble

Mousse chocolat noir, praligrain, copeaux de
chocolat noir

Mousse de fromage blanc, ganache pistache,
crumble pistache amande

Mousse noix de coco, gelée mangue passion,
coulis mangue passion, coco râpée

MINI TARTELETTES FAÇON POMME D'AMOUR

Servis sur pics façon sucettes



Nos gourmandises chocolatées

PETITS FOURS ÉMOTION

Dômes pommes poêlées caramélisées
Coques de macaron rose confiture pêche
de vigne chocolat blanc
Caramélisées crémeux chocolat noir

