



# Traiteur

## Apéritif

- Mini Rock & Roll au crabe et jeunes pousses et note d'agrumes
- Bun's brioché à la nicoise (thon, cream cheese, olives noires, salade, oignons)
- La finedor (mini baguette aux notes de cerises) à l'indienne (poulet, curry, coriandre, note de gingembre)
- Moricette au foie gras et compotée de figues
- Choux d'hiver au saumon fumé et crème de raifort

## Fruits de mer

- Huitres n°3 de Veules les Roses
- Crevettes roses
- Bulots
- Langoustines

## Brasero & Barbecue

- Gambas marinées
- Dorade Royale
- Côte de boeuf
- Brochettes de poulet

## Accompagnements

- Pommes de terre grenailles à la braise
- Légumes grillés à la flamme (aubergines, courgettes, tomates cerises, champignons)





# Traiteur

## Nos cocottes chaudes

- Cocotte risotto safrané escalope de saumon à l'aneth
- Cocotte Parmentier de patates douces et canard confit
- Cocotte pulled pork mousseline de pommes de terre
- Cocotte penette au pesto, jambon italien aux fines herbes

## Sucré

- Tiramichou (choux craquelin garni comme un tiramisu)
- Financier crème chantilly aux zestes d'oranges
- Brochette melon et fraise et chocolat
- Mini pavlova aux fruits rouges

## Mais aussi...

Des plats pour vos évènements : tartiflettes, noix de joue de boeuf, blanquette....

**N'hésitez pas à nous contacter, nous nous adaptons à vos envies !**

