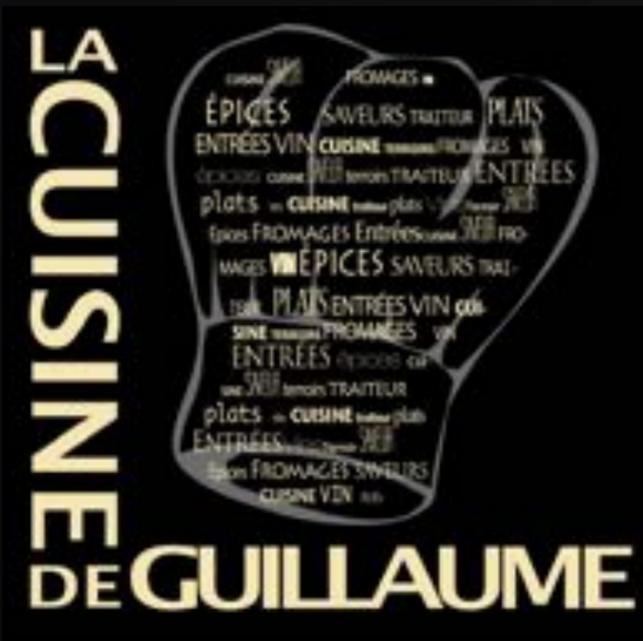




TRAITEUR & RÉCEPTIONS

By Guillaume



SOMMAIRE

1. Les plaques de pizzas, quiches et tortillas
2. Les plateaux et planches à partager
3. Les cocktails dinatoires
4. Les entrées et salades
5. Les rôtis
6. Les plats cuisinés
7. Les plats à partager
8. Les menus
9. Les buffets froids
10. Les fromages et desserts

LES PLAQUES: PIZZAS, QUICHES ET TORTILLAS

Les plaques de taille 30cm x 60cm sont coupées en 60 parts apéritives ou 18 parts individuelles

PIZZAS BASE TOMATE

Jambon - Emmental 20.00€

Champignons - Emmental 20.00€

Jambon - Emmental - Champignons 23.00€

3 fromages 25.00€

QUICHES

Lorraine 25.00€

Saumon - Poireaux 25.00€

TORTILLAS

Lardons - Oignons - patatas 30.00€

Chorizo - Poivrons - Oignons - Patatas 35.00€

LES PLATEAUX APÉRITIFS ET PLANCHES À PARTAGER

PLATEAU BISTROT 45€

COMPOSÉ DE 42 PIÈCES

- 6 Chèvres frais de chez "Iepic" et figues au jambon de canard
- 6 Douceurs citron et aneth, saumon gravlax
- 6 Mousses d'avocat et crevettes à l'ail
- 6 Pains de campagne, foie gras et son chutney
- 6 Chiffonnades de jambon de lacaune
- 6 Légumes confits, courgettes et poivrons pistou
- 6 Navettes poulet et parmesan

PLATEAU ESPRIT TERRASSE 48€

COMPOSÉ DE 42 PIÈCES

- 6 Briochins de saumon et crème d'ail et fines herbes
- 6 Moelleux poivrons, tapenade d'olives noires et parmesan
- 6 Pics de poulet teriyaki
- 6 Navettes rillettes de thon à l'aïoli
- 6 Chiffonnades de jambon de lacaune et brebis
- 6 Verrines de courgettes et mousse de chèvre
- 6 Sablés tomate, filet de rouget poêlé aux épices

PLATEAU ESPRIT COMPTOIR 52€

COMPOSÉ DE 42 PIÈCES

- 6 Tartines à la ricotta, miel des "ruchers de Mathieu", basilic et zeste de citron
- 6 Carpaccios de Boeuf au Parmesan, huile d'olive
- 6 Sablés parmesan gorgonzola et noix
- 6 Verrines de tomates-mozzarella crumble au basilic
- 6 Moelleux poivrons, tapenade et parmesan
- 6 Tartares de saumon et pommes granny
- 6 Briochins de Foie gras et confit de figues

PLANCHE DE CHARCUTERIES DES MONTS DE LACAUNE

10 PERSONNES 35.00€

Jambon de pays / saucissons / chorizo / Paté de campagne / pain de campagne tranché

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DÉCOUPÉS (ENVIRON 100G /PERS)

10 PERSONNES 32.00€

Tomme de brebis / tomme de vache / comté 12/18mois (pain de campagne tranché)

PLANCHE DE TAPENADE ET PAIN GRILLÉ

10 PERSONNES 18.00€

Olives Calamata / poivrons rouges / tomates confites

PLANCHE DE FOIE GRAS

10 PERSONNES 30.00€

10 Pièces sur pain de campagne. 10 pièces sur pain aux fruits

PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ACCOMPAGNÉ DE BLINIS

10 PERSONNES 30.00€

PLANCHE DE BROCHETTES DE VIANDE

10 PERSONNES 25.00€

10 Brochettes de volaille marinées teriyaky et 10 brochettes de porc marinées

PLANCHE DE BROCHETTES DE POISSON

10 PERSONNES 30.00€

10 Brochettes crevettes marinées à l'indienne et 10 brochettes de saint-Jacques



LES MINI BURGERS FROIDS (30 PIÈCES) 35.00€

- 6 Comté et jambon à la parisienne
- 6 Poulet grillé parmesan façon césar
- 6 Rillettes de canard et roquette
- 6 Foie gras et confit de figues
- 6 Crevettes/saumon et crème d'ail et fines herbes

LES VERRINES (30 PIÈCES) 45.00€

- 6 Verrines de mousse d'avocat et crevettes au piment d'espelette
- 6 Verrines de courgette et mousse de chèvre
- 6 Verrines de tomate et mozzarella, crumble au basilic
- 6 Verrines de melon et jambon de Lacaune (suivant saison)
- 6 Verrines de saumon aux pommes grany Smith

LES TARTINES DE PAIN DE CAMPAGNE (30 PIÈCES) 40.00€

- 6 Comté et jambon à la parisienne
- 6 Poulet grillé parmesan façon césar
- 6 Rillettes de canard et roquette
- 6 Foie gras et confit de figues
- 6 Crevettes/saumon et crème d'ail et fines herbes

PANIER DE LÉGUMES CROQUANTS POUR 10 PERSONNES 20.00€

- Bâtonnets de carottes, concombres, choux-fleurs, tomates cerises
- Sauce ail et fines herbes et sauce curry



L'APÉRO AU COMPTOIR

«FORMULES DINATOIRES»

L'APÉRO AU BISTROT 16 €

- Tapenade et pain grillé
- Olives Calamata et tomates confites
- Tartine de tartare de tomates aux échalotes et magret de canard
- Tartine de crème d'artichaut à l'ail, tomates séchées et basilic
- Navette rillettes d'oie
- Verrine d'avocat et crevettes au piment d'espelette
- Verrine de melon au jambon de lacaune
- Chiffonnade de charcuterie des monts de Lacaune
- Mini burger Comté et jambon à la parisienne
- Brochettes de volaille marinées
- Brochettes de porc marinées
- Fromage de brebis et tomme de vache
- Fondant au chocolat
- Tartelette aux framboises
- Cannelé de bordeaux

L'APÉRO EN TERRASSE 20€

- Tapenade et pain grillé
- Olives Calamata et tomates confites
- "Crok Légumes" frais en trempettes
- Tartine de crème d'artichaut à l'ail, tomates séchées et basilic
- Tartine ricotta/miel des ruchers de Mathieu, basilic et zeste de citron
- Navette de tomates/mozzarella, jambon de pays
- Briochin de Foie gras et confit de figues
- Chiffonnade de charcuterie des monts de Lacaune
- Salade thaï aux crevettes et tagliatelles de légumes
- Carpaccio de saumon
- Tartare de thon au sésame noir
- Brochette de volaille marinée
- Crevettes marinées à l'ail rose
- Fromage de brebis et tomme de vache
- Opéra
- Tartelette au citron
- Mini éclair

L'APÉRO «COMME CHEZ MOI» 25€

- Tapenade et pain grillé
- Olives Calamata et tomates confites
- Tartine de chèvre frais de chez "lepic" et figues au jambon de lacaune
- Tartine de légumes confits, courgettes et poivrons pistou
- Navette rillettes de thon
- Toast de foies gras
- Mini Salade de fèves, chorizo et tomates confites
- Chiffonnade de charcuterie des monts de Lacaune
- Mini burger poulet grillé et parmesan façon césar
- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Tartare de saumon au citron yuzu
- **PLAT CHAUD SERVI EN COCOTTE AU CHOIX :**
 - Axoa de veau comme au pays basque
 - ou Volaille fermière cuisinée "comme Mamie"
 - ou Rougail saucisses
 - ou Parmentier de canard à la patate douce
 - ou Risotto de fruits de mer et crevettes
- Fromage de brebis, tomme de vache, comté 12/18 mois
- Tartelette aux framboises
- Opéra
- Tartelette au citron
- Mini éclair



LES VIANDES RÔTIES

JAMBON BRAISÉ

Jambon braisé Rôti entier pour 30 personnes 100€

LES RÔTIS

100 grammes /personne

- Rôti de boeuf 3.50€
- Rôti de porc 2.50€
- Rôti de dinde 2.50€

POULET RÔTI

- Pignons de poulet façon tex-mex (2 pieces) 2,00€
- Cuisse de poulet rôti 3.00€

LES ENTRÉES

LES VERRINES INDIVIDUELLES

(COMMANDE MIN : 6 VERRINES)

- Salade de tataki de thon au sésame 6.00€
- Tartare de saumon 5.00€
- Tartare de thon 6.00€
- Salade de fèves, chorizo et tomates confites 5.00€
- Salade thaï aux crevettes et tagliatelles de légumes 6.00€
- Salade de lentilles corail au magret séché 5.00€
- Salade de cognac (foie gras, magret séché, gésiers) 6.50€

SALADE DE 10 PERSONNES 20.00€

- Taboulé à la menthe fraîche
- Betteraves
- Carottes râpées aux éclats de Noisettes
- Coleslaw
- Macedoine

SALADE DE 10 PERSONNES 25.00€

- Salade César: salade, filets de poulet fermier, parmesan et tomates confites
- Salade basque: fromage de brebis, jambon de pays, poivrons et tomates marinées
- Perles saveur marines
- Salade de Lentilles et jambon de canard
- Salade de pâtes aux antipasti
- Salade de riz nicois
- Salade de tomates, concombres, feta et poivrons

LES POISSONS

- Effeillé de cabillaud aux agrumes, Rose de pommes de terre et mousse de légumes 12.00€
- Filet de sole au beurre blanc citronné 9.00€
- Saumon bellevue et crevettes (10 personnes) 70€
- Filet de saumon sur peau au beurre blanc 7.00€
- Bar de ligne 12.00€
- Thon à la catalane 9.00€

LES PLATS À PARTAGER

COUSCOUS: 8.00€/LA PART
semoule, légumes, merguez, boeuf ou agneau

COUSCOUS DE POULET: 7,50€/LA PART
semoule, légumes, hauts de cuisses

ROUGAIL SAUCISSES: 6,80€/LA PART
accompagnement riz

GARDIANNE DE TAUREAU: 7,50€/LA PART
accompagnement riz

ALIGOT ET SAUCISSE: 7,50€/LA PART

CHOUROUTE ALSACIENNE: 7,00€/LA PART



CASSOULET TOULOUSAIN: 9,00€/LA PART
haricots tarbais, saucisses, manchons de canard

TARTIFLETTE SAVOYARDE: 6,00€/LA PART

PAELLA: 7,00€/LA PART
crevettes, moules, fruits de mer, poulet

PAELLA POISSONS: 12,00€/LA PART
crevettes, moules, fruits de mer, lotte, gambas

ZARZUELA: 17,00€/LA PART
lotte, seiches, moules, gambas, pommes vapeurs,
poivrons, tomates et jambon de pays



MENU N°1

20.00€ /personne

Entrée:

Salade de cocagne : Foie gras, magret, gésiers, magret séché

Ou

Saumon d'ecosse mariné à l'aneth et baies rouges, Salade d'herbes folles

2ème entrée en option (supp 5€) :

Cocotte de noix de Saint-Jacques à la normande

Ou

Blanquette de saumon sauce champagne

Plat chaud :

Mignon de porc et sa réduction de balsamique

Ou

Ballotine de volaille aux fruits et ses légumes gourmands

Ou

Filet de sole au beurre blanc citronné, riz basmati et légumes du moments

Fromage :

Duo de fromages, selon sélection du moment



MENU N°2

25.00€ /personne

Entrée:

Déclinaison autour du canard:

Foie gras et Cou de canard farci, Salade d'herbes folles au jambon de canard

Ou

Salade de légumes croquants, queue de crevettes marinées à la coriandre, vinaigrette d'agrumes individuelle en verre bodega

2ème entrée en option (supp 5€) :

Cocotte de noix de Saint-Jacques à la normande

Ou

Blanquette de saumon sauce champagne

Plat chaud :

Magret de canard cuisson lente au miel des ruchers de Mathieu,

Ecrasé de pommes de terre lardées et légumes du moments

Ou

Pièce de bœuf, réduction de vin de Gaillac aux échalotes confites

Ou

Filet mignon de veau sauce banyuls

Ou

Effeillé de cabillaud aux agrumes Roses de pommes de terre et mousse de légumes

Fromage :

Duo de fromages, selon sélection du moment



MENU 3

18.00€ /personne

- Tapenade et pain grillé
 - Olives Calamata et tomates confites
 - Tartine de chèvre frais de chez "Iepic" et figues au jambon de Lacaune
 - Tartine de légumes confits, courgettes et poivrons pistou
 - Navette rillettes de thon
-
- Salade de fèves, chorizo et tomates confites
 - Salade thaï aux crevettes et tagliatelles de légumes
-
- Chiffonnade de charcuterie des monts de Lacaune
-
- Options
- Toast de foie gras (3.00€)
Saumon gravlax (3.00€)
-
- Paella
- ou
- Axoa de veau
- ou
- Gardiane de taureau
- ou
- Mijoté de canard aux olives
- ou
- Suprême de pintade au banyuls (sup 5.00€)
- ou
- Filet mignon de porc et sa réduction de balsamique (sup 5.00€)
- ou
- Magret de canard aux épices et au miel des ruchers de Mathieu (sup 7.00€)
- Accompagné de pommes grenailles et légumes

- Fromages en option

Servis avec confiture de cerise noire 3,50€tc /pers

L'ardoise de fromages affinés 3 variétés au choix :

Brie de Meaux / Comté 12/18mois / Roquefort / vieux Berger /
Cœur de chèvre fermier / Chèvre cendré / Brebis basque

Entrées en cocktail
et plats chauds servis à table



BUFFET FROID

15.00€ /personne

3 HORS-D'ŒUVRES AU CHOIX

- Tomates mozzarella
- Taboulé oriental à la menthe fraîche
- Carottes râpées aux éclats de Noisettes
- Perles saveurs marines
- Salade de Lentilles et jambon de canard
- Salade de pâtes aux antipasti
- Salade de riz niçois
- Salade de tomates, concombres, feta et poivrons

2 CHARCUTERIES AU CHOIX

- Rillettes d'oie
- Rosette
- Chorizo
- Pâté de campagne
- Jambon blanc

• OPTIONS + 2 €

1 POISSON AU CHOIX: MERLU OU TERRINE DE SAUMON

2 VIANDES FROIDES AU CHOIX

- Rôti de Dinde
- Rôti de Bœuf
- Rôti de Porc
- Wings de Poulet

CONDIMENTS

Vinaigrette, moutarde, ketchup, Mayonnaise, beurre et cornichons

2 DESSERTS AU CHOIX

- Tarte au Citron
- Moelleux au chocolat
- Gâteau Basque
- Crumble aux fruits rouges

LES FROMAGES & DESSERTS

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS SERVIS AVEC CONFITURE DE CERISE NOIRE

3 VARIÉTÉS AU CHOIX : 3,50€ /PERS

- Brie de Meaux
- Mont de Lacaune
- Comté 12/18mois
- Roquefort vieux Berger
- Cœur de chèvre fermier
- Chèvre cendré de chez Iepic
- Brebis basque

LES DESSERTS INDIVIDUELS

- Fondant au chocolat 3.00€
- Tiramisu 3.00€
- Pain perdu caramel beurre salé 3.00€
- Tarte citron meringuée 3.00€
- Tarte fines pommes 3.00€
- Crumble fruits rouges 3.00€
- Gâteau basque 2.50€
- Croustade pommes 3.00€
- Dôme royal chocolat 3.50 €
- Dôme fruits rouges 3.50€
- Galet aux cassis 3.50€
- Charlotte aux poires 3.50€

LA PIÈCE MONTÉE CHOUX

1.10€ le chou

- Choux vanille ou chocolat

LES CADRES À BASE DE MOUSSE (POUR 25 PERSONNES)

PASSION PANA COTTA 70€

Crèmeux de passion, mousse de pana cotta mangue abricot

FRAMBOISIER 70€

Mousse de vanille, framboises

MANGUE PASSION 60€

Mousse de mangue, mousse passion et coulis de framboises

FRAISIER 70€

Mousse vanille, compote de fraises

LE ROYAL CHOCOLAT 70€

Feuillantine, mousse au chocolat noir

LE NORMAND 60€

Mousse vanille, pommes poêlées caramélisées

LES PLAQUES DE TARTES 28 PARTS

- Tarte pommes 32€
- Tarte multi fruits 37€
- Tarte poires 37€
- Tarte pêches 37€

La Cuisine de Guillaume

CONTACT

Guillaume

La Cuisine de Guillaume

9 chemin de Labourdette 81500

Labastide Saint Georges

05.63.40.18.71 / 06.66.16.43.98

service-commercial@lacuisinedeguillaume.fr

