

# Traiteur & Réception

*by Guillaume*

Cocktail déjeunatoire  
&  
dinatoire



# Formules dinatoire et déjeunatoire

## 14 pièces

3 toast de bienvenus du moments

\*\*\*

Navette de bœuf aux herbes

Moelleux caviar d'aubergines rouget

Cannelé salés aux chorizo et parmesan

\*\*\*

Ardoises de charcuterie suivant le marché

\*\*\*

Les petites salades

Gambas mandarines

Pana cota au brie coulis de poivrons rouges

\*\*\*

A réchauffer

Brochette de poulet citron thym

Pastel de natta

\*\*\*

Douceur du fromagés

Conté & tommes de brebis

\*\*\*

Caramel pommes tartelette /chocolat croquantes

tartelettes mousse framboises

16,00€/pers

## 16 pièces

3 toasts de bienvenus du moments

\*\*\*

Petit pain du soleil

Tartelette sale au délice de magret au foie gras

Morissette de jambon au torchon & conté

\*\*\*

Le cornet de cochonnailles

\*\*\*

Les petites salades

Boulgour aux petits légumes croquants

Perles des mers

\*\*\*

A réchauffer

Brochette de Gambas Marinés

Mini burger

\*\*\*

Douceur du fromagés

Conté & tommes de brebis

\*\*\*

Opéra au chocolat/tartelettes framboises

tartelettes citrons

25,00€/pers

# Formules dinatoire et déjeunatoire avec plat chaud

## Ambiance champêtre

16 pièces

3 toasts de bienvenus

Mise en bouches

\*\*\*

Macaron a la truffe blanche

Caroline de saumon

Tartelettes au délice de magret au foie gras

\*\*\*

Cornet de cochonnailles

\*\*\*

Perles des mers

+

Tartare de légumes confits

\*\*\*

Le show

Risotto de saint jacques et gambas

\*\*\*

L'ardoise du fromager affinés

\*\*\*

Les notes sucrés

Macaron/ cannelé /mille feuille /opéra

28,00€

## Ambiance tradi-chic

14 pièces

Mise en bouches

\*\*\*

Bruschettas rillette d'oie

Morissette jambon au torchon &conté

Tatin de légumes confits

Le pan con tomates Serrano

\*\*\*

Cornet de cochonnailles

\*\*\*

Salade Périgourdines

(gésiers de canard tomates confites fèves de soja noix a l huiles de noix)

\*\*\*

Le show

Parmentier de canard

\*\*\*

L'ardoise du fromager affinés

\*\*\*

Les notes sucrés

Fondant chocolat /tartelette framboises

Tatin de pommes /paris Brest

25,00€

# Formules dinatoire et déjeunatoire avec plat chaud

## Ambiance méditerranéenne

14 pièces

Mise en bouches

\*\*\*

Pastel de nata a la morue

Blini tzatziki de saumon

Brochette chorizo mozzarella

Carpaccio de bœuf

\*\*\*

Cornet de cochonnailles

\*\*\*

Salade grecques tomates feta poivrons  
huile vierges

Le show

Marmite du pêcheur comme une bouillabaisse  
(Saumon lotte saint jacques)

\*\*\*

L'ardoise du fromager affinés

\*\*\*

Les notes sucrés

Eclair au chocolat /tartelette framboises

Tartelette au chocolat croqua tine caramel  
pommes

30,00€

## Ambiance des îles

Mise en bouches

\*\*\*

Moelleux au caviar d'aubergine et rouget

Pain du soleil fine ratatouille

Tartelette carottes saint jacques

Tartare de saumon

\*\*\*

Cornet de cochonnailles

\*\*\*

Crevettes à l'escabèche

\*\*\*

Le show

Volailles curry & lait de coco

\*\*\*

L'ardoise du fromager affinés

\*\*\*

Les notes sucrés  
tartelettes symphonies de fruits

28,00€

## A la carte ...

Afin de préparer au mieux vos apéritifs et vos cocktails, nous pouvons vous proposer une prestation sur mesure.

### **Quelques chiffres :**

Un cocktail apéritif : de 6 à 8 pièces par personnes

Un cocktail déjeunatoire ou dinatoire : de 16 à 18 pièces par personne .

### **Pièces froides 1 € TTC / pièces**

Moelleux citron aneth, caviar d'aubergine et rouget.  
Blinis guacamole, crevette.  
Sablé tapenade olive tomate, magret séché.  
Canapé saumon fumé.  
Canapé jambon, noix.  
Caroline au saumon.

### **Pièces froides 1.30 € TTC / pièces**

Toast Saint Jacques, tapenade de carotte.  
Légumes du soleil dans son petit bol de campagne  
Briochain de foie gras et figue.

### **Pièces chaudes à réchauffer 1.10 € TTC /pièces**

Cannelés assortis, olive, parmesan, tomate...  
Mini pastel de Nata a la morue  
Sablé et sa crème de poulet

### **Les macarons 1.50 € TTC / pièces**

Macaron truffe blanche.  
Macaron foie gras, pomme.

### **Les verrines 1.20 € TTC / pièces**

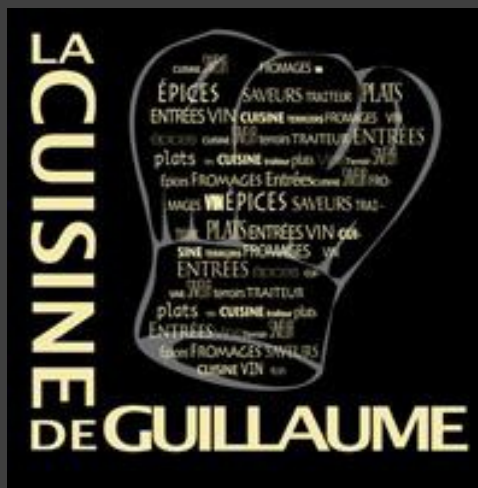
Verrine perles marines.  
Verrine poivron, pana cotta brie.  
Verrine quinoa gourmand

### **Les mini brochettes prix en TTC à la pièce**

|   |       |
|---|-------|
| Mini brochettes de Poulet teriyaki        | 1.40€ |
| Mini brochettes porc marinés              | 1.80€ |
| Mini brochettes de bœufs marinés          | 2.20€ |
| Mini brochettes de magret                 | 1.60€ |
| Mini brochettes de crevettes à l'indienne | 1.40€ |
| Mini brochettes de saint jacques          | 3.50€ |

### **Pour compléter votre cocktail**

- Panier de légumes en trempettes selon le marché 10 personnes 25.00€
- Chiffonnade chorizo 2.50€ 100grammes
- Chiffonnade de Serrano 4.50€/100 grammes
- Chiffonnade de saucisson de montagne 2.80€/100 grammes



*Pour que l'éphémère reste inoubliable*

8 avenue Charles de gaulle  
81500 Lavour  
05.63.40.18.71  
[www.lacuisinedeguillaume.fr](http://www.lacuisinedeguillaume.fr)