



Olivier BŒUF

06 24 28 02 11 - boeuftraiteur@gmail.com

Cuisine sur mesure - Au fil des saisons

Vos menus de réception 2021

Apéritif et vin d'honneur

LES FORMULES BOISSON

3 verres par personne pendant la durée de l'apéritif

Apéritif à 9€

Kir vin blanc, vin rouge, rosé et blanc,
softs, eaux minérales plates et gazeuses

Supplément 6€

Pastis, whisky, vin cuit, spritz

Supplément champagne 7€

Apéritif tout au champagne 25€/heure

Open bar 29€/heure

Tarifs par personne

LES ATELIERS 8€/pers

*Découpe de saumon mariné,
pain brioché, crème aigre douce

*Découpe de jambon serrano, copeaux de parmesan,
olives, pétales de tomates séchées, gressins

*Grosse burrata 3 kg environ,
condiments à déterminer

*Risotto cuisiné devant le client

*Bar à huitres, n°3, 3 par pers,
pain de seigle, beurre demi sel, vinaigre échalotte, citron

*Beignets de fleurs de courgette,
sauce tomate et basilic

*Plancha de poisson

*Plancha de viande ou BBQ
Petites pièces 8€/ personne
Grosses pièces 10€/ personne

*Dos de maigre en bouillabaisse 10€/pers

*Atelier sushis, makis, rolls, sashimi 9€/pers

Tradition niçoise: 25 €/pers

soupe de poisson et ses condiments, supions à la niçoise,
raviolis à la daube, gnocchi au pistou



Apéritif et vin d'honneur

LES PIÈCES COCKTAILS à 2.80€/ pièce

Petits pains viennois

Mini pan bagna tradition
Charcuteries et condiments
Saumon fumé, crème à l'aneth-citron

Bagels

Saumon, sauce gravelax
Serrano, crème de fromage aux herbes
Rillettes de thon, tomate séchée

Verrines et cuillères

Coupelle de crevettes au lait de coco épicé
Mi cuit de thon en croûte d'herbes, crémeux de betterave, oignons crispy
Houmous, pulpe et agrumes
Ceviche de daurade au gingembre et citron vert, baies roses
Escabèche de maquereau, pomme de terre et condiments
Effiloché de cabillaud à la niçoise
Tartare de saumon, mangue et huile vanillée
Crème brûlée au foie gras, cassonade d'épices
Magret de canard, soubise d'oignons rouges au miel et orange
Ballotine de rascasse, algue wakame
Ballotine de volaille au curry

Pièces salées froides

Focaccia rouget artichaut
Focaccia tomate mozzarella pistou
Focaccia crème de fromage, miel et jambon seranno
Wraps de foie gras et fruits secs
St jacques snackée, pipette acidulée
Petit farci niçois

Pièces salées chaudes

Mini brochette de volaille marinée
Mini brochette de bœuf aux épices
Mini brochette d'agneau thériaki (vinaigre, soja, miel)
Croustillant de crevette à la menthe fraîche
Mini croque-monsieur à la truffe

...mais également des ateliers en fonction de votre demande et des possibilités des lieux, à votre convenance...



Menus servis à table

Menu GARIBALDI

Caponata d'aubergines rafraîchie au basilic,
filet de rouget mariné comme une escabèche, feuille de sucrine

ou

Assiette gourmande "Comté de NICE"
(panisse, beignet de courgette, farci, jambon cru,
poivron à l'huile, truchia)

Filet de canette au vinaigre de thym et miel,
pomme fondante et bouquetière de légumes de saison

ou

Dos de loup en écailles de légumes (à la provençale),
pomme paysanne et artichaut fondant, crémeux de poivron rouge

Pièce montée tradition ou gâteau des Mariés

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour trois
sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par personne: 65€

Menu MASSENA

Barigoule de légumes à la provençale, persillade de supions

ou

Ballotine de volaille farcie de tapenade au romarin,
variation de légumes crus et cuit au pistou

Médailon de veau cuit à basse température,
aubergine confite et sa mosaïque de légumes, jus de rôti

ou

Dos de maigre simplement rôti, risotto crémeux aux jeunes pousses et
champignons, fenouil braisé, sauce vin blanc

Pièce montée tradition ou gâteau des Mariés

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour trois,
sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par pers: 69€



Menus servis à table

Menu BAIES DES ANGES

Médaille de foie gras mi cuit, marmelade d'oignons au vin rouge et miel de Provence, brioche toastée

Ou

Fraîcheur de loup, en beaux morceaux, mariné comme un ceviche, sauce vierge, crémeux d'avocat et pop corn au curry

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pomme grenailles, courgette grillé et sa mosaïque de légumes, jus de cuisson à l'ail

ou

Médaille de lotte cuit à basse température, purée de céleri-boule au parfum de truffe, palette de légumes glacés, sauce champagne

Pièce montée tradition ou gâteau des mariés

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour 3 sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par personne: 82€

Menu GOURMAND

Carpaccio de St Jacques à l'huile de noix et poivre timut, médaille de homard et agrumes

ou

Ballotine de lapereau au foie gras et truffe, quelques condiments acidulés

Turbot au céleri et girolles persillées, légumes fanes et jus perlé

ou

Filet de bœuf cuit saignant ou filet mignon de veau, artichaut fondant, pomme de terre écrasé à la fourchette, légumes fanes, sauce au porto et morilles

Pièce montée tradition ou gâteau des mariés

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour 3 sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par pers: 94€



Formules apéritif et menus (tout compris)

Formule SALEYA

Accueil des convives et apéritif d'une durée 1h30

Kir, vin 3 couleurs, soft et eau minérales

Cocktail 6 pièces par personne

Un atelier à définir

Dîner à table autour du menu GARIBALDI

Coupe de champagne avec le dessert

Tarif par personne 107€

Formule RIVIERA

Apéritif kir, vin rosé, spritz, pastis, whisky, soft et eau minérales

6 pièces cocktail par personne et 2 ateliers au choix

Dîner à table

Amuses bouches à définir

Médailon de veau cuit à basse température,
aubergine confite et sa mosaïque de légumes, jus de rôti

ou

Dos de loup en écailles de légumes (à la provençale),
pomme paysanne et artichaut fondant, crémeux de poivron rouge

Pièce montée tradition ou gâteau des mariés

1 coupe de champagne

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour 3
sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par personne 122€

Formules apéritif et menus (tout compris)

Formule cocktail AU FIL DU TEMPS

Cocktail maison (kir, punch...) pendant 1 heure

Cocktail 12 pièces sur buffet et au plateau

3 ateliers à définir

(ex. découpe de saumon, burrata truffe, risotto, plancha, etc)

L'atelier cocktail tradition niçoise

Pièce montée tradition ou gâteau des mariés

1 coupe de champagne

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour 3
sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par personne 129€

Formule LE TERROIR

Cocktail au choix (champenois, spritz, punch, sangria)
vin blanc et rosé (1 bouteille pour trois), softs

4 pièces cocktails

Atelier découpe de saumon

Atelier cocktail tradition niçoise

Amuse bouche servi à table

Filet de canette, au vinaigre de thym et miel,
pomme fondante et bouquetière de légumes de saison

OU

Dos de loup en écailles de légumes (à la provençale),
pomme paysanne et artichaut fondant, crémeux de poivron rouge

Pièce montée tradition ou gâteau des mariés

1 coupe de champagne

Café et ses frivolités

Forfait boissons: 1 bouteille de vin rouge, rosé ou blanc pour 3
sélection du sommelier, eaux minérales plate et gazeuse

Tarif par personne 125€

Les petits plus

Option fromage 7€

Pré dessert servi à l'assiette 7€

Soda à table 2€

Trou normand 5€

Invité à l'apéritif 27€

Invité au dessert 25€

Menu enfant 29€

Menu prestataire 30€

Autre prestations si besoin:

Forfait décoration

Location de mobilier

Animation musicale

Devis sur demande

Le tarif inclus:

Le service jusqu'à 1h30, départ des équipes à 2h et les arts de la table. Le mobiliers n'est pas inclus.

Le nombre de convives:

Nous vous demandons de nous communiquer le nombre définitif d'invités 3 jours avant la réception, le nombre communiqué à cette date sera le nombre facturé

La nourriture :

Le menu doit être choisi au plus tard 15 jours à l'avance. Le choix des entrées et les plats doivent être en commun avec vos convives sauf cas particuliers (végétarien, allergie et autres).

Notre liste d'allergènes est également à votre disposition

En accord avec les textes de lois régissant les normes de sécurité et d'hygiène, nous devons détruire tous les produits restant de la prestation. Si vous souhaitez les récupérer nous nous déchargerons de toute responsabilité.

Service traiteur et frais de déplacement

Nos prix affichés comprennent les frais de déplacement, cependant un réajustement sera à envisager en fonction du nombre de convives et du lieu de réception.

Conditions de règlement

Après acceptation du menu choisi il vous sera demandé
50% du total à la signature
40% un mois avant
10% du solde la veille de l'évènement

Contacts:

Olivier BŒUF

06 24 28 02 11

boeuftraiteur@gmail.com

