



Trait d'Or vous propose:

Menu végétarien +0 euros

Boisson alcoolisés

Sangria

Mojito

Mojito à la fraise

Punch aux saveurs des îles

Soupe champenoise

Boissons soft

Cocktail de jus de fruits mangue, orange passion

Virgin Mojito

Virgin Mojito à la fraise

Assortiment jus de fruits divers

Eau plate et gazeuse

Amuses bouches 8 pièces

gaspacho andalou

Toast caviar aubergine et fêta

Blinis fromage à l'espagnol et perle de poivron

Bouchée cannelé aux saveurs orientales

Canapé fromage de chèvre et légumes du soleil

Toast aux fromage frais aux figues

Navettes chou blanc, moutarde à l'ancienne et cibette

Verrine chou au vinaigre de framboise et cranberry

TRAIT' D'OR TRAITEUR 1 rue des Châtaigniers, 77670 VERNOU-LA-CELLE-SUR-SEINE

N° SIRET : 498519776 RCS MELUN

TVA non applicable selon l'article 293 B du Code Général des Impôts

Entrée végétarienne

Tomate et mozzarella au lait de bufflonne et basilic
Salade de légumes croquant parfumée aux agrumes
Salade méditerranéenne aux pois chiches
Salade Niçoise vegan

Plats chaud végétarien

Tajine de légumes à l'abricot et son boulgour parfumé à l'oriental
Poêlée de légumes thaï et tofu et riz basmati
Lasagne chèvre et légumes du soleil accompagné de mesclun de jeunes pousse
Alliance de céréale gourmande, graine de courge et curry de légumes
Risotto au parmesan et champignons

Desserts: 5.20 euros

Tarte tatin
Salade de fruits de saison
Tiramisu aux framboise
Eclair pistache
Crumble pomme, fruits rouges

Pièces montée et wedding cake supplément 3.20 euros

Option vin rouge saint Nicolas de Bourgueil et vin blanc Tarani: 4.60 euros

Pain individuel: 0,80ct euros

Café et thé: 2 euros

Option vaisselle: 3.4 euros

Option nappage : 1.20 euros
Option service à table (25 personnes): 180 euros