

Forfait Vin d'honneur

Prix : 6.50€/personne

Chouquette	3pièce/personne
Brioche	3pièce/personne
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes
Coca	1 bouteille pour 12 personnes
Perrier	1 bouteille pour 6 personnes
Eau	1 bouteille pour 6 personnes

Prix : 7.80€/personne

Chouquette	2pièces/personne
Brioche	2pièces/personne
Brochette de fruit	1pièce/personne
Brownies	1pièce/personne
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes
Coca	1 bouteille pour 12 personnes
Perrier	1 bouteille pour 6 personnes
Eau	1 bouteilles pour 6 personnes

Il est possible qu'il y ait des boissons alcoolisées avec un supplément, nous en faire la demande.

Shana's traiteur

Pièces cocktail

Pièces salées :

Canapés variés	0.80€/ pièce
Pain surprise (50 sandwiches)	25€
Mini sandwich variés	0.80€/ pièce
Mini croutons saumon safran	0.80€/ pièce
Mini croutons magret chutney	0.80€/ pièce
Mini croutons crevette rose	0.80€/ pièce
Mini brochettes poulet curry ananas	0.80€/ pièce
Mini brochettes tomate mozzarella	0.80€/ pièce
Mini brochettes agneau abricot	1€/ pièce
Mini brochettes bœuf concombre	1€/ pièce
Mini brochette gambas coco	1€/pièce
Mini bruschetta jambon sec mozzarella	0.80€/ pièce
Mini bruschetta saumon fumé gorgonzola	0.80€/ pièce
Mini WRAP variés	1€/ pièce
Mini verrines saumon crème parmesan	1€/ pièce
Mini verrines trio de tartare	1€/ pièce
Mini verrines crème de crevette guacamole	1€/ pièce
Mini verrines foie gras cacao	1.50€/ pièce
Mini verrines tartare de St Jacques	1.50€/ pièce
Petits fours chaud (pizzas, quiche, croque...)	1€/pièce
Mini burgers bœuf ou poulet	1.20€/ pièce
Mini hot dog ou kebab	1.20€/ pièce
Dips de mozzarella ou comté	1.20€/pièce
Rouleau de carotte à la marocaine	1.10€/pièce
Bille de Mozzarella glacée à la tomate et sa pipette	1.20€/pièce
Croûton de Brié aux fruits et foie gras	1.50€/pièce
Épingle de courgette au chèvre et miel	1€/pièce
Cube de saumon mariné aux épices et aux senteurs de fruits	1.80€/pièce
Mini « Brest » de foie gras aux poires épicées	1.80€/pièce
Brochette de St Jacques pané à la noisette	2€/pièce
Mini opéra Foie Gras Mangue	2€/pièce
Sucette de chocolat au Foie Gras	2.50€/pièce
Feuille printanière gambas au caramel de Tequila et piquillos	2€/pièce
Feuille printanière gambas et voie de colonata	2€/pièce
Feuille printanière tartare de bœuf haché au couteau	2€/pièce
Ile flottante aux harengs fumé	2€/pièce
Lollypop de Foie gras parfum fleur de cactus ou mangue ou cerise	2.50€/pièce

Shana's traiteur

Pièces sucrées :

Petits fours sucrés	1€/personne
Macarons	0.90€/personne
Entremet au choix	4€ la part

Animations chaudes pendant cocktail :

Mini burger bœuf ou poulet	2/personne	3€
Animation gambas flambée	2/personne	3€
Animation St Jacques poêlées	2/personne	4€
Animation St Jacques fumé ou fumé coco	2/personne	4€
Animation cappuccino de volaille	2/personne	3.50€
Animation foie gras poêlé et divers condiments	2/personne	4.50€
Animation foie gras cuit étalé sur croustille	2/personne	4.50€

Animation gravlax

4€/personne

(saumon séché au sel et aux herbes servi avec croustille et crème assaisonnée)

Animation saumon fumé maison servi avec blinis citron et crème

4€/personne

Shana's traiteur

Modèle pièces cocktail

7pièces/personne **6.80€/personne**

Pain surprise
Canapés variés
Croutons saumon beurre safran
Croutons St Jacques beurre aillé
Mini brochettes poulet curry ananas
Mini brochettes tomate mozzarella
Verrines saumon fumé crème parmesan

7pièces/personnes **7.20€/personne**

Mini sandwichs poisson
Mini croutons Roquefort noix
Mini croutons magret fumé chutney
Mini brochettes agneau abricot
Mini brochettes canard orange
Verrines concombre crevette crème
Verrines trio tartare

10pièces/personne **10.30€/personne**

Mini sandwich	2pièces/personne
Mini croutons tomate séchées blanc dinde	1pièce/personne
Mini croutons foie gras poire	1pièce/personne
Mini brochettes bœuf olive	1pièce/personne
Mini crème brûlée foie gras mangue	1pièce/personne
Mini bruschetta serrano parmesan	1pièce/personne
Petits fours chauds	3pièces/personne

10pièces/personne **10.00€/personne**

Pain surprise	2sandwichs/personne
Mini WRAP variés	1pièce/personne
Mini bruschetta saumon gorgonzola	1pièce/personne
Mini brochettes poulet curry	1pièce/personne
Petits fours chauds	1pièce/personne
Verrine guacamole crevette	1pièce/personne
Verrine pesto tomate tartare saumon	1pièce/personne
Petits fours sucrés	2pièces/personne

Shana's traiteur

Pièce d'exceptions

Croûton de pain Brié au salpicon de fruits et foie gras	1.50€/personne
Cigarette foie gras	1.80€/personne
Bague d'amour à la St Jacques	1.80€/personne
Croustille à la tomate dôme de petits pois au citron et rouelle de Homard rôti	1.80€/personne
Gambas géante flambée à la Téquila et laqué au jus de piment (selon saison)	2.00€/personne
Huître glacée au jus de coquillage crème au cedra et caviar (selon saison)	2.50€/personne
Tartelette mousse de pomme granny smith saumon fumé glaçage granny	2.50€/personne

BAR A THEME

Bar à Rhum : 10€/personne

Mojito : sous forme liquide et solide

Ti Punch : sous forme liquide et solide

Amour : liquide et nuageux

Bar à Vodka : 15€/personne

Bloody Mary : sous forme liquide et solide

Blue lagoon : liquide et nuageux

Shana's traiteur

Entrée à la carte

Entrées froides :

- Salade d'aile de Raie (aile de raie, julienne de légume, salade, tomate) 8€/personne
Foie Gras au cacao
10€/personne
Tartare aux deux saumon (saumon frais et saumon fumé)
10€/personne
Salade périgourdine (gésier, foie gras, magret fumé)
10€/personne
Salade terre et mer (saumon fumé, magret fumé, écrevisse, sot Ly laisse)
12€/personne
Assiette Océane (tartare de saumon, gambas poêlées, verrine de pince de
12€/personne
tourteau/avocat/yuzu)
Terrine de Foie gras mangue passion
13€/personne

Entrées chaudes :

- Filet de Rouget laqué au safran
12€/personne
Dos de saumon grillé au coulis de laitue
15€/personne
Dos de saumon grillé au poivre de Jamaïque
15€/personne
Cassolette de poisson à la normande
15€/personne
Riz de veau poêlé à la normande
15€/personne
Riz d'agneau aux oignons compotés
18€/personne
St Jacques juste snacké sur coulis d'agrumes
18€/personne

Shana's traiteur

Plat à la carte

Viandes :

Escalope de volaille roulée à l'Italienne	11€/personne
Roulé de volaille laqué aux épices	12€/personne
Suprême de pintade sauce Foie gras	12€/personne
Brochette de porc à l'asiatique	15€/personne
Cube de porc au caramel d'épices	15€/personne
Noisette d'agneau à la bohémienne	17€/personne
Pavé d'agneau aux légumes d'été	17€/personne
Pavé de veau marinara	17€/personne
Côte de veau rôti au romarin	17€/personne
Tournedos de bœuf aux sucs de carottes	18€/personne
Tournedos de bœuf Rosini	20€/personne

Poissons :

Bar grillé aux herbes folles (basilic, thym, ciboulette, romarin)	14€/personne
Pavé de sandre à la Thaï	15€/personne
Gigollette de lotte, lard et champignons de Paris	15€/personne
Marmite de sole et St Jacques au safran	18€/personne

Légumes : (3 aux choix) inclus dans le prix du plat

Mille feuilles de légumes d'été
Tomates cerise confites
Tomates piquées romarin et ail
Endives braisées
Gratin de légumes
Poêlés de champignons de Paris frais
Carottes glacées au miel
Purée de pomme de terre aux éclats de champignons noirs
Purée de carottes au cumin
Clafoutis de tomate

Différents Buffets

Buffet :

15€/personne

Charcuterie (Roulade alsacienne, salami, andouille, saucisson sec, saucisson ail et chorizo)
Terrine pâté maison
Rôti bœuf
Rôti de porc
Poulet
Salade composées 0.150kg/personne
Fromage 9 variétés
Dessert : tarte aux pommes ou tartes aux poires
Café, pains

La quantité de viande est de 1 part et demi/personne

Buffet :

18€/personne

Charcuterie (Roulade alsacienne, salami, andouille, saucisson sec, saucisson ail et chorizo)
Terrine pâté maison
Terrine poisson
Rôti bœuf
Poulet
Salade composées 0.150kg/personne
Salade verte
Fromage 9 variétés
Tartes variées
Café, pains et condiments

Shana's traiteur

Buffets : 24€/personne

Charcuterie (Roulade alsacienne, salami, andouille, saucisson sec, saucisson ail et chorizo)

Saumon marinés

Saumon farci

Pomme aïda (pomme, saumon fumé, tomate)

Ananas surprise (céleri, ananas, crevette)

Gigot

Jambon York

Salades composées 0.150kg/personne

Salade verte

Fromage

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain et condiment

Shana's traiteur

Buffet : 40€/personne

Charcuterie

Terrines pâtés maison

Découpe de Foie gras maison et divers chutney

Terrines poissons

Découpe de saumon fumé maison

Découpe de gravlax et croustille

Fruits de mer

Découpe de jambon sec et sauce

Découpe de crudités et sauce

¼ Ananas cocktail

¼ Pomme Aïda

¼ Pamplemousse cocktail

¼ Avocat mousse crevette

Salades composées

Jambon à l'os

Gigot

Faux filet rôti

Volaille reconstituée

Salade verte

Buffet de fromages (25 sortes)

Buffets de desserts (maximum 5 desserts 1/2 /personne)

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Cascade de fruits

Café, Thé, Pain.

Shana's traiteur

Buffet : 47€/personne

Charcuterie
Terrines pâtés
Terrines de poissons
Poisson farci et saumon fumé
Ananas cocktail
Melon surprise
Pomme aïda
Fruits de mer
Buffet de crudités
Salades composées

Plat chaud

Croustillant de canard au jus de persil 200g/personne

Ou

Filet Bœuf sauce italienne 130g/personne

Ou

Noix de veau amareto 120g/personne

Salade et buffet de fromage

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain et condiments.

Shana's traiteur

Différents menus

Menu bonheur 25€/personne

Daurade grise rôtie au thym et pomme verte

Ou

Dos de Lieu jaune cuit vapeur au fenouil confit

Ou

Marinière de fruit de mer en croûte

Suprême de volaille farci aux légumes de Tajine

Ou

Cube de porc confit et croustillant aux épices cajun

Ou

Pièce de bœuf au jus épicé

Tous les plats sont accompagnés de deux légumes de saison

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Croquette de fromage

Ou

Dips de mozzarella pané à la noisette

Desserts à la carte (3 desserts au choix donc 1 part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain.

Shana's traiteur

Menu Plaisir 30€/personne service compris

Haddock fumé en Ile Flottante

Ou

Ris de veau poêlé rôti aux pêches

Ou

Terrine de Foie gras mangue et passion

Brochette de veau au citron confit et amande

Ou

Mignon de porc, poire rôtie et jus de céleri branche

Ou

Lotte cuite au jus de légumes et sauce aux légumes racines

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Smoothie de roquette et chips de parmesan

Ou

Dégustation de comté et condiments

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1 part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café et pain

Shana's traiteur

Menu Délice **35€/personne service compris**

St Jacques rôtie sur choux mariné

Ou

Foie gras mi-cuit au vin rouge épicé

Ou

Gambas rôtie et flambée au cognac et caramel salé

Sorbet au choix (pomme, poire, citron, pamplemousse)

Pavé de veau à la noisette

Ou

Tournedos de bœuf en croûte de champignons

Ou

Bar grillé au jus de moule

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Salade d'endive et millefeuille de roquefort

Ou

Salade de mâche et tartelette au fromage et noix

Desserts à la carte (5 desserts au choix donc 1 part ½/personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain

Shana's traiteur

Menu Euphorie

42€/personne service compris

St Jacques contisées aux cèpes sur riz vénéré aux noisettes

Ou

Trio de foie gras et condiments (foie gras aux figues, foie gras au citron, foie gras nature)

Ou

Bar de ligne rôti au romarin

Ou

Ris de veau meunière

Sorbet aux choix (violette, rose, mandarine)

Filet de veau cuisson basse température et laqué au jus de carotte

Ou

Filet de bœuf à la ficelle sur légumes oubliés

Ou

Filet de Thon (albacore) à l'andalouse

Salade verte et ses trois fromages

Ou

Croustillant de chèvre au quetsche

Desserts à la carte (5 desserts au choix 1 part ½ /personne)

Si demande de pièce montée ou wedding cake prévoir un supplément

Café, pain

Menu enfant jusqu'à 25 enfant offert au-delà 5€/enfant

Charcuterie

Steak haché/pomme dauphine

Fromage Babybel

Crème au chocolat

Forfait boissons

Prix : 13.50€/personne

Eau	1 bouteille pour 2 personnes
Coca	1.5l pour 12 personnes
Perrier	1.5l pour 6 personnes
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes
Whisky	1 bouteille pour 30 personnes
Ricard	1 bouteille pour 30 personnes

Prix : 4.50€/personne

Eau	1 bouteille pour 2 personnes
Coca	1.5l pour 12 personnes
Perrier	1.5l pour 6 personnes
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes

Forfait boissons avec Vin

Prix : **10€/personne**

Eau	1 bouteille pour 2 personnes
Coca	2l pour 12 personnes
Perrier	1l pour 6 personnes
Jus d'orange	1 bouteille pour 6 personnes
Whisky	1 bouteille pour 15 personnes
Ricard	1 bouteille pour 15 personnes
Muscat	1 bouteille pour 20 personnes
Cubitainer de vin rouge	4 X 10litres
Cubitainer de vin blanc	2 X 5litres
Cubitainer de vin rosé	1 X 10 litres et 1 X 5 litres

Carte des Desserts

<u>Le fraisier :</u>	Génoise punché Mousseline vanille Fraise française	4€/personne
<u>Le framboisier :</u>	Génoise punché Mousseline vanille Framboise	4€/personne
<u>Le 3 chocolats :</u>	Biscuit cacao croquant Noisette amande Mousse chocolat Mousse chocolat blanc	3.50€/personne
<u>Le pomme breton :</u>	Biscuit amande pommes Crème caramel salé Bavaroise caramel	3.50€/personne
<u>Le poire chocolat :</u>	Biscuit joconde cacao et amande effilé Cubes de poires Bavaroise chocolat noire Mousse poire	3.50€/personne
<u>Le tendre pistache : fruits rouges</u>	Biscuit joconde aux brisures de framboises et éclats d'amandes Marmelade fruit rouge Bavaroise pistache	3.50€/personne
<u>Le dessert des Iles :</u>	Biscuit joconde coco Cubes d'ananas Bavaroise citron Mousse coco	3.50€/personne

<u>Crème brûlée</u>	2.50€/personne
<u>Tarte pomme, tarte poire, tarte chocolat</u>	3€/personne
<u>Tarte aux fraises, tarte aux framboises et tarte multi fruits</u>	3.50€/personne
<u>Possibilité Pièces montée</u>	6.00€/personne
<u>Wedding cake au couleur de votre réception et goût au choix 3 parfums maximum</u>	6.00€/personne

Brunch

Pour les lendemains de mariage ou les réunions entre amis ou collègues. 22€/Personne

Mini viennoiseries

Pain, beurre, confiture, céréales

Café, thé, chocolat, lait

Œuf au bacon

Œuf brouillé

Jambon blanc

Jambon sec

Gruyère en tranche

Yaourt

Fruits

Salade de fruits

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de pomme

Eau.

Forfait matériel

Petites assiettes	3/personne
Grandes assiettes	1j/personne
Grands couverts	1/personne
Couvert à poisson ou petit couvert	1/personne
Cuillère à entremet	1/personne
Flûtes	1/personne
Temblor	1/personne
Verre à vin	2/personne
Cuillères à café	1/personne
Tasses à café	1/personne
Sous tasses à café	1/personne

Pour la vaisselle cela vous revient à 5.20€/par personne (hors livraison et hors matériel de réchauffe).

Si vous souhaitez le nappage (pour 8 personnes) et les serviettes en plus cela vous revient à 6.80€/personne (hors livraison et hors location de matériel de réchauffe).