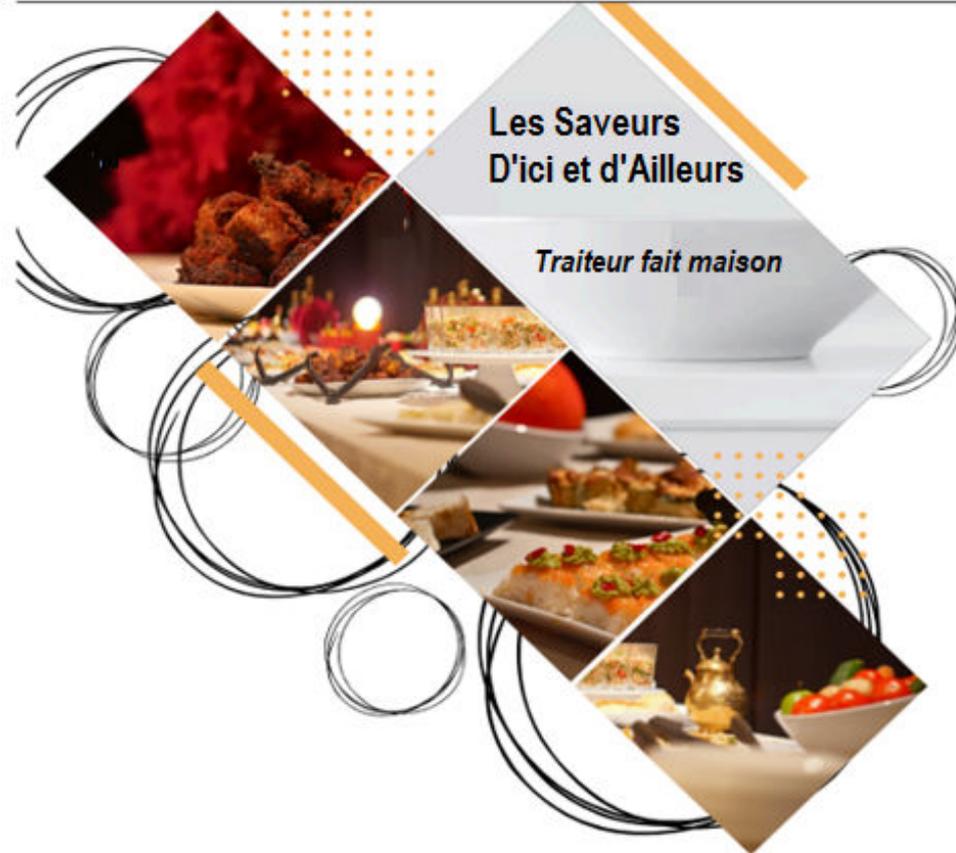


Les Saveurs D'ici et d'Ailleurs

Traiteur fait maison



Chez Les Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

La Cuisine est Maison
et sans additifs chimiques
Notre cuisine est à base
d'ingrédients bruts, locaux de
préférence, que nous
transformons, sublignons
dans le but de donner
du plaisir gustatif et transmettre
**l'Expression de notre Passion
pour la Cuisine**

**Vous ne connaissez pas
encore notre cuisine ?**

**Nous vous invitons à la tester.
Laissez-vous tenter !!**

Passionnément !!



Pièces à cocktail à déguster froid pour vos évènements

Livraison à partir de 30 pièces identiques

La Bouchée de Mayi :
pièce que Mayi imagine en fonction du
moment, **elle est offerte pour les nouveaux
clients**

0.90€HT/portion

Cake tomate fromage fines herbes
Cake thon feta olives
Cake crevette avocat
Cake parmesan tomates séchées basilic
Green cake
Cake volaille parmesan
Cake champignon à la provençale
Pain surprise
Taboulé

1.50€HT/pièce

Kouglof surprise,
Pain surprise
Canapés du moment
Mini-malicettes, navettes garnies, bagels garnis



A déguster froid : 1,50€ht/pce

Salade de quinoa pomme oignons rouges
Duo salade de pomme de terre festive,
fromage blanc ail fines herbes
Salade de mangue crevettes
Salade de pois chiches libanais
Salade de carotte cacahuètes
Salade de betteraves rouges noix pommes
Salade de champignon de Paris à la
provençale
Gaspacho de tomate aux fines herbes
Tomate mozzarella revisitée
Tzatziki
Wrap poulet curry
Wrap César
Wings fondant à la provençale
Causa à la (clin d'œil vers le Pérou)
Club sandwich houmous, caviar d'aubergine
tomates séchées
Navette garnie
Chou à la crème parmesan
Chou à la crème chorizo
Sushi saumon fumé, crème fines herbes
Oeuf mimosa au saumon fumé
Mini kougelhof volaille fromage noix
Bruschetta tomate aubergines jambon italien
Bouchée de filet de poulet mariné cuisson basse
température pesto de fines herbes

Acras party : 1.50€ht/pce

Acra de morue, Acras de légumes
Acra de poulet, Acra de bœuf
Acra alsacien, Acra parisien

(Nos acras peuvent se déguster froides ou chaudes)



A déguster froid : 2€HT/portion

Chou à la crème ricotta poulet aux herbes

Chou à la crème au curry

Chou à la green crème

Chou à la crème de tomate basilic

Chou à crème avocat thon fromage frais

Tartare de saumon à la pomme cacahuète

Roulé au saumon fumé concombre fromage frais

Bouchée délice avocat thon fromage frais

Bouchée de saumon gravlax au herbes et baies

Pâté en croute à la volaille pistache truffe

Mousse saumon aux 2 saumons

Terrine au saumon poivron rouge et fromage frais

Bruschetta beurre de truffe filet de bœuf mariné

Bruschetta chèvre miel

Paris-Brest au saumon fumé crème de fines herbes

Verrine de riz au lait salé by Mayi

Mille-feuille banana plantain dorade royale

Bouché de dorade royale à la crème d'oseille

A déguster froid : 3.50€HT/portion

Entremet salé au foie gras pomme vanille

Club sandwich saumon fumé caviar

Club sandwich vitelle tonnato,

Oeuf mimosa au saumon fumé truffe

Entremet magret de canard confit à la truffe

Tartare de champignons de Paris parmesan truffe

Pana cotta de foie gras truffe

Cake au veau parmesan truffe

Bouchée au saumon fumé caviar aux fines herbes

Bavarois de parmesan et sa gelée de tomate

A déguster froid : 4.50€HT/pce

Tartare de St Jacques passion

Mini burger St Jacques crème parmesan truffe

Club sandwich saumon fumé algues verte caviar

Bouchée à la sole farce crevette et saumon



A déguster froid ou réchauffer

Acras party : 1.50€ht/pce

Acra de morue, Acras de légumes

Acra de poulet, Acra de bœuf

Acra alsacien, Acra parisien

A déguster réchauffer

1.75€ht/pce

Samoussa poulet

Nem au bœuf

Nem de choucroute

Croustillant fondant à la volaille pomme et fromage

Mini croquemonsieur

Min burger Italien

Falafel

Quiche lorraine

Quiche au thon

Quiche tomate champignons de Paris petit légumes

Quiche champignon volaille

A déguster réchauffer

2.50€ht/pce

Arancini poulet champignons de frais

Croquette espagnole

Empanadas tomate volaille champignon de Paris

Croustillant à la crevette aux parfums asiatiques

Wings laquées

Bouchée à la St Jacques pesto de roquette

A déguster réchauffer :

3.50€ht/pce

Mini cordon bleu aux 3 fromages

Arancini veau champignon de paris truffe

Brochette de poulet intercalées de légume

et champignons de Paris

Bouchée à la banane plantain jambon italien

Brochette de bœuf : 5.50€ht/pce



Desserts au choix : 1.50€ht/pce

Mousse agrumes
Mousse au chocolat
Mousse au chocolat orange
Mousse à la pomme caramel beurre salé
Tiramisu
Entremet mangue passion hibiscus
Entremet framboise chocolat
Entements chocolat vanille
Tarte citron meringuée
Tarte aux pommes cannelle
Choux à la crème
Pana cotta fruits rouges
Panacotta hibiscus menthe

Desserts au choix : 2€ht/pce

Opera
Macaron à la vanille
Macaron aux agrumes
Foret noire
Bouchée framboise chocolat
Bouchée framboise pistache
Tiramisu citron orange
Green tiramisu
Tiramisu spéculos
Baklava au sirop de cannelle agrume
Canolli sicilien
Les truffes de Mayi
Truffe au citron
Ricotta cheesecake
Pavlova mangue passion kiwi et gelée d'hibiscus
(sous réserve que le réserve soit assurée par nos soins)
Bouchée aux amandes orange

Service

Plat à table : 45€HT/collaborateur
Service buffet : 35€HT/collaborateur
Compter 2h avant le service et 2h après le service



Boissons soft Maison au choix

Livraison à partir de 10 bouteilles

Boisson à 2.50€ht/25cl

Boisson au bissap
Boisson au gingembre
Boisson au tamarin

Boisson soft à 3.50€ht/25cl

Cocktail pomme bissap cannelle
Mojito aux agrumes
Cocktail agrume gingembre
Cocktail pomme goji citron
Cocktail menthe thé matcha citron gingembre
Cocktail bissap citron gingembre
Cocktail mangue passion gingembre
Cocktail café vanille
Crème de cacao café vanille
Autres parfums sur demande

Nous assurons aussi des prestations dans des lieux n'ayant pas de matériel de cuisine

Les prix indiqués sont valables pour 30 portions de pièces identiques minimum
Moins de 30 personnes, contactez-nous quand même peut-être qu'il y a déjà un groupe qui a déjà commandé

06 30 73 38 92
saveurdicidailleurs@gmail.com

