

Cuisin' Ensemble
"La satisfaction du travail bien fait"

Traiteur sur mesure - Chef privé

Plaisir original et raffiné

90€/pers

*Tarif dès 60 personnes, moins de
60 tarif sur demande*

Ce qui est inclus dans votre formule :

- Le vin d'honneur
- Un repas servi à l'assiette, entrée, plat, fromage, dessert, café et pain
(buffet dinatoire possible sur demande, nous ne faisons pas de buffet froid)
- Le personnel de salle et de cuisine
- L'art de la table *(vaisselle, nappages, serviettes)*
- L'équipement de cuisine et le mobilier de service
- Le transport, la livraison et la récupération des équipements *(le dressage des tables du repas assis n'est pas inclus dans un premier temps)*

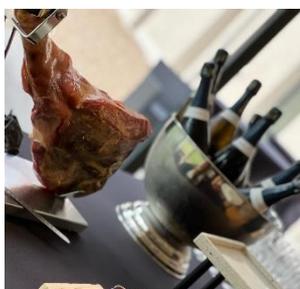
Seules les boissons ne sont pas comprises pour le moment, vous pouvez les fournir et nous nous occuperons de les servir sans droit de bouchon, sinon allez vite voir nos propositions de boissons et cocktails en tout genre...

Si vous souhaitez faire un premier calcul, la partie vin d'honneur de cette proposition représente 33€/personne et le repas 57€/personne

VIN D' HONNEUR

La formule comprend une animation à définir ainsi que l'entière du buffet de petites bouchées ce qui correspond à environ 1h15 de cocktail.

3€/personne pour une animation supplémentaire.



NOS ANIMATIONS

- **Plancha de volaille** (2/personne)
Marinade coco et curry vert

- **Bar à tapas**
Terrine de campagne
Rillettes de saumon aux fines herbes
Antipasti
Pain grillé

- **Bar à crudités**
Planche en bois d'1 mètre avec un assortiment de fruits et de légumes crus, accompagnés de diverses tartinades et gressins

- **Découpe minute de jambon**
Jambon Serrano IGP 24 mois

- **Autres animations possibles sur demande...**

BUFFET DE BOUCHEES

(2 de chaque par personne)

- Bouchée fromage frais et ciboulette, magret de canard
- Brick volaille-curry (*chaud*)
- Brochette bille de mozzarella et pesto, tomates cerise
- Croque Truffe noire du Berry
- Sablé croquant, crème au bleu et pickles d'oignons rouges

DEJEUNER/DINER

Menu unique pour tous les invités, végétariens, allergies... nous leur confectionnerons un menu juste pour eux

ENTREE

- Tartare de légumes d'été, herbes et graines, guacamole et œuf poché
- Croustillant de saumon aux herbes fraîches, vinaigrette à la mangue
- Piquillos de fromage frais, coulis betterave-citronnelle, chips de bacon

Nous pouvons vous proposer sur demande une seconde entrée chaude ou froide et/ou pause fraîcheur pour un menu davantage gastronomique

PLAT

- Suprême de volaille au thym, mousseline de patate douce, curcuma et jus réduit
- Médailillon de cochon blanc, marinade aux épices douces, tatin de légumes et guacamole
- Filet de cabillaud croustillant, pesto et blesotto
- Filet de canette, laquage thaï sésame-soja et légumes rôtis
- Polenta crémeuse et champignons, crème au parmesan et fèves

FROMAGE

- Planche de fromages affinés, noix et raisins frais
Définir 3 fromages

BUFFET DE MINI DESSERTS

(3 à définir)

- Tiramisu vanille Bourbon et cacao
- Mi-cuit choco et framboise
- Sablé romarin et pomme caramélisée
- Tartelette fraise-pistache
- Brochettes de fruits frais
- Cookies choco fleur de sel

Vous pouvez fournir une pièce montée ou tout autre dessert si vous le souhaitez.

Pour accompagner votre repas, il vous sera servi deux pains de campagne, l'un nature et le second aux graines.

Café servi à la tasse à la suite du dessert.