



Cuisin' Ensemble
"La satisfaction du travail bien fait"

Traiteur sur mesure - Chef privé

Plaisir gastronomique

100€/pers

*Tarif dès 70 personnes, moins de
70 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 (hors camion frigo)
- 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 38€/personne et le repas 62€/personne

VIN D' HONNEUR

La formule comprend une animation à définir ainsi que l'entièreté du buffet de petites bouchées ce qui correspond à environ 1h30 de cocktail.

4€/personne pour une animation supplémentaire.



NOS ANIMATIONS

- **Plancha de gambas (2/personne)**
Marinade au paprika fumé
- **Plancha de foie gras poêlé (2/personne)**
Brioche grillée et fleur de sel
- **Découpe minute de jambon**
Jambon Serrano IGP 24 mois (Jambon Pata Negra et Bellota sur demande)
- **Saumon fumé à la cloche, blinis et combava (2/personne)**
Démonstration de fumage minute sous une cloche en verre devant vos invités
- **Poulpe grillé, huile de paprika fumé (2/personne)**
- **Bar à tapas et mozzarella**
Fuets aromatiques, tomates séchées et fines herbes
Rillettes de saumon
Antipasti
Mozzarella Di Buffala, pesto et graines de tournesol
Focaccia à l'huile d'Olive

BUFFET DE BOUCHEES

(1 de chaque par personne)

- Bille mozza, safran et tomate cerise
- Mousseline de fromage frais, coriandre et grison
- Cube de saumon gravlax, aneth et agrumes, blinis tiédi
- Croque Truffe noir du Berry
- Bonbon de foie gras, yuzu et sésame grillé sur pain d'épice

DEJEUNER/DINER

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

ENTREE

- Œuf coulant BIO, Focaccia grillée et graines de moutarde
- Tataki de saumon, marinade japonisée
- Marbré de foie gras mi-cuit, condiment mangue et poivre Passion, brioche tiède
- Tacos houmous fumé, pop corn, huile de basilic et condiment
- Piquillos de fromage frais, coulis betterave-citronnelle et 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

- Cabillaud, émulsion truffée, tatin de légumes
- Agneau vapeur, crème légère aux herbes et croustillant de pommes de terre
- Médaillon de veau aux épices, légumes grillés et jus réduit thym citron
- Magret de canard thaï, patate douce confite, carottes ail noir et orange
- Pintade fermière, farce fine à la truffe noire du Berry, crème de vin rouge, carotte couleur
- Saint-Jacques snackée, blesotto et bisque de homard émulsionné
(supplément de 3€ par personne)

FROMAGE

- Planche de fromages affinés, noix et raisins frais, *définir 4 fromages*
- Nougat de chèvre, herbes et Granny Smith, granola à l'assiette

BUFFET DE MINI DESSERTS

(3 à définir)

- Tiramisu Framboise-Spéculos
- Carré choco croquant
- Pyramide de macarons (minimum 120 pièces)
- Tartelette citron-yuzu et meringuettes
- Financier amande et sésame
- Cheesecake cake fruits rouge

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.