



TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
CHEF À DOMICILE
COURS DE CUISINE

95 route nationale - 62170 Wailly Beaucamp

03 21 06 47 95

@ l.aparte.resto@gmail.com traiteur-aparte.eatbu.com [f](#) [g](#)

Uniquement sur Commande

ENTRÉES:

- **Mille feuille Crevettes grises 8.50 €**
- **Saumon gravlax gin Agrumes /Saumon fumé Maison 49 € le Kg**
- **Saints Jacques Pralin noisette poire mousseline de panais emulsion de corail 12.50 €**
- **Maki saumon fumé fromage frais et crevettes grise 6.50 €**
- **Croustade d'Escargots ail persil bacon 9€**
- **Profiteroles de ris de veau à l'ancienne 9 €**
- **Foie gras maison 11.50€ les 100gr 57€ les 500gr**

PLATS CONVIVIAUX MINIMUM 6 PERSONNES

- | | |
|---|---------|
| • Carbonade flamande, pdt Grenailles rôti carotte fondante | 10.50€ |
| • Joue de Porc confite, écrasé de pdt et petits légumes | 10.50€ |
| • Dos de cabillaud en croute d'herbes, crème algues, risotto petit pois et légumes croquants | 15.50€ |
| • Paella | 10.50 € |
| • Couscous 3 viandes | 11.90 € |
| • Poire de bœuf cuisson basse température, jus réduit, écrasé de pdt à l'huile de noisette, trilogie de légumes | 15.90€ |
| • Dos de lieu noir, crème chorizo, tagliatelles légumes croquants | 11.90 € |

NOS DIFFÉRENTES PRESTATION

- cocktail dinatoire
- BUFFETS DIVERS (Chaud/ Froid)
- FORMULE BARBECUE
- PLATEAU REPAS
- COURS DE CUISINE
- Repas chaud avec ou sans service
- possibilité de dessert

CHEF A DOMICILE

Pour tout vos événements, tout type de prestations proposition et devis sur demande