

Forfait Vin d'honneur

Prix : 7.50€/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 : 8.80€/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.

Pièces cocktail

Pièces salées :

Pain surprise (50 sandwiches)	27€
Canapés variés	
Mini croûtons saumon safran	
Mini croûtons magret chutney	0.90€/ pièce
Mini brochettes poulet curry ananas	
Mini brochettes tomate mozzarella	
Mini bruschetta jambon sec mozzarella	
Mini bruschetta saumon fumé gorgonzola	
Mini brochettes bœuf concombre	
Mini brochette gambas coco	
Mini WRAP variés	1.10€/pièce
Mini verrines saumon crème parmesan	
Mini verrines trio de tartare	
Mini verrines crème de crevette guacamole	
Petits fours chaud (pizzas, quiche, croque...)	
Mini burgers bœuf ou poulet	
Mini hot dog ou kebab	1.30€/ pièce
Dips de mozzarella ou comté	
Bille de Mozzarella glacée à la tomate et sa pipette	
Mini verrines de la mer	
Mini verrine tartare de St Jacques	1.60€/ pièce
Brochette de radis blanc et saumon gravlax	
Crouton Foie Gras poire	
Mini flan d'oignons rouge et bonnite	
Cube de saumon mariné aux épices et aux senteurs de fruits	1.90€/pièce
Mini tartelette fine aux pommes Foie Gras et gelée de bière	
Brochette de St Jacques pané à la noisette	
Mini tacos thon blanc/mascarpone citron vert et aneth	
Mini caroline saumon (glacé mayo collée tomate)	2.10€/pièce
Mini caroline Maquereau (Glacé mayo citron)	
Mini caroline Thon (glacé crème collée aneth)	
Brochette de bœuf tataki	
Lollypop de Foie gras parfum fleur de cactus ou mangue ou cerise	2.60€/pièce

Pièces végétariennes ou véggie :**Nouveau**

Mini flan de légumes crème montée, fleur et perle d'algue	
Toastinette de pomme darphin feta véggie tomate séchée oignon rouge	2.10€/pièce
Cube de gelée de carotte de couleur véggie, incrustation herbes fraîches	
Chantilly végétal cumin	

Pièces sucrées :

Macarons	1€/pers
Petits fours sucrés	1.10€/pers
Entremet au choix	4.10€ la part

Animations chaudes pendant cocktail : **2 pièces/personne**

Mini burger bœuf ou poulet	3.10€/pers
Animation gambas flambée	3.10€/pers
Animation cappuccino de volaille	
Animation mixe verrine végétarienne et non	
Végétarienne et sauce au siphon	3.60€/pers
Transparence poisson le tout accompagné de siphon	
de crème à l'aneth	
Transparence légumes le tout accompagné de crème	
montée citron vert et épices	
Animation St Jacques poêlées	
Brochette de poisson marinés et sauce à la plancha	
Animation gravlax	4.10€/pers
(saumon séché au sel et aux herbes servi avec croustille et crème assaisonnée)	
Animation saumon fumé maison servi avec blinis citron et crème	
Animation foie gras poêlé et divers condiments	
Animation foie gras cuit étalé sur croustille	4.60€/pers
Chips de Homard (pomme de terre vitelotte, sauce cocktail,	
rouelle de homard et herbe fraîche	
Animation pasta box penne sauce au choix (sauce curry, sauce Foie gras,	5.10€/pers
Sauce tomate parmesan, sauce herbe fraîche crème et lardons, sauce roquefort, sauce pesto)	
80grs/personne Nouveau	
Soupe Champenoise	6.60€/pers
Sangria	4.60€/pers

Modèle pièces cocktail

7pièces/personne 7.80€/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 8.20€/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 11.30€/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 11.00€/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	1.60€/personne
Cigarette foie gras	1.90€/personne
Bague d'amour à la St Jacques	1.90€/personne
Croustille à la tomate dôme de petits pois au citron et rouelle de Homard rôti	1.90€/personne
Gambas géante flambée à la Téquila et laqué au jus de piment (selon saison)	2.10€/personne
Huître glacée au jus de coquillage crème au cedra et caviar (selon saison)	2.60€/personne
Tartelette mousse de pomme granny smith saumon fumé glaçage granny	2.60€/personne

BAR A THEME

Bar à Rhum :	11€/personne
Mojito : sous forme liquide et solide	
Ti Punch : sous forme liquide et solide	
Amour : liquide et nuageux	

Bar à Vodka :	16€/personne
Bloody Mary : sous forme liquide et solide	
Blue lagoon : liquide et nuageux	

Entrée à la carte

Entrées froides :

Salade d'aile de Raie (aile de raie, julienne de légume, salade, tomate)	9€/personne
Foie Gras au cacao	
Tartare aux deux saumon (saumon frais et saumon fumé)	11€/personne
Salade périgourdine (gésier, foie gras, magret fumé)	
Salade terre et mer (saumon fumé, magret fumé, écrevisse, sot Ly laisse)	13€/personne
Assiette Océane (tartare de saumon, gambas poêlées, verrine de pince de tourteau/avocat/yuzu)	13€/personne
Terrine de Foie gras mangue passion	14€/personne

Entrées chaudes :

Filet de Rouget laqué au safran	13€/personne
Dos de saumon grillé au coulis de laitue	
Dos de saumon grillé au poivre de Jamaïque	
Cassolette de poisson à la normande	16€/personne
Riz de veau poêlé à la normande	
Riz d'agneau aux oignons compotés	19€/personne
St Jacques juste snacké sur coulis d'agrumes	19€/personne

Plat à la carte

Viandes :

Escalope de volaille roulée à l'Italienne	12€/personne
Roulé de volaille laqué aux épices	13€/personne
Suprême de pintade sauce Foie gras	13€/personne
Brochette de porc à l'asiatique	16€/personne
Cube de porc au caramel d'épices	16€/personne
Noisette d'agneau à la bohémienne	18€/personne
Pavé d'agneau aux légumes d'été	18€/personne
Pavé de veau marinara	18€/personne
Côte de veau rôti au romarin	18€/personne
Tournedos de bœuf aux sucs de carottes	19€/personne
Tournedos de bœuf Rosini	21€/personne

Poissons :

Bar grillé aux herbes folles (basilic, thym, ciboulette, romarin)	15€/personne
Pavé de sandre à la Thaï	16€/personne
Gigolette de lotte, lard et champignons de Paris	16€/personne
Marmite de sole et St Jacques au safran	19€/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

Shana's traiteur

Différents Buffets

Buffet :

16.50€/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

Pains

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

Buffet :

21€/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

Pains et condiments

Shana's traiteur

Buffets :

27€/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

Pain et condiment

Shana's traiteur

Buffet : **33.50€/personne service compris**

Charcuteries variées
Assortiments de pâté maison
Terrine de poisson
Marquise de saumon fumé
Assortiment de saumon gravlax
Marquise de jambon sec
Assortiment de demi-œuf mayonnaise, tarama et divers condiments
Demi ananas cocktail
Demi pomme aïda
Salades composées
Jambon à l'os
Faux filet rôti
Salade verte
Fromage
Buffet de desserts
Café, Pain

Buffet : **38.50€/personne service compris**

Charcuteries variées
Assortiments de pâté maison
Présentation de Foie Gras glacé et condiments
½ Saumon farci
½ Turbo farci
Découpe de jambon sec et condiments
Assortiments de verrines
½ Pamplemousse cocktail
½ Avocat mousse de crevette
Volaille reconstituée
Gigot
Jambon reconstitué
Salades composées
Salade verte
Salade d'endives
Fromages
Buffet de desserts
Fruits
Café, Pain

Shana's traiteur

Buffet :

43.50€/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 :

50€/personne service compris

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.

Différents menus

Menu Plaisir

36€/personne service compris

Pavé de thon blanc façon tataki légume du marché au cumin

Ou

Duo de tartare (St Jacques, saumon) crème aigrelette et œuf de poisson volant

Ou

Terrine de Foie gras mangue et passion

Brochette de veau au citron confit et amande

Ou

Pavé de bœuf salers jus cour au vin blanc légumes de saison

Ou

Filet de daurade royale rôtie à l'ananas et Rhum

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

41€/personne service compris

St Jacques rôtie sur choux mariné

Ou

Tartelette fine aux pommes caramélisé ganache Foie Gras et gel de bière

Ou

Crevette tropicale ouverte en carapace et beurre de chorizo (à peu près 100grs)

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

Pavé de veau à la noisette

Ou

Tournedos de bœuf en croûte de champignons

Ou

Pavé d'omble chevalier au lait de coco

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

48€/personne service compris

Dos de sandre rôtis jus de volaille montée et julienne de carotte

Ou

St pierre et réduction de jus de moule

Ou

Bar de ligne rôti au romarin

Ou

Gigollette de lotte aux épices cajun

Sorbet aux choix (violette, rose, mandarine)

Filet de lapin rôti en feuille de chou jus épicés aux lardons (+5€/personne)

Ou

Tournedos de canard légume au thym et jus à l'oignon

Ou

½ Homard Européen rôti et beurre de salicorne (+10€/personne)

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

Nuggets/potatoes

Fromage

Dessert comme les adultes

Shana's traiteur

Forfait boissons

<u>Prix :</u>	5.50€/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 Vin : **13.50€/personne**

Blanc :
Côte de Gascogne UBY Moelleux ou Sec
Ou
Armand d'Antois Vaucluse IGP
Ou
Côte de Bergerac Moelleux 2016 Fleur de mon désir

Rouge :
Vaucluse IGP 2017 Nat sens Syrah sans sulfite
Ou
Côte du Rhône village St Cécile domaine Aubert
Ou
Vin Hérault IGP Le loup dans la bergerie

Champagne : (pour le dessert)
Nicolas Feuillac

Shana's traiteur

Carte des Desserts

<u>Le fraisier :</u>	Génoise punché Mousseline vanille Fraise française	5€/personne
<u>Le framboisier :</u>	Génoise punché Mousseline vanille Framboise	5€/personne
<u>Le 3 chocolats :</u>	Biscuit cacao croquant Noisette amande Mousse chocolat Mousse chocolat blanc	4.50€/personne
<u>Le pomme breton :</u>	Biscuit amande pommes Crème caramel salé Bavaroise caramel	4.50€/personne
<u>Le poire chocolat :</u>	Biscuit joconde cacao et amande effilé Cubes de poires Bavaroise chocolat noire Mousse poire	4.50€/personne
<u>Le tendre pistache : fruits rouges</u>	Biscuit joconde aux brisures de framboises et éclats d'amandes Marmelade fruit rouge Bavaroise pistache	4.50€/personne
<u>Le dessert des Iles :</u>	Biscuit joconde coco Cubes d'ananas Bavaroise citron Mousse coco	4.50€/personne

<u>Crème brûlée</u>	3.50€/personne
<u>Tarte pomme, tarte poire, tarte chocolat</u>	4€/personne
<u>Tarte aux fraises, tarte aux framboises et tarte multi fruits</u>	4.50€/personne
<u>Possibilité Pièces montée</u>	7.00€/personne
<u>Wedding cake au couleur de votre réception et goût au choix 3 parfums maximum</u>	7.50€/personne

Animations sucrées : **Nouveau**

Glace à l'italienne (minimum 50 personnes) 3 parfums aux choix 7.00€/personne

Animation crêpes

Animation Pan Cakes

Animation Pain perdu

Shana's traiteur

Brunch

25€/Personne service compris

Mini viennoiseries

Pain, beurre, confiture, céréales

Café, thé, chocolat, lait

Œuf au bacon

Œuf brouillé

Jambon blanc

Jambon sec

Gruyère en tranche

Fruits

Salade de fruits

Jus de fruits

Eau.