

CARTE 2024 CHATEAUX TRAITEUR

Je vous propose une cuisine familiale, simple avec des produits de qualité. Je travaille des produits frais le plus possible de saison et issus de producteurs locaux. Nous travaillons en cuisine en économisant au maximum les ressources, compostons tout ce qui peut l'être et utilisons le moins de produits jetables possible.

Je m'adapte à vos envies et à votre budget mais également aux saisons et disponibilités des produits chez les producteurs et fournisseurs, n'hésitez pas à me contacter pour échanger.

APERITIFS

Petits fours :

Fours catégorie 1 (0.90€ pièce) : Saucisse costumée, moutarde à l'ancienne et emmental/ feuilleté saumon fromage frais aneth/ mini croissant jambon emmental / muffins courgettes menthe et féta / Muffin poulet forestier cèpes et noisettes / muffin végétarien cèpes, noix et estragon / mini cookies au chorizo /Wraps végétarien Fromage frais crudités coriandre / Sablé parmesan / Tarte pissaladière /gougères / Mini cake poulet courgettes et épices colombo / mini club sandwich / tarte flambée/ Mini cake poivrons, olives et féta / Mini muffins asperges pesto de roquette et parmesan.

Fours catégorie 2 (1.20€ pièce) : Assortiment de mini navettes charcuteries / Mini navettes VG / Quiche au thon / Quiche aux lardons / Wrap saumon fumé fromage frais crudités / Club sandwich rillettes de poissons maison / tartelettes ardennaises (confit d'oignons, boudin blanc Rethel, pommes, emmental) / tartelettes fondue poireaux et saumon frais / Brochette au chorizo, fromage frais et abricots secs / Tartelette aux épinards et chèvre / Petit chou garni crème de curcuma à l'aneth et saumon fumé.

Fours catégorie 3 (1,50€ pièce) : Tatin foie gras, pommes et pain épices / Mini Burger poulet ou magret ou VG ou poissons / Mini pâtés croûtes / Mini tourte canette et butternut

Verrines 2€ : V petite salade mexicaine / V Tartare de betteraves rouges et chantilly au chèvre / V fleurette de chou fleur sauce gribiche tuile parmesan / Houmous de petits pois et chantilly à la menthe / tartare concombres, féta et menthe / Tartare de tomates, mozza et pesto / Tartare de melon et concombre marinade au curry / Petit taboulé de boulgour aux cranberries et menthe sauce soja

Verrines 2,5€ : Tartare de crevettes, mangues et coriandre / Tartare de saumon au citron vert / salade tahitienne cabillaud en marinade au lait de coco / Saumon gravlax crème à l'aneth

Pour les animations lors de votre vin d'honneur, brunch, cocktail dinatoire... :

- Verrines chaudes : bar à soupes et veloutés 3€/p,
- La découpe de saumon gravlax maison, accompagné de petits légumes croquant et de crème à l'aneth : 4€/p
- La cuisson minute de foie gras poêlé avec des chutneys et confits en accompagnement (plus adapté en extérieur) : 6€/p
- Un ateliers wraps variés (VG, saumon, jambon de Bayonne...) : 4€/p

- Un atelier bowls (composition de mini bowls variés : c'est assez copieux donc moins un format pour les vins d'honneur) : 4€/p
- Les spécialités malgaches -nems, samoussa et achards de légumes- (plus adapté en extérieur) : 3pièces 5€/p
- Bar à mini burger (VG, poisson, bœuf, poulet, canard) : 4€ les 3 pièces

Cocktail dinatoire :

Repas complet constitué de bouchées individuelles salées et sucrées. Présentation sur plateaux.

Me contacter

BUFFETS FROIDS

- Formule à 17€/pers : Plateau de charcuteries, viandes froides (poulet et rôti de porc sauces mayonnaise, cocktail et tartare), plateau de crudités, 3 salades au choix (dans une liste de salades en base pâtes, riz, pomme de terre, quinoa, boulgour, lentilles que je propose en fonction de la période de l'année de votre réception), plateau de fromages.
- Formule à 22€/pers : Formule de base à 17€ par personne à laquelle s'ajoutent des produits de la mer (Saumon Bellevue sauces maison, crevettes et saumon fumé), un choix de salade supplémentaire et du rôti de bœuf.
- Formule à 22€/pers : Formule de base à 17€ par personne à laquelle s'ajoutent des tartes salées, cakes, wraps, un choix de salade supplémentaire et du rôti de bœuf.

Toutes les charcuteries sont de qualité, les fromages AOP, les salades originales et variées, cuisinées avec des produits frais et de saison, les sauces maison...

PLATEAUX REPAS

- Plateau repas comprenant entrée/plat/fromage-pain/dessert : 17€ TTC

Les plateaux sont compostables.

3 types de plateaux repas en fonction du plat principal, à base de viande, de poisson ou végétarien.

Me contacter pour connaître les menus.



PLATS CUISINES

Pour une livraison, préparation et mise en température sur place, dressage des assiettes et service, me contacter. Commande à partir de 6 parts minimum par plats. Ces propositions peuvent variées en fonction de la saison, des récoltes mais également de la disponibilité des produits chez les producteurs et fournisseurs. Me contacter.

- Entrées :

- Cassolette de poissons et juliennes de légumes sauce safranée : 8€ la part
- Tourte aux cèpes, céleri et choux à l'estragon, sauce foie gras : 7.50€
- Tourte à la viande de porc et foie gras façon périgourdine, sauce poulette : 8€
- Tartare de crevettes à la mangue et coriandre, vinaigrette à la passion : 8€
- Tourte à la canette, butternut et confit d'oignons : 7€
- Crevette en marinade coriandre, salade et crudités : 6€
- Œuf mayonnaise et crudités de saison : 4.50€
- Tourte feuilletée fondue de poireaux et saumon frais, sauce vin blanc et échalotes : 7.50€

- Plats :

- Lasagnes à la bolognaise ou végétariennes : 6.90€ la part
- Tajine de poulet fermier aux fruits secs, légumes à couscous et semoule : 10.90€
- Choucroute Royale : 12€
- Choucroute de la mer : 15€
- Couscous Royal (trois viandes) : 12€
- Aïoli de poissons (trio de poissons et fruits de mer selon arrivage, légumes vapeur, sauce aïoli) : 15€
- Poissons et Saint Jacques au court-bouillon, sauce safranée, juliennes de légumes et risotto : 15€
- Ballotine de volaille fermière farcie aux cèpes et châtaignes, sauce suprême et gratin dauphinois : 12€
- Suprême de volaille farce fine aux morilles sauce morilles et vin jaune
Ou suprême de pintade : 15€
- Cuisse de canard confite réduction au vin de noix : 15€
- Médaillon de veau sauce échalotes : 15€
- Magret de canard sauce poivre : 15€

Me consulter pour menu spécifique (si je peux, je le fais 😊).

Pour les menus et offres ponctuels, consulter la [page Facebook Chabeaux Traiteur](#).

BRUNCHS

Une bonne formule pour les anniversaires, les déjeuners du dimanche entre amis et avec la famille mais également pour les lendemains de mariage par exemple !

- Formule à 15€ par personne

Pains (beurre, confitures maison, pâte à tartiner...), viennoiseries, Brioches et gâteaux maison, Fruits et tartes,

Assortiment de fromages AOP, plateaux de charcuteries et viandes froides,
Assortiment de salades variées et crudités.

- Formule à 18€ par personne

Formule de base à laquelle s'ajoutent des produits de la mer : Saumon Bellevue, crevettes, saumon fumé, sauces maison.



REPAS CHAUDS AVEC SERVICE

Une équipe professionnelle de cuisiniers et de serveurs est à votre service pour tous vos événements (Mariage, anniversaire, repas de famille...).

Pour organiser au mieux votre événement, contacter moi par téléphone ou par mail et nous conviendrons d'un rendez-vous pour discuter de vos envies, votre budget, du déroulé et de l'organisation de votre réception ...

Nous pouvons réaliser différentes prestations comme :

- Des repas chauds servis à l'assiette, des formules les plus simples (entrée/plat/dessert) au plus complexes (Amuse-bouche/entrée froide/entrée chaude/trou/plat chaud/charriot de fromages/dessert)
- Des formules mixtes avec buffet d'entrées et service à l'assiette plat chaud
- Formules au buffet : buffet d'entrées froides (ex : crudités variées et salades, œufs mimosa, plateau charcuteries et viandes froids, produits de la mer...) ou chaudes (exemple : bar à soupe, assortiment de tourtes et tartes salées...) et plat principal chaud également servi au buffet (sauté poulet fermier sauce morilles et vin jaune / sauce FG, Bourguignon).

Nous proposons également des formules végétariennes, des formules petit déjeuner en entreprises...

Je pourrais alors réaliser le chiffrage de la formule choisie mais également du service en salle et en cuisine.

GATEAUX ET DESSERTS :

- Gâteaux et tartes 8 parts, 3.50€ la part :
 - Tartes : poire amandine, abricots amandine, prune d'Entes, pommes, tarte au citron, mirabelles, rhubarbe meringuée, myrtilles... (selon saison)
 - Cheesecake au citron, coulis de fruits rouges
 - Paris Brest
 - Charlotte au chocolat, crème anglaise
 - Charlotte biscuits roses, chocolat blanc et fraises
 - Crumble pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/rhubarbe (selon saison)
 - Napolitain maison
- Gâteaux pouvant être proposés en 8 parts ou en 20 parts (4.50€ la part) :
 - Génoise tout chocolat ou Tutti Frutti
 - Dacquoise coco, mousse mangue et miroir passion
 - Fraisier (en saison)
 - Framboisier (en saison)
 - Génoise, framboise et chocolat noir
 - Dacquoise noisettes, pommes caramélisées, mousse caramel au beurre salé
 - Dacquoise poires, pommes caramélisées, mousse caramel au beurre salé
 - Number cake (6 parts par chiffre) :
 - Poire, crème mascarpone à la vanille, caramel et pécan
 - Mousse au chocolat blanc, fraise, meringue
- Possibilité de faire également des mignardises ou dessert type café gourmand. Me contacter.

