

# Traiteur DENIS

SARL Bretagne de nos rêves

Repas - Cocktails - Desserts- Spécialités pâtisseries caramel fleur de sel

Z.A. LE GUÉ - 72340 RUILLE SUR LOIR

TEL : 02.43.44.17.60 - TEL : 06 13 04 30 43

E-mail : [traiteurdenis@orange.fr](mailto:traiteurdenis@orange.fr)

site internet : [www.traiteur-denis.fr](http://www.traiteur-denis.fr)

R.C.S LE MANS 790 508 220 -APE 5621Z

## Buffet cocktail à thèmes

### LES ATELIERS CULINAIRES

#### Buffet français

Foie gras et fleur de sel de Guérande sur pains aux figues

#### Buffet plancha de petites viandes

Boeuf aux abricots-coquelicots

Canard abricot romarin

#### Buffet scandinave

Noix de Saint Jacques marinées chaudes

Crevettes marinées chaudes

#### Buffet découpe

Jambon Serrano

ou Saumon fumé

ou Foie gras maison sur petits pains diverses et variés

#### Buffet plancha de thon

Thon et sauce soja

#### Buffet fruits (en fonction des saisons)

Tartare de fruits

ou Smoothies

### SERVIS SUR PLATEAUX

#### Buffet verrines

Tartare de tomates et mozzarella

Guacamole pommes crevettes

Tartare de saumon à la mangue et baies roses

Soupe de betteraves et crème de chèvre

Soupe de melon au pastis

Gaspachos : tomates, concombres, légumes du soleil...

# Traiteur DENIS

SARL Bretagne de nos rêves

Repas - Cocktails - Desserts- Spécialités pâtisseries caramel fleur de sel

Z.A. LE GUÉ - 72340 RUILLE SUR LOIR

TEL : 02.43.44.17.60 - TEL : 06 13 04 30 43

E-mail : [traiteurdenis@orange.fr](mailto:traiteurdenis@orange.fr)

site internet : [www.traiteur-denis.fr](http://www.traiteur-denis.fr)

R.C.S LE MANS 790 508 220 -APE 5621Z

## Buffet classique chaud

**Samoussas aux légumes**

**Accras de morue**

**Assortiment de briochines :** *escargot, noix de Saint Jacques, fondue savoyarde, poulet à la basquaise et piment d'Espelette, crevettes et pistou à la provençale*

**Minis canelés :** *tomate-basilic, aubergine-parmesan*

**Minis feuilletés :** *escargot, saint-Jacques*

**Cigares poulet-curry rouge**

**Brochettes de poulet et dattes**

**Minis croques à la truffe blanche d'été**

**Sticks de Mozzarella et tomate confite**

**Minis pastillas poulet**

**Assortiment de Madeleines :** *cheddar-Emmental, Curry, Pesto*

**Minis quiches comté**

## Buffet classique froid

**Pains surprises :** « feuilles » briochées (saumon fumé, jambon sec, emmental), longs (fromage frais, rillettes d'oie, bœuf séché)

**Canapés végétariens :** *Millefeuille mousseline de carottes-houmous-mousse betterave, Cake aux épinards-mascarpone-fèves-pois gourmand, Sablé emmental-mousse ricotta-poivrons-framboises marinées, Lingot comté-ricotta-mozzarella-tomate, Burger coriandre-pois gourmand-sauce teriyaki, Financier tomate-ricotta-mozzarella*

**Assortiment de minis carolines :** *saumon, foie gras*

**Assortiment de canapés aux noix de St Jacques :** *aux champignons et cèpes, en tartare aux mangues, au Green Thai curry en mini choux, au poivron, au curcuma sur mini moelleux au chorizo*

**Assortiment de canapés à la truite :** *fumée au raifort et aneth sur mini blinis, fumée moutarde aux épices sur mini pitas à l'encre de seiche, fumée à l'échalote et ciboulette sur mini blinis au curry, œufs de truite en mini choux, au fromage frais et œufs de truite*

**Assortiment de canapés au foie gras :** *à la figue en mini choux, à la cerise et raisin sec en mini choux, aux fruits rouges en dôme, sur minis pitas pain d'épices, au confit d'oignon en croquant*

**Minis briochettes :** *foie gras oignons confits, saumon fumé fromage raifort, fromage frais œuf de truite, jambon fumé fromage frais*

**Bouchées méditerranéennes :** *courgette et artichaut au basilic, poivrons et chèvre, coppa, olives vertes et tomates cerises séchées*

**Assortiment de bouchées wraps :** *poulet, saumon, pastrami, fromage de chèvre et légumes*

**Minis blinis :** *saumon fumé-raifort-sésame noir, fromage de chèvre-pistaches-fruits secs*

# Traiteur DENIS

SARL Bretagne de nos rêves

Repas - Cocktails - Desserts- Spécialités pâtisserie caramel fleur de sel

Z.A. LE GUÉ - 72340 RUILLE SUR LOIR  
TEL : 02.43.44.17.60 - TEL : 06 13 04 30 43  
E-mail [traiteurdenis@orange.fr](mailto:traiteurdenis@orange.fr)  
site internet : [www.traiteur-denis.fr](http://www.traiteur-denis.fr)  
R.C.S LE MANS 790 508 220 -APE 5621Z

## Dîner 1

### LES AMUSES BOUCHES

Cuillère de légumes du soleil au saumon fumé  
ou Verrine de tartare de tomate et courgette  
ou Soupe de betteraves et crème de chèvre

### LES ENTRÉES

Terrine de saumon au senteur d'estragon  
ou Salade d'écrevisses aux agrumes  
ou Foie gras a la fleur de sel

### LES PLATS

Filet de rumsteak vin de cassis  
ou Parmentier de canard aux noisettes et pommes vitelottes  
ou Noix de joue confite aux girolles  
ou Moelleux de volaille au chorizo et basilic  
ou Filets de cailles rôtis au miel et sauce porto  
ou Saumon au beurre de bière

-----

Ces plats sont accompagnés de légumes

### LE FROMAGE

Plateau de 4 fromages affinés  
ou Tatin de pomme au camembert et thym  
ou Tarte Arlésienne au Sainte Maure de Touraine

-----

Salade

### LES DESSERTS

#### Assiette gourmande (4 gâteaux)

Brunoise de fruits et thé à la menthe, Caramel et fleur de sel de Guérande, Cheese-cake clémentine-basilic, Macaron, Moelleux chocolat, Suprêmes d'oranges au Cointreau et menthe, Tartare de fraises aux 5 baies et crème de balsamique, Tartelette framboise, Tartelette citron meringuée, Tiramisu framboise et rose, Feuillantine chocolat, Fraisier, Framboisier.

**ou**

#### Dessert unique

Framboisier, Fraisier, Succès chocolat, Feuillantine chocolat, Feuilleté praliné et choux caramel, Tarte framboises et copeaux chocolat blanc...

### Café et son petit chocolat

# Traiteur DENIS

SARL Bretagne de nos rêves

Repas - Cocktails - Desserts- Spécialités pâtisserie caramel fleur de sel

Z.A. LE GUÉ - 72340 RUILLE SUR LOIR  
TEL : 02.43.44.17.60 - TEL : 06 13 04 30 43  
E-mail [traiteurdenis@orange.fr](mailto:traiteurdenis@orange.fr)  
site internet : [www.traiteur-denis.fr](http://www.traiteur-denis.fr)  
R.C.S LE MANS 790 508 220 -APE 5621Z

## Dîner 2

### LES AMUSES BOUCHES

Caviar d' aubergine au parmesan et magret fumé  
ou Verrine de tartare de saumon a la mangue et baies rose

### LES ENTRÉES

Assiette scandinave (saint jacques, gambas et saumon marinés)  
ou Tartare de saumon à la mangue sur lit de jeunes pousses d'épinard  
ou Tartine de pain d'épice au foie gras  
ou Terrine de cabillaud  
ou Feuilleté d'asperge sauce mousseline

### LES PLATS

Filet de rumsteak aux morilles  
ou Filet de loup mousseline de citron basilic  
ou Confit de canard  
ou Suprême de pintadeau au cidre  
ou Tournedos magret de canard caramélisée vin et épices  
ou Filet mignon au citron confit  
ou Caille farcie pommes-raisins  
ou Paleron de veau à l'abricot  
ou Carré de porcelet à la dijonnaise

-----  
Ces plats sont accompagnés de légumes

### LE FROMAGE

Plateau de 4 fromages affinés  
ou Tatin de pomme au camembert et thym  
ou Tarte Arlésienne au Sainte Maure de Touraine

-----  
Salade

### LES DESSERTS

#### Assiette gourmande (4 gâteaux)

Brunoise de fruits et thé à la menthe, Caramel et fleur de sel de Guérande, Cheese-cake clémentine-basilic, Macaron, Moelleux chocolat, Suprêmes d'oranges au Cointreau et menthe, Tartare de fraises aux 5 baies et crème de balsamique, Tartelette aux noix et caramel suisse, Tartelette framboise, Tartelette citron meringuée, Tiramisu framboise et rose, Feuillantine chocolat, Fraisier, Framboisier.

ou

#### Dessert unique

Framboisier, Fraisier, Succès chocolat, Feuillantine chocolat, Poire Caramel, Feuilleté praliné et choux caramel, Tarte framboises et copeaux chocolat blanc...

**Café et son petit chocolat**