

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
site internet : 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 poêlé et fleur de sel de Guérande sur pains aux figues

Buffet plancha de petites viandes

Boeuf aux abricots-coquelicots
Araignée de porc aux pruneaux

Buffet scandinave

Noix de Saint Jacques marinées chaudes
Crevettes marinées chaudes

Buffet découpe

Jambon Serrano
ou Saumon fumé accompagné de blinis et fromage frais
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
Verrines de la mer (Bar fumé, Truite fumée, Saumon, Écrevisses)
Soupe de betteraves et crème de chèvre

Gaspachos : *suyvant la saison*

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

site internet : www.traiteur-denis.fr

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

Buffet classique chaud

Samoussas aux crevettes

Accras de morue

Cookies chorizo

Corolles poulet saté

Briochines escargots

Cigares poulet-curry rouge

Brochettes de poulet et olives

Minis quiches comté

Feuilleté au saumon

Choux à la truffe blanche d'été

Pain au Brie

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 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*

Assortiment de tortillas garnies : *saumon, poulet, jambon serrano, fromage de chèvre et légumes*

Navettes bretzel garnies: *saumon fumé, jambon sec parmesan, tomate pesto*

Canapés bretzel au sésame: *chèvre abricots secs et fromage frais, saumon fumé et fromage frais au raifort, pesto de basilic et tomate cerise, oeufs de truite et fromage frais.*