



## **BROCHURE MENU 2022**

*( minimum de commande 10 personnes )*

**[www.elan-traiteur.fr](http://www.elan-traiteur.fr)**

**Réservation au 02 48 54 35 80**

**Ou par mail : [info@elan-traiteur.fr](mailto:info@elan-traiteur.fr)**

**Tous nos prix s'entendent TTC départ boutique**

**Ces tarifs annulent et remplacent les précédents**

*(tarifs valables du 10 janvier 2022 au 20 décembre 2022)*



**Menu à partir de 10 personnes**  
**Choix unique pour l'ensemble des convives**

*(Les plats chauds sont servis avec une sélection de deux garnitures)*

**Menu n°1 à 19.50 € / pers.**

—  
*Antipasti de légumes du soleil, chèvre frais et coulis piquillos*

*Ou*

*Finger de saumon tout en fraîcheur, crème de concombre*

*Ou*

*Caviar de lentilles œuf poché et saumon fumé*

—

*Tournedos de poulet fermier forestière*

*Ou*

*Paleron de bœuf braisé à l'ancienne*

*Ou*

*Parmentier de canard confit, crumble de noisette*

—

*Crumble aux fruits*

*ou*

*Cœur coulant chocolat intense*

**Menu à partir de 10 personnes**  
**Choix unique pour l'ensemble des convives**

*(Les plats chauds sont servis avec une sélection de deux garnitures)*

**Menu n°2 à 24.50 € / pers.**

—  
*Pressé de jarret de cochon, foie gras et morilles*

*Ou*

*Crème Dubarry au crabe, pommes Granny Smith et avocats...*

*version Long drink*

*Ou*

*Pressé de saumon frais au algues wakamé,*

*dés d'avocat et riz façon sushi*

—

*Tournedos de canard, jus de betterave*

*et polenta crémeuse à la noisette*

*Ou*

*Fondant de veau braisé, gratin forestier*

*Ou*

*Dos de cabillaud cuit sur la peau,*

*pressé de pomme de terre au chorizo,*

—

*Charlotte exotique*

*Ou*

*Tiramisu, caramel au beurre salé et spéculos*

**Menu à partir de 10 personnes**  
**Choix unique pour l'ensemble des convives**

*(Les plats chauds sont servis avec une sélection de deux garnitures)*

**Menu n°3 à 28.50 € / pers.**

—  
*Foie gras mi-cuit accompagné d'un mendant de fruits secs,  
Pickles de radis et oignon rouge*

*Ou*

*Taboulé de choux fleurette, gravlax de saumon,*

*Ou*

*Cannelloni d'avocat et gambas, daïkon et betterave en pickles*

—  
*Duo saumon et Saint-Jacques,  
crème de petit pois au lait de coco*

*Ou*

*Agneau de 7 heures vert pré, bayaldi de légumes,  
pulpe de carotte aux épices façon tajine*

*Ou*

*Filet de bœuf snacké, sauce pinot noir*

*Ou*

*Pièce de veau dans le Quasi juste rôti,  
jus de veau légèrement crémé*

—  
**Choco trésor**

*(Biscuit, mousse chocolat noir et blanc, craquelin praliné)*

*Ou*

**Frambofolies**

*(Biscuit Joconde, mousse framboise, ganache chocolat passion)*

*Ou*

**Parfum des îles**

*(Dacquoise coco, confit ananas-mangue, crémeux ananas, bavaroise coco)*

**Tous nos tarifs s'entendent sans vaisselle,  
sans nappage, sans service...**

**COMPLEMENT DE PRESTATION**

- ◇ La vaisselle (*assiettes, verres, couverts...*)
- ◇ Le nappage tissu ou intissé (*nappes et serviettes*)
- ◇ Le pain
- ◇ Les boissons
- ◇ Le personnel de service et cuisine
- ◇ La livraison