

Toutes nos salades sont conditionnées en saladiers à usage unique pour 5/6 personnes

SALADES A 14.00 € / saladier (1.00 kg)

- Carotte râpée
- Coleslaw
- Taboulé
- Piémontaise

SALADES A 16.50 € / saladier (1.00 kg)

- Sancerroise (haricot vert, lard, chavignol, noix)
- Berrichonne (lentille, oignon rouge, lardon, tomate)
- Napolitaine (penne, tomate séchée, jambon sec, pesto)
- Crétoise (quinoa, tomate, oignon, concombre fêta, olive)

VIANDE FROIDE

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Assortiment de charcuterie 4.80 €
(120 g/pers)
- Assortiment de viandes froides .. 6.40 €
(150g/pers / rosbief, rôti de porc, poulet rôti et sauce d'accompagnement)

VERRINES DÎNATOIRES À 1.80 €

Vendu par 6 verrines / Prix à l'unité

- Verrine chèvre frais sur un lit de caviar de lentille et jeunes pousses
- Verrine Guacamole et crabe

**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 23.00 € / pers.

—
Lentilles caviar, œuf poché et saumon fumé
Ou
Houmous et légumes rôtis, huile d'Auron à la cameline
Ou
Flan de courgette à la menthe et chèvre frais
Ou
Cannelloni de carpaccio de bœuf et légumes méditerranéen
—
Médaille de poulet fermier sauce forestière
Ou
Paleron de bœuf braisé à basse température
—
Crumble aux fruits, coulis de fruits rouges
Ou
Cœur coulant chocolat intense
et sa crème anglaise à la vanille bourbon

Menu n°2 à 28.50 € / pers.

—
Superposition de rouget aux tomates confites,
piquillos et condiment riquette
Ou
Tartelette aux graines, petite Caponatina,
bresaola et Pecorino Romano sauce aioli
Ou
Poke Bowl au saumon et gambas flambée
—
Fondant de veau aux saveurs des garigues
Ou
Duo de magret et volaille d'Ancenis, jus au cassis et miel
Ou
Filet de Cabillaud, risotto d'asperge verte,
Sauce à la fève de tonka
—
Charlotte exotique
Ou
Tiramisu au caramel beurre salé et spéculos
Ou
Crèmeux framboise, mousse mangue et streusel noisette

BROCHURE BOUTIQUE 2023



Retrait de votre commande dans nos locaux

Du mardi au samedi,
de 9H00 à 12H30 et 14H00 à 17H00

www.elan-traiteur.fr

**Réservation au 02 48 54 35 80
Ou par mail : info@elan-traiteur.fr**

Tous nos prix s'entendent TTC départ boutique

(L'entreprise se réserve le droit de modifier unilatéralement les prix de son offre à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts, étant entendu que, en cas d'augmentation des prix postérieure à l'acceptation de l'offre, seul le prix fixé au jour de cette acceptation sera applicable au client.)

COLLECTION DE BOUCHÉES FROIDES

- 1/2 plateau 24 pièces 29.80 €
- Plateau 48 pièces 57.60 €

Tortilla de poulet tikka
Cookie au grué de cacao, foie gras, magret fumé et abricot
Galette de sarrasin, fromage ail, fines herbes et noix
Tartelette de légumes croquants, sauce tartare
Chavignol et mendiant sur un crackers noisette
Sphère de thon sur un pain toasté aux graines du boulanger
Caviar d'aubergine aux graines de sésame et féta
Bretzel, houmous de carotte au cumin et tomate cerise confite

COLLECTION DE BOUCHÉES CHAUDES

- 1/2 plateau 24 pièces 29.80 €
- Plateau 48 pièces 57.60 €

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues ; Accras antillais ;
Mini croque-saumon à l'aneth ; Cigare de bœuf façon Stroganoff ;
Brioche d'escargot en persillade ; Moelleux saint jacques ;
Bouchée de ris de veau ; Croustille de volaille et morilles

CANAPÉS FROIDS

- 1/2 plateau 20 pièces 22.00 €
- Plateau 40 pièces 42.00 €

Mousse curry et magret fumé, confit de tomate et rouget barbet
Noix de saint jacques et brocolis, tomate mozzarella et pesto
Involtini de fromage frais, saumon fumé et œuf de poisson
Crevette et chutney passion anabas,
Œuf de caille et copeau de parmesan

FEUILLETÉS COCKTAIL

- 1/2 plateau 30 pièces 26.50 €
- Plateau 60 pièces 51.00 €

Quiche lorraine ; Mini pizza ; Mini croque monsieur ; Feuilleté saucisse ; Friand parisien ; Chèvre et pesto ; Profiterole emmental ; Croustade de volaille Tandoori

PAINS SURPRISES

40 pièces / pain surprise

- Le Nordique 38.00 €
(Saveur Océane)
- Le Rustique 38.00 €
(Assortiment de charcuterie)
- Le Duo Terre & Mer 40.00 €

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS

- 1/2 plateau 20 pièces 24.00 €
- Plateau 40 pièces 46.00 €

Eclair chocolat ; Baba exotique ; Chou vanille ;
Tartelette au citron meringuée ; Macaron ;
Brownies et griottes ; Tartelette sablée passion framboise ; Gourmandise fraise citron....

DESSERTS À 4.20 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Choco trésor
(Biscuit, mousse chocolat noir et blanc, craquelin praliné)
- Madeleine coco framboise
(biscuit madeleine coco, coulis, crémeux et craquant framboise, mousse coco)
- Poirier
(Financier épiced, crémeux caramel, craquant spéculos, mousse poire)

LES ENTRÉES A 9.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Timbaline de légumes confits, chèvre, crème d'avocat et coulis piquillos
- Pressé de Saumon et avocat, riz façon sushi
- Caviar de lentilles, œuf poché, et saumon fumé
- Terrine de volaille, feta et tomate confite

PLATS CHAUDS A 10.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Estouffade de bœuf à la bière Sancerroise
- Effiloché de confit de canard façon Parmentier
- Poulet sauce Sancerre blanc
- Jambon au foin sauce porto
(Minimum 15 personnes)

PLATS CHAUDS A 14.50 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Dos de Saumon et sa vierge d'agrumes
- Filet de Cabillaud Sauce à la fève de tonka
- Filet de bœuf, sauce Armagnac
- Grenadin de veau et jus d'ail noir
- Magret de canard à l'orange
- Fondant de veau braisé à l'ancienne

GARNITURES

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

Une sélection de garnitures vous sera proposée par le Chef de cuisine

- 1 garniture par personne 3.10 €
- 2 garnitures par personne 4.50 €