

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

SALADES A 14,50 € / 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 4.90 € (120 g/pers)
- Assortiment de viandes froides .. 6.50 € (150g/pers / rosbeef, rôti de porc, poulet rôti et sauce d'accompagnement)

VERRINES DÎNATOIRES À 1.90 €

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
Moelleux aux poires et amandes

BROCHURE BOUTIQUE 2024



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.)

L'APÉRITIF

• **Les canapés froids**

1/2 plateau 20 pièces	23.00 €
Plateau 40 pièces	44.00 €

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

• **Les bouchées froides**

1/2 plateau 24 pièces	31.20 €
Plateau 48 pièces	60.00 €

Brocolis, curcuma et quinoa crispy
Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de pif
Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym
Lingot saumon fumé et œuf de poisson
Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

• **Les feuilletés cocktail**

1/2 plateau 30 pièces	28.50 €
Plateau 60 pièces	54.00 €

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

• **Les Bouchées chaudes**

1/2 plateau 24 pièces	31.20 €
Plateau 48 pièces	60.00 €

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

• **Les pains surprises (40 pièces)**

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

LES ENTRÉES A 9.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Cannelloni de carpaccio de bœuf et légumes méditerranéen
- Flan de courgette à la menthe et chèvre frais
- Compression de lentilles caviar, œuf poché et saumon fumé
- Houmous et légumes rôtis, huile d'Auron

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
- Pièce de bœuf, sauce au poivre de Kâmpôt et estragon
- Canon d'agneau glacé aux épices douces
- Duo de magret et volaille d'Ancenis, jus de cassis et miel
- Fondant de veau aux saveur des garigues

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 3.00 €
- 2 garnitures par personne 4.50 €

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS

- 1/2 plateau 20 pièces 25.00 €
- Plateau 40 pièces 48.00 €

Eclair chocolat; Baba exotique; Chou craquelin vanille;
macaron; Gland vieux rhum; Tartelette au citron
meinguée; Brownie et griottes; Tartelette sablé passion
framboise... (Contenu susceptible de varier)

DESSERTS À 4.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Tiramisu caramel au beurre salé et spéculos
- Charlotte exotique, gelée de mangues et coulis fruits rouges
- Moelleux chocolat, crème anglaise

DESSERTS À 5.00 €

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

