



## **BROCHURE MENU 2024**

*(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**

*(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. )*





**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 maison*

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*

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

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

**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 au cognac*

—

*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*



**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 33.50 € / pers.**

—

*Eclair mimosa, aiguillette de chapon et queues d'écrevisse*

Ou

*Réglette de saint jacques, charlotte au curcuma et mini poireau*

Ou

*Comme un cheese cake aux deux saumons, courgette et citron confit*

—

*Canon d'agneau glacé aux épices douces*

Ou

*Pièce de bœuf, sauce au poivre de Kâmpôt et estragon*

Ou

*Filet mignon de veau, jus corsé à la truffe*

*(supplément 2.00 €)*

—

*Choco trésor*

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

Ou

*Madeleine coco framboise*

*(biscuit madeleine coco, coulis, crémeux et craquant framboise, mousse coco)*

Ou

*Poirier*

*(Financier épiced, crémeux caramel, craquant spéculos, mousse poire)*

**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

