



BROCHURE SAINT VINCENT 2025

Retrait de votre commande dans nos locaux

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 € |

*Involtni de chèvre frais, Rillettes de maquereaux et confit de tomate
Noix de Saint-Jacques et brocolis, Tomate mozzarella et pesto
Saumon fumé et œuf de poisson, Œuf de caille et copeau de parmesan
Poire et Roquefort, Coppa et tartare de légumes grillés*

• **Les bouchées froides**

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

*Wrap Di Parma, médaillon de truite fumée du Morvan et crème de yuzu
Pomponette de foie gras, sur un sablé au charbon végétal
Médaille de volaille Chana masala, Tartelette Aioli végétal
Poire pochée au Sancerre et gorgonzola, Club bresaola aux épices
Cousin de chèvre et piquillos, sablé au piment d'Espelette*

• **Les feuilletés cocktail**

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

*Quiche de légumes, chèvre et pesto, mini croque monsieur, feuilleté saucisse,
profiterole emmental, croustade de volaille Tandoori, galette pomme de
terre, roulé tomate basilic*

• **Les Bouchées chaudes**

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

*Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
Falafel au curry, Mini croque-saumon à l'aneth, Cigare de bœuf,
Briochette d'escargot en persillade, Arancini mozzarella
Moelleux Saint-Jacques, 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 € |

MENU À 29.00 € / PERS.

—
Eclair saumon gravlax et fromage frais aux herbes
Ou
Nougat de volaille, foie gras, pistache et abricot
Ou
Finger de sandre et asperges vertes
Ou
Trilogie de bar, truite et langoustine aux agrumes

—
*Filet de saint pierre, émulsion à la fève de tonka
risotto crémeux au parmesan*
Ou
*Effiloché de canard à la royale,
poêlée de légumes racines*
Ou

*Pavé de selle d'agneau, viennoise tandoori
et citron confit*
Ou
*Suprême de poulet jaune farci aux morilles sauce vin jaune,
vol au vent végétal*
Ou
Pièce de veau, jus réduit et aumônière de girolles

—
Casse-noisette
(Pâte sucrée, mousse noisette, crémeux caramel, biscuit moelleux noisette)
Ou
Finger citron framboise
*(Sablé, mousse framboise, crémeux citron basilic, biscuit madeleine au zeste de
citron, craquant citron et meringue)*

—
Blueberries
(Sablé, biscuit amande, crémeux et confit myrtille, mousse chocolat blanc)

Nos viandes sont accompagnées d'un écrasé de pomme de terre

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
meringuée ; Brownie et griottes ; Tartelette sablé passion
framboise ... (Contenu susceptible de varier)*

LES ENTRÉES À 10.50 €

- Eclair saumon gravlax et fromage frais aux herbes
- Nougat de volaille, foie gras, pistache et abricot moelleux
- Finger de sandre et asperges vertes
- Trilogie de bar, truite et langoustine aux agrumes

LES PLATS À 12.50 €

(Sans garnitures)

- Filet de saint pierre, émulsion à la fève de tonka
- Effiloché de canard à la royale
- Pavé de selle d'agneau, viennoise tandoori
- Suprême de poulet jaune farci aux morilles sauce vin jaune
- Pavé de noix de veau à la plancha, jus réduit

LES GARNITURES À 3.10 €

- Gratin dauphinois
- Ecrasé et fleur d'Agata au beurre d'Isigny
- Poêlée de légumes racines
- Vol au vent végétal
- Aumônière de girolles
- Risotto crémeux

LES DESSERTS À 4.80 €

- Casse-noisette
(Pâte sucrée, mousse noisette, crémeux caramel, biscuit moelleux noisette)
- Finger citron framboise
(Sablé, mousse framboise, crémeux citron basilic, biscuit madeleine au zeste de citron, craquant citron et meringue)
- Blueberries
(Sablé, biscuit amande, crémeux et confit myrtille, mousse chocolat blanc)