



BROCHURE MENU 2025

(minimum de commande 10 personnes)

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.)



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.

—

Pana Cotta végétale Dubarry, légumes grillés et confits

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

Magret du Périgord, 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

L'exotique

(Biscuit coco, crémeux passion, mousse panna cotta, brisure mangue, framboise et pistache)

Ou

L'orée des bois

(Biscuit madeleine zeste de citron, confit fruits des bois, mousse vanille bourbon)

**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

