

# NOTRE CARTE « TRAITEUR ENTREPRISES »



CUISINIER TRAITEUR

AIR'EVA

# NOS TARTES SUCREES

2.00 euros H.T la part



- Tarte aux abricots
- Tarte au citron
- Tarte Exotique : Ananas, Kiwi, Banane
- Tarte aux framboises
- Tarte aux fraises
- Tarte aux fruits rouges
- Tarte Normande : aux pommes, flambée au Calvados
- Tarte Poires/Chocolat
- Tarte aux pommes et aux amandes grillées



# NOS BOISSONS



## Sans alcool

- Eau de source (la bouteille de 1.5 litres) : 1.50 euros HT
- Eaux pétillantes (Badoit, Perrier...) : 1.50 euros HT
- Coca-Cola (la bouteille de 1.5 litres) : 3.00 euros HT
- Jus de fruits (la bouteille de 1 litre) : 3.00 euros HT

## Alcoolisées

- Bordeaux rouge (la bouteille de 75 cl) : 8.00 euros HT
- Bordeaux blanc (la bouteille de 75 cl) : 8.00 euros HT
- Côte de Provence rosé (la bouteille de 75 cl) : 8.00 euros HT
- Vin blanc (la bouteille de 75 cl) : 8.00 euros HT
- Vin blanc mousseux brut (la bouteille de 75 cl) : 5.00 euros HT
- Champagne blanc (la bouteille de 75 cl) : 18 euros HT
- Cidre fermier (la bouteille de 75 cl) : 5.00 euros HT



# NOS GATEAUX

2.80 Euros H.T la part



- Charlotte aux fruits
- Forêt Noire : Chocolat, ganache, crème chantilly et cerises Amarena
- Fraisier : Génoise, crème mousseline, fraises (en saison uniquement)
- Framboisier : Génoise, crème mousseline framboises (en saison uniquement)
- Moelleux au chocolat



Possibilité de personnaliser vos gâteaux avec noms, prénoms, date; événement...

# NOS PETITS FOURS SUCRES

1.00 Euros H.T la pièce



- **Macarons variés** : café, chocolat, pistache, cassis, orange, citron...

- **Fours secs** : Tuiles, Cigarettes Russes, Congolais, Financiers, Cannelés...

- **Fours sucrés** : Eclairs (chocolat et café), Mini-tartelettes, choux, Opéras...



# NOS PLATEAUX REPAS « Améliorés »

(Livrés avec un morceau de pain individuel et une petite bouteille d'eau minérale)

## 15.50 Euros H.T la pièce



## PLATEAU 1

- Saumon fumé et Blinis
- Duo de St-Jacques et Gambas
- Tartare de tomates et courgettes
- Fromage (2 sortes)
- Petits fours sucrés (4/plateau)

## PLATEAU 2

- Foie gras et pain d'épices
- Filet de bœuf
- Haricots verts
- Fromage (2 sortes)
- Paris-brest

## PLATEAU 3

- Jambon de Bayonne et tomates séchées
- Filet de canard
- Pommes au four
- Fromage (2 sortes)
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise

## PLATEAU 4

- Saumon fumé et Blinis
- Filet de poulet
- Farfalles au safran
- Fromage (2 sortes)
- Bavarois aux fruits rouges

## PLATEAU 5

- Tomates/Mozzarella au basilic
- Carpaccio de bœuf au Parmesan
- Tartare de tomates et courgettes
- Fromage (2 sortes)
- Tiramisu

## PLATEAU 6

- Salade de perles marines
- Filet de saumon rôti
- Asperges
- Fromage (2 sortes)
- Tarte aux fruits

## PLATEAU 7

- Foie gras sur pain d'épices
- Filet de poulet aux asperges
- Tartare de tomates
- Fromage (2 sortes)
- Opéra

## PLATEAU 8

- Saumon fumé et blinis
- Pavé de saumon rôti aux basilic
- Petits légumes
- Fromage (2 sortes)
- Carré framboise et son coulis de fruits rouges

## PLATEAU 9

- Emincé d'avocats aux agrumes
- Filet de canard
- Pomme au four (ou haricots verts)
- Fromage (2 sortes)
- Fondant chocolat et sa crème anglaise

## PLATEAU 10

- Tartare de Saint-Jacques à la coriandre
- Gambas rôties au citron vert
- Petits légumes
- Fromage (2 sortes)
- Petits fours sucrés (4/plateau)

## PLATEAU 11

- Salade de mâche et son œuf poché
- Poêlée de Saint-Jacques
- Pennes au basilic
- Fromage (2 sortes)
- Paris Brest

## PLATEAU 12

- Mille feuille de saumon fumé
- Dos de colin aux épices
- Salade de perles marines
- Fromage (2 sortes)
- Macarons (4/plateau)

# NOS PLATEAUX REPAS « Traditionnels »

(Livrés avec un morceau de pain individuel et une petite bouteille d'eau minérale)

10.80 Euros H.T la pièce



## PLATEAU 1

- Taboulé aux herbes
- Rôti de boeuf
- Farfalles au safran
- Fromage
- Tarte aux fruits

## PLATEAU 2

- Œufs durs/Mayonnaise et crevettes
- Emincé de dinde
- Salade Piemontaise
- Fromage
- Salade de fruits

## PLATEAU 3

- Tomates/Mozzarella
- Rôti de porc
- Salade d'endives aux noix
- Fromage
- Fruits de saison

#### PLATEAU 4

- Jambon cru
- Grignotines de poulet
- Salade à la Feta
- Fromage
- Mille-feuille

#### PLATEAU 5

- Fond d'artichaut farci aux petits légumes
- Emincé de poulet
- Salade de farfalles
- Fromage
- Fromage blanc/crème de marrons

#### PLATEAU 6

- Filet de hareng, pommes de terre à l'huile
- Escalope de saumon
- Riz aux poivrons
- Fromage
- Bavarois aux fruits

# NOS PAUSES CAFES ET PETITS DEJEUNERS



PAUSE CAFE « TRADITIONNELLE » : 1.25 euros HT

- Café
- Thé

PETIT DEJEUNER « 1 » : 2.80 euros HT

- Café
- Thé
- Jus d'Orange (litre)
- Mini-viennoiseries (2/personne)

PETIT DEJEUNER « 2 » : 3.80 euros HT

- Café
- Thé
- Jus de fruits (litre)
- Eau minérale (50 cl)
- Mini-viennoiseries (3/personne)



PETIT DEJEUNER « 3 » : 4.80 euros HT

- Café
- Thé
- Jus d'Orange (litre)
- Eau minérale (50 cl)
- 1 petit pain individuel + beurre/confiture en mini
- Mini-viennoiseries (2/personne)



PETIT DEJEUNER « 4 » : 5.30 euros HT

- Café
- Thé
- Jus de fruits (litre)
- Eau minérale (50 cl)
- 1 brownie ou 1 muffin
- Mini-viennoiseries (2/personne)
  
- Matériel fourni : gobelets/tasses, cuillères, serviettes et sucre



# NOS BUFFETS



# **BUFFET PRESTIGE : 20.00 euros H.T**

## **APERITIF**

- Kir
- Cacahuètes, Chips, Olives...

## **ENTREES**

- Plateau de charcuterie
- Poisson froid/macédoine

## **VIANDES FROIDES**

- Filet de poulet
- Rôti de bœuf cuit

## **SALADES COMPOSEES**

- Salade Piémontaise
- Salade de pâtes
- Taboulé

## **PLATEAU DE FROMAGES DIVERS**

## **DESSERT**

- Petits fours sucrés

## **BOISSONS**

- Vins
- Eaux
- Jus de fruits

## **DIVERS**

- Condiments
- Pain
- Vaisselle jetable
- Installation



## BUFFET CAMPAGNARD : 12 euros HT/personne

### ENTREES ET VIANDE:

- Plateau de Charcuterie
- Viandes froides

### SALADE COMPOSEE :

- Salade de pommes de terre et museau à la moutarde à l'ancienne

### FROMAGE

- Plateau de fromages divers

### DESSERT

- Tartes au fruits

### CONDIMENTS

### PAIN

### DIVERS

- Vaisselle jetable
- Installation

## BUFFET DEJEUNATOIRE : 14.00 euros H.T

### BUFFET

- Assortiment de mini-sandwichs
- Pilons de poulet marinés
- Rôti de bœuf aux herbes
- Salades composées
- Taboulé
- Petits fours sucrés ou tartes diverses



### BOISSONS

- Jus de fruits
- Eaux minérales et pétillantes

### DIVERS

- Vaisselle jetable
- installation



## BUFFET DEJEUNATOIRE : 18.00 euros H.T

### **BUFFET**

- Plateau de charcuterie
- Filet de saumon/macedoine
- Rôti de bœuf cuit aux herbes
- Pilons de poulet marinés
- Salade Piemontaise
- Taboulé
- Brie de Meaux
- Tartes diverses

### **BOISSONS**

- Jus de fruits
- Eaux minérales et pétillantes

### **DIVERS**

- Pains individuels et condiments
- Vaisselle jetable
- installation

## **BUFFET DEJEUNATOIRE : 22.00 euros H.T**

### **BUFFET**

- Salade Périgourdine (Mesclun de salade, Filet de canard fumé, foie gras)
- Pavé de saumon rôti au basilic et ses petits légumes
- Filet de poulet fermier
- Rôti de bœuf cuit aux herbes
- Salade de tomates/Mozzarella
- Farfalles au safran
- Tartare de légumes
- Plateau de fromages
- Petits fours et salade de fruits frais

### **BOISSONS**

- Jus de fruits
- Eaux minérales et pétillantes

### **DIVERS**

- Pains individuels et condiments
- Vaisselle jetable
- installation

# NOS COCKTAILS

## COCKTAIL DINATOIRE : 16.00 euros H.T/personne

- Pains surprises
- Toasts au foie gras (2/personne)
- Navettes garnies (2/personne)
- Mini-sandwichs (3/personne)
- Blinis garnis (2/personne)
- Verrine (2/personne)
- Brochettes tomates/Mozzarella (2/personne)
- Brochette œufs de caille/crevettes (2/personne)
- Verrines cocktail de crevettes (2/personne)
- Pilons de poulet marinés (2/personne)
- Brochettes de fruits (2/personne)
- Petits fours sucrés (3/personne)
- Vaisselle jetable



# NOS PIECES SALEES ET ASSORTIMENTS



-Mini Nems et sauce Nuoc Mam : **0.60 cts H.T la pièce**

-Samoussa et sauce aigre douce : **0.80 cts H.T la pièce**

-Feuilletés apéritifs : **20.00 euros H.T le kilo**

-Gougères (petits choux au fromage) : **25.00 euros H.T le kilo**

-Mini-brochettes froides ( œufs de cailles, Tomates/mozzarella/basilic, poulet mariné aux herbes) : **1.20 euros la pièce**

-Toasts, canapés, navettes : **1.00 euros H.T la pièce**

-Mini-pizzas, Mini-quiches, Mini croque-monsieur, Mini-feuilletés : **30.00 euros H.T le kilo**

-Assortiment salé (chips, cacahuètes, olives...) : **8.00 euros H.T le kilo**



# divers

- Livraison : 15 euros HT
- Livraison, installation : 25 euros HT