

Elle's
TRAITEUR

LES BUFFETS

ANNÉE 2023



LE FINGER FOOD
LE BUFFET FROID
LE BUFFET CHAUD
LE BRUNCH

WWW.ELLESTRAITEUR.COM



ELLESTRAITEUR



LE BUFFET FINGER FOOD

MINIMUM 10 PERSONNES

28 € PAR PERSONNE

○ 2 BODEGAS AU CHOIX

- **Poké Bowl** : riz, saumon, avocat, mangue, sésame, édam & sauce soja sucrée (+2€/personne)
- **Salade César** : sucrine, tomate cerise, parmesan, poulet croustillant & sauce César
- **Salade à la Grecque** : pois chiche, concombre, tomate rouge & jaune, oignon rouge & fêta
- **Salade Italienne** : penne, pesto verde, tomate cerise & bille de mozzarella

○ 4 PIECES BUNS PAR PERSONNE

- **Focaccia** : jambon Serrano, crème pesto verde, tomate cerise, mozzarella, basilic frais & roquette
- **Club** : cream cheese, pastrami, courgette grillée, tomate & mozzarella
- **Wrap** : poulet tendre, bacon, avocat au citron vert, oignon rouge & tomate
- **Bagel** : saumon fumé, cream cheese ciboulette & mâche

○ 1 QUICHE A PARTAGER AU CHOIX

- Chorizo, poivrons, feta
- Ou Chèvre menthe courgette
- Ou Saumon poireaux (+2 €/personne)
- Ou Patate douce, gorgonzola et noix

○ 1 PLATEAU A PARTAGER AU CHOIX

- Plateau de charcuterie
- Ou plateau de fromage
- Ou plateau mixte (fromage et charcuterie)
- Supplément 2^e plateau au choix : 4,5€/personne

○ LE DESSERT : 1 TARTE ET 1 VERRINE AU CHOIX

- **Les Tartes**
Citron meringuée
Chocolat pralinée
Aux fruits selon saison (+ 3 €/personne)
- **Les Verrines**
Mousse pralinée, dés de brownies
Panna cotta exotique
Tiramisu spéculos
- **En supplément**
Plateau de fruits frais découpés : 6€/personne



BUFFET FROID « Le Gourmet »

MINIMUM 25 PERSONNES

Formule tout compris ; pièces cocktail + buffet + dessert : **39€/personne**

Formule pièces cocktail + buffet : **34€/personne**

Formule Buffet + dessert : **34€/personne**

LES PIÈCES COCKTAIL : 4 froides & 2 chaudes

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Cheesecake chèvre et menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette
- Tartelette pétoncle sur fondue de poireaux la citronnelle
- Mini Burger bœuf, reblochon & confit d'oignon

LE BUFFET FROID : composé de l'ensemble des plats ci-dessous

- Pâté en croute canard, trompette de la mort & pistaches
- Rillettes d'oie
- Ballotine de saumon farci à l'aneth
- Plateau de crevettes cocktail, sauce tartare
- Filets de poulet marinés à la provençale
- Mille feuille de légumes
- Quiche chèvre menthe courgette
- Salade pomme grenaille, thon, oignons rouges, tomates cerises, roquette & noix
- Salade de céréales aux épices, poivrons, fêta, courgette rôtie, pois chiche & basilic
- Plateau de fromage

LE DESSERT : entremets OU mignardises

○ 2 entremets au choix soit 1 part de gâteau par personne

- **Le Cara'Pécan** : Financier & caramel tendre noix de pécan, insert crémeux caramel beurre salé & mousse légère vanille
- **Le Pétilant** : Biscuit aux amandes, insert citron vert & confit framboise, mousse framboise
- **L'Aztèque** : Biscuit brownie, crémeux vanille & mousse chocolat
- **Le Mojito** : Biscuit dacquoise, insert pomme vert & mousse menthe citron vert
- **Le 3 chocolats** : Base croustillant praliné, mousse chocolat noir, chocolat au lait & chocolat blanc
- **L'Exotique** : Biscuit dacquoise coco, gelée passion & mousse mangue passion
- Le Number Cake (+1€/personne)

○ 5 mignardises par personne

- Macaron varié
- Douceur citron & croquant praliné
- Bouchée citron vert framboise
- Tartelette choco-caramel & cacahuètes
- Le chou exotique

LES OPTIONS :

- Pain : +1€/personne
- Plateau de charcuterie : +4€/personne
- Modification de plat : +1€/personne



BUFFET CHAUD « L'Évasion »

MINIMUM 25 PERSONNES

Service conseillé pour ce type de prestation

- Formule tout compris ; pièces cocktail + buffet + dessert : 39€/personne
- Formule pièces cocktail + buffet : 34€/personne
- Formule buffet + dessert : 34€/personne

LES PIÈCES COCKTAIL : 4 froides & 2 chaudes

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Cheesecake chèvre & menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette
- Tartelette pétoncle sur fondue de poireaux à la citronnelle
- Mini Burger bœuf, reblochon & confit d'oignon

LE BUFFET : 2 entrées, 2 plats chauds, 3 accompagnements & fromages

○ Les 2 entrées

- Plateau de saumon fumé et ses blinis, sauce citron aneth
- Terrine de campagne

○ 2 plats au choix

- Emincé de veau, sauce champignons des bois
- Filet mignon de porc, coriandre et moutarde au miel
- Sauté de bœuf à la thaï, sauce soja, poivrons, oignons rouge & sésame
- Suprême de volaille laqué au miel, balsamique & romarin
- Filet de dorade sauce gingembre & citronnelle
- Pavé de saumon à la provençale
- Curry de gambas au lait de coco

○ 3 accompagnements au choix

- Riz créole, raisins, noix de cajou & oignons
- Lasagne de légumes confits
- Pommes grenailles
- Poêlée de champignons aux herbes
- Gratin de pomme de terre ou patate douce
- Poêlée de légumes verts

○ Plateau de fromages

LE DESSERT : entremets OU mignardises

○ 2 entremets au choix soit 1 part de gâteau par personne

- **Le Cara'Pécan** : Financier & caramel tendre noix de pécan, insert crémeux caramel beurre salé & mousse légère vanille
- **Le Pétilant** : Biscuit aux amandes, insert citron vert & confit framboise, mousse framboise
- **L'Aztèque** : Biscuit brownie, crémeux vanille & mousse chocolat
- **Le Mojito** : Biscuit dacquoise, insert pomme vert & mousse menthe citron vert
- **Le 3 chocolats** : Base croustillant praliné, mousse chocolat noir, chocolat au lait & chocolat blanc
- **L'Exotique** : Biscuit dacquoise coco, gelée passion & mousse mangue passion
- Le Number Cake (+1€/personne)

○ 5 mignardises par personne

- Macaron varié
- Douceur citron & croquant praliné
- Bouchée citron vert framboise
- Tartelette choco-caramel & cacahuètes
- Le chou exotique

LES OPTIONS

- Pain : +1€/personne
- Plateau de charcuterie : +4€/personne
- Modification de plat : +1€/personne



FORMULE BRUNCH

MINIMUM 10 PERSONNES

Proposition à 30€/personne sans toppings & jus fruits

Proposition à 36€/personne avec toppings & jus de fruits

○ *Le Sucré Salé*

- L'avocado toast au saumon fumé
- Le bagel poulet bacon cheddar & cream cheese
- Mini poké bowl veggie
- Cookie choco noisette
- Muffin myrtille crumble
- Les pancakes
- Mini viennoiserie
- Corbeille de pains divers
- Plateau de fruits frais découpés
- Petit granola et coulis de framboises

○ *Les jus de fruits*

- Jus d'orange ou multivitaminé
- Jus de pomme
- Jus de raisin

○ *Les Toppings*

- Les confitures
- Nutella
- Sirop d'érable
- Beurre