NOS BUFFETS & COCKTAILS

BUFFET APÉRITIF

IDÉE DE BUFFET À PARTAGER- option végétarienne possible

DIPS APÉRO dans une jolie boite en bois
Croûtons maison à l'huile d'olive
tarama au fromage frais oignons doux et citron vert, guacamole et coriandre fraîche, houmous de pois chiche et tomates confites au zaatar, caviar d'aubergine

CRUDITÉS VARIÉES dans une jolie boite en bois
sauce cream cheese aux herbes fraîches

Petit carré de **TARTE SALÉE**

CROQUE MONSIEUR au rostello ou végétarien

PLANCHE DE CHARCUTERIE haut de gamme et ibérique, beurre et cornichons

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS fruits secs, noix, pain de campagne ou baguette tradition

AVOCADO TOAST Fromage frais au raifort, lamelles de pomme et avocat saumon gravlax maison et aneth

BRUSCHETTA thon, tomates confites, câpres

BABY BURGER courgettes grillées, éclats d'olive, fromage frais au pistou, salade croquante

L'APÉRO À PARTAGER

21€ HT / PERS à partir de 15 personnes

1 **PLANCHE DE CHARCUTERIE** haut de gamme et ibérique, beurre et cornichons

1 petit carré **de TARTE SALÉE**

1 **BODEGA** de bâtonnets de carotte et concombre sauce cream cheese aux herbes fraîches

1 **GALETTE DE COURGETTES** au fromage de brebis, sauce légère crémeuse aux fines herbes

1 **BROCHETTE** de tomate cerise, mozzarella Di Buffala au pistou et basilic

1 **HOMOUS** pointe de zaatar, gressins aux sésames ou nature

BUFFET BABETH

23€HT / PERS à partir de 10 personnes

1 petite part **de TARTE SALÉE** aubergines, feta, miel menthe ou recette du jour

1 **PASTÉI DE NATA** au cabillaud coeur tomate cerise

1 **SAMOUSSA** au boeuf ou végétarien sauce maison soja aigre douce

1 assortiment de **SALADE GOURMANDE**

ASSORTIMENT DE DESSERTS

2 **MINI FINANCIERS**

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET MEETING

24€HT / PERS à partir de 20 personnes

Option végétarienne possible

Un assortiment de recettes vous sera proposé selon les recettes du jour et le nombre de participants

2 petites **PITA** : aubergine ou boeuf, sauce blanche aux herbes et épices douces, menthe et concombre

2 petits **SANDWICHS** baguette tradition au choix

1 assortiment de **SALADE GOURMANDE**

ASSORTIMENT DE DESSERTS

1 **BOUCHON** au chocolat noir

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET HEALTHY

27€HT / PERS à partir de 20 personnes

Option végétarienne possible

1 petit **BUDDHA BOWL**, duo de lentilles et pois cassés, houmous aubergines à la coco, patates douces fondantes & pickles de pomme et betterave

MI-CUIT DE SAUMON mariné sauce teriyaki et sésame

ET

BOULETTES DE BOEUF ET VEAU à la menthe, coeur crême acidulées au zaatar et

RIZ parfumé aux fruits secs, noix de cajou et cébette fraîche

ASSORTIMENT DE DESSERTS

2 mini **FINANCIERS**

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET RETOUR D'ASIE

27€HT / PERS à partir de 10 personnes

1 petite **SALADE** de concombre, carotte, shiitaké, gingembre, algues hidjiki, sauce soja, miel & sésame

1 petite **PARTE DE TARTE HANOÏ** au boeuf, carotte shiitaké, gingembre et basilic thaï

1 **BROCHETTE DE SAUCISSE** de porc **LAOTIENNE**, à la citronnelle ou au poulet caramélisé

1 **RIZ** parfumé coco citronnelle

2 **GYOZAS** aux crevettes ou aux légumes glaçage soja miel et sésame grillé

1 **COUPE DE FRUITS EXOTIQUES**

ou

1 **SALADE** de fruits frais

1 **TARTE CARAMÉLISÉE** banane chocolat

1 **VERRINE** de graines de Chia, coco mangue

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET MÉDITERRANÉEN

32€ HT/PERS

15 ou 30 personnes

1 **GRANDE BROCHETTE** de poulet caramélisé

BOITE ORIENTALE
Boulettes de bœuf & veau, menthe et herbes fraîches
sauce skyr aux épices douces
Samoussa végétarien aux légumes
Galettes aux courgettes, pignons de pin et fromage de brebis
Houmous de pois chiche et tomates confites au zaatar
Croûtons maison toasté pointe d'huile d'olive

1 **FEUILLETÉ** aux poivrons grillés, fêta et basilic
ou tarte du jour

1 **BODEGA** de légumes confits, crème de chèvre, roquette & pignons de pin

1 **SALADE** gourmande du moment

ASSORTIMENT de desserts (3 choix)

BUFFET CANDICE

32€HT / PERS à partir de 20 personnes

1 petite part de **TARTE SALÉE**

1 **BABY BURGER** au choix

1 **SALADE GOURMANDE**
tous les jours de nouvelles recettes

1 **ÉMINCÉ** de **POULET** fondant, recette du jour
ou
1 **MI-CUIT DE SAUMON** teriyaki
ou
1 **DOS DE CABILLAUD** recette du jour

1 **PLATEAU DE LÉGUMES** grillés de saison
et **FÉCULENTS DU JOUR**

ASSORTIMENT DE DESSERTS

BUFFET FRANQUETTE

34€HT / PERS à partir de 20 personnes

1 **PLANCHE DE CHARCUTERIE** haut de gamme et ibérique, beurre et cornichons

1 grande **BROCHETTE** de **POULET** caramélisée

1 carré de **TARTE SALÉE** parfum au choix

1 **PASTEI DE NATA** au cabillaud coeur tomate cerise

1 **BRUSCHETTA À LA COURGETTE** romarin et mozzarella buffala

1 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** fruits secs, noix, pain de campagne ou baguette tradition

1 carré de **TARTE CARAMÉLISÉE POIRE CHOCOLAT** ou autre parfum de saison

1 **CAKE** citron pavot ou parfum du jour

1/2 **POMME AU FOUR** et miettes de crumble

1 **SALADE DE FRUITS** frais et de saison

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

23€ HT / PERS à partir de 15 personnes

1 **MINI VIENNOISERIE** pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, pain aux raisins

1 petite **CRÈPE** miel, nutella ou confiture

1 **BODÉGA** de bol énergie, yaourt grec, fruits frais et granola maison

1 **PART DE CAKE** pistache framboises ou parfum du jour

1 **AVOCADO TOAST** au saumon gravlax maison, guacamole, mini dès de pommes granny

1 **BODEGA** d'oeufs brouillés à la ciboulette ou au bacon

PLANCHE DE FROMAGES prédécoupés, comté, Osso Iraty et mimolette... selon arrivage

JUS PRESSÉ du jour, orange ou pamplemousse

SMOOTHIE maison au fruits frais de saison

1 **CAFÉ**
et/ou
1 **THÉ BIO** Maison Kodama
et/ou
1 **CHOCOLAT CHAUD** à l'ancienne (sup 2€/pers)

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ 1

11,50€ HT / PERS à partir de 15 personnes

1 **MINI VIENNOISERIES** pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, pain aux raisins

1 petite **CRÈPE** miel, nutella ou confiture

1 **MADELEINE** au beurre et amandes grillées

1 **BODÉGA** de bol énergie, yaourt grec, fruits frais et granola maison

SMOOTHIE de fruits frais maison

1 **BROCHETTE** d'ananas frais, vanille de Madagascar et tamarin

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ 2

15€ HT / PERS à partir de 15 personnes

1 **MINI VIENNOISERIE** pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, pain aux raisins

1 petite **CRÈPE** miel, nutella ou confiture

1 **BODÉGA** de bol énergie, yaourt grec, fruits frais et granola maison

1 **PART DE CAKE** pistache framboises ou parfum du jour

1 **SMOOTHIE** de fruits frais maison

1 **CAFÉ**
et/ou
1 **THÉ BIO** Maison Kodama
et/ou
1 **CHOCOLAT CHAUD** à l'ancienne (sup 2€/pers)

COCKTAIL N°1

10 pièces - 20€ / PERS à partir de 20 personnes

7 PIÈCES SALÉES

1 **MINI TARTELETTE SALÉE** lamelles de courgette, fromage frais au pistou, miel et pignons de pin
1 **BROCHETTE** tomates cerise au balsamique, figue moelleuse et bille de mozzarella aux éclats d'olive noire
1 **MINI VERRINE** de pomme de terre grenaille cube de gravlax maison et cream cheese
1 **RAVIOLI GYOZA** crevettes ou légumes glaçage soja miel et sésame grillé
1 **MINI CLUB SANDWICH** au choix
1 **BOUCHON DE CAKE SALÉ** au choix
1 **SAMOUSSA** aux légumes sauce soja aigre douce

3 PIÈCES SUCRÉES

1 **MINI FINANCIER** citron pavot myrtilles
1 bouchon **DE FONDANT AU CHOCOLAT** noir sans gluten ou végan
1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

COCKTAIL N°2

10 pièces - 26€ / PERS à partir de 20 personnes

7 PIÈCES SALÉES

1 **MINI TARTELETTE** fromage frais aux pommes et citron confit, gravlax à l'aneth
1 **MINI BROCHETTE** pruneau moelleux, viande des grisons (boeuf) mozzarella et pistache
1 **MAKI** revisité recette du jour
1 **SAMOUSSA** aux légumes et sauce soja aigre douce
1 **BABY BURGER** au choix
1 **MINI VERRINE** carottes fondantes aux épices douces et houmous graines torréfiées
1 **COUPELLE BAMBOU** saumon teriyaki feuille shiso et sésame grillé

3 PIÈCES SUCRÉES

1 **MINI TARTELETTE** citron meringué et zeste de kumquat
1 bouchon **DE FONDANT AU CHOCOLAT** noir sans gluten
1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

COCKTAIL N°3

15 pièces - 30€ HT / PERS à partir de 20 personnes.
Option végétarienne possible

10 PIÈCES SALÉES

1 **MINI TARTELETTE** fromages frais au pistou tomates cerise rôtie au miel balsamique et thym
1 **MINI BROCHETTE** poivron farci au fromage de chèvre figue moelleuse, tomate rôtie au miel et balsamique
1 **BROCHETTE DE SAUMON** teriyaki mariné avocat, gingembre et sésame grillé
2 **RAVIOLIS GYOZA** aux crevettes, boeuf ou aux légumes glaçage soja miel & sésame grillé
1 **MINI CLUB SANDWICH** au choix
1 **BABY WRAPS** poulet tikka, avocat & noix de cajou
1 **GALETTE DE COURGETTE** fromage de brebis et pignon de pin
1 **MAKI** recette du jour
1 **MINI VERRINE** crumble au parmesan légumes confits et crème de chèvre

5 PIÈCES SUCRÉES

1 **MINI FINANCIER** passion coco & zeste de combava
1 bouchon de **FONDANT AU CHOCOLAT** noir sans gluten
1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits
1 **MINI VERRINE CHEESECAKE** aux framboises et zeste de citron vert
1 **PASTEL DE NATA** nature ou coeur cerise griotte

COCKTAIL N°4

15 pièces - 36€ HT / PERS à partir de 20 personnes.

10 PIÈCES SALÉES

1 **MINI TARTELETTE** foie gras, chutney d'oignons & noisettes torréfiées
1 **SAMOUSSA** végétariens sauce aigre douce maison
1 **RAVIOLI GYOZA** aux crevettes ou légumes glaçage soja
1 **COUPELLE** saumon teriyaki shiso et sésame grillé
1 **MINI BROCHETTE** artichaut mariné, olive grecque, tomate cerise poêlée au balsamique, boule de feta au zaatar
1 **PASTEI de NATA** de cabillaud, tomate cerise confite
1 **BABY BURGER** au choix
1 **BRUSCHETTA** au romarin mozzarella buffala, courgette grillée thym, pistou et pignon grillés
1 **AVOCADO TOAST** gravlax de saumon, poulet ou poivron grillé
1 **MINI VERRINE** carottes fondantes aux épices douces et houmous graines torréfiées

5 PIÈCES SUCRÉES

1 **MINI FINANCIER** crème mascarpone à la vanille de Madagascar framboise fraîche
1 bouchon de **FONDANT AU CHOCOLAT** noir sans gluten
1 **MINI VERRINE** tiramisu aux fruits de saison
1 **MINI VERRINE** crumble pommes
1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

GYOZA crevettes, boeuf ou aux légumes, glaçage soja miel
SAUMON GRAVLAX maison
SAMOUSSA végétariens sauce aigre douce maison
BROCHETTE DE POULET caramélisé
BROCHETTE DE SAUMON caramélisé, shiso, sauce teryaki
BROCHETTE DE SAUMON mariné, avocat, gingembre et sésame
BROCHETTE de SAUCISSE VIETNAMIENNE à la citronelle
BROCHETTE DE TOMATE glacé au balsamique, mozzarella, olives et figues moelleuses.
GALETTE DE COURGETTES au fromage de brebis, sauce légère crémeuse aux fines herbes
MINI TARTELETTES AU FOIE GRAS
MINI TARTELETTE végétarienne, viande ou poisson
MINI WOODBOX de nombreuses recettes
MAKI revisités végé, viande ou poisson
VERRINES végé, viande ou poisson
VERRINES de poissons en **CÉVICHE** ou en
TARTARE AVOCADO TOAST végétarien, viande ou poisson
BRUSCHETTA de pain au romarin toasté végé, viande ou poisson
MINI BODEGA DE RISOTTO et ses divers recettes
MINI BODEGA DE SALADES différentes recettes chaque jour
MINI BODEGA DE DAHL DE LENTILLES
MINI BODEGA DE LÉGUMES grillés au four
MINI BODEGA de **POULET** fondant
et bien d'autres selon la saison...

BOITES À PARTAGER

Dans une jolie boite en bois

BOITE DE CRUDITÉS
5 variétés de crudités de saison, olives et amandes
Sauce cream-cheese citronnée aux herbes fraîches et pointe de zaatar

BOITE ORIENTALE
Boulettes de bœuf & veau, menthe et herbes fraîches
sauce skyr aux épices douces
Samoussa végétarien aux légumes
Galettes aux courgettes, pignons de pin et fromage de brebis
Houmous de pois chiche et tomates confites au zaatar
Croûtons maison toasté pointe d'huile d'olive

BOITE DIPS APÉRO
Crouton maison à l'huile d'olive
Tarama au fromage frais oignons doux et citron vert
Guacamole et coriandre fraîche
Houmous pois chiche et tomates confites au zaatar
Caviar d'aubergine

BOITE PAUSE GOURMANDE ou **PETIT DÉJEUNER**
Mini madeleines assorties
Mini cannelés Pastei de nata nature ou coeur cerise griotte
Mini financiers natures et fourrés

BOITE DE FROMAGES
Assortiment de fromages prédécoupés
Mimolette, gouda, comté, Osso iraty, billes de mozzarella buffala au zaatar, chèvre cendré en rondelles ...
Mini poivrons farcis au chèvre au frais

PLANCHE À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES affinés, beurre et fruits secs

PLATEAU ANTIPASTI
Plateau d'antipasti boeuf
Bille de mozzarella au pistou, viande des grisons, aubergines grillées, pickles d'oignon confit, tomates cerises rôties au balsamique figue moelleuse & basilic frais

Plateau d'antipasti végé
Billes de mozzarella au pistou, poivrons farcis au chèvre frais, aubergine grillée, pickles d'oignon confit, tomates cerises rôties au balsamique, figues moelleuses & basilic frais

PLANCHE DE CHARCUTERIES
Haut de gamme et ibérique, Serrano, coppa, patta negra, cecina ... selon arrivage, beurre et cornichons

Pour accompagner vos planches pain de campagne ou baguette tradition

CAKES ET TARTES SALÉS
végétarien, viande ou poisson

PLATEAUX DE SANDWICHES

De nombreuses recettes végétariennes, poisson ou viande

BABY WRAPS

CLUB au pain de mie aux céréales

SANDWICHES baguette tradition

SANDWICHES au pain nordique

FOCACCIA pain moelleux au romarin

MINI BAHN-MI Sandwich vietnamien

MINI PITA LIBANAISE boeuf ou végé

MINI CROQUES-MONSIEUR

MINI SANDWICHES

BABY BURGER

DESSERTS
individuels ou à partager

SPONGE CAKE glaçage cream cheese
TARTE CARAMÉLISÉES AUX FRUITS
CHEESECAKE zeste de citron vert l'incroyable
FONDANT À LA BANANE sans gluten
GÂTEAU MOELLEUX aux fruits rouges et pommes sans gluten
BAKLAVA feuilleté oriental aux amandes et fleur d'oranger
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR sans gluten
TRUFFON AU CHOCOLAT NOIR végan
BROWNIE au noix de pécan ou chocolat blanc
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR et pépites de chocolat
GÂTEAU GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR et amandes caramélisées
POIRE BELLE HÉLÈNE ganache chocolat, mascarpone et biscuit
SALADE DE FRUITS FRAIS SALADE MAROCAINE À L'ORANGE cannelle, fleur d'oranger, éclat de pistache
SALADE D'ANANAS, MANGUE & LITCHIS vanille de Madagascar, tamarin, épices douces
FRUITS FRAIS de saison découpés
COMPOTE DE POMMES sans sucre ajouté ou au flan et crumble

POMME AU FOUR et miettes de crumble
CRUMBLE AUX FRUITS de saison
FLAN À L'ANCIENNE, vanille de Madagascar
CRÈME CARAMEL GOURMANDE et zeste d'agrume
RIZ AU LAIT au caramel crémeux
SEMOULE AU LAIT et fruits rouges
TIRAMISU classique ou framboise ou pistache ganache chocolat
GRAINES DE CHIA BIO au lait de coco & fruits frais
PERLES DU JAPON à la fleur d'oranger ou végan aux fruits exotiques
ACAÏ BOWL et granola maison
MOUSSE DE YAOURT GREC, fruits frais & noix caramélisées
FROMAGE BLANC aux fruits frais, coulis & granola maison sans gluten
BOL ENERGIE yaourt grec, fruits frais, passion, zeste de combava et granola maison sans gluten
YAOURT GREC DULCE DE LECHE maison aux fruits de la passion et miettes de crumble
PANNANACOTTA aux fruits rouges ou Dulce de leche maison aux fruit de la passion
MONT BLANC revisité FB 0%, mousse crème de marron et compotée de cassis maison

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

BOUCHONS de FONDANT AU CHOCOLAT NOIR sans gluten
BOUCHONS de TUFFON AU CHOCOLAT vegan et sans gluten
BOUCHONS CARROT cream cheese, zestes de kumquat
BOUCHONS de **SPONGE CAKE** cream Cheese, zestes de kumquat
MINI FINANCIERS ou **BOUCHONS DE CAKES** Citron myrtilles - Pistache chocolat - Pistache framboises - Marbré - Pistache cerises griottes - Citron pavot - Pomme cannelle - Tout choco - Banane chocolat - Fruits confits - Figue gingembre ...
DESSERT DANTAN en mini coupelle
BOUCHON MOELLEUX au **CITRON** et son glacage
BOUCHONS MOELLEUX AUX POMMES et fruits rouges sans gluten
FINANCIER crème **MASCARPONE** à la vanille de Madagascar fraise ou framboise
MINI TARTELETTE aux fruits de saison - citron meringue italienne ananas grillé et shiso - crême patissière framboise ou fraise ganache chocolat et amandes caramélisées - abricot rôti au romarin

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS - 4 fruits
BROCHETTE ANANAS tamarin et vanille de Madagascar
MINI VERRINES avec une multitude de recettes
PASTEI DE NATA nature ou coeur cerise griotte
PETITS COOKIES sans gluten aux pépites de chocolat ou autres recettes
MINI BODEGA DE DESSERT au choix
BAKLAVA petite **PATISSERIE ORIENTALE** feuilleté aux amandes, miel et fleur d'oranger

SERVICES

Maître d’hôtel

Décoration florale

Scénographie

Mobilier et nappage

Livraison

Service traiteur - Léa 06 51 21 58 65

Boutique - 01 58 83 49 50

Ou envoyez nous un mail - contact@delatarte.fr