

De Bouche en Bouche

Traiteur évènementiel - Côte d'Azur

CARTE DES FÊTES

2018



À LA CARTE

PIECES APERITIF



- Opéra foie gras, chutney pomme-mangue, gelée Porto ;
- Tartelette au chèvre frais de l'arrière pays, aux truffes ;
- Tartare de St Jacques, fraîcheur de fruits ;
- Petit carré à la mousse de marron, filet de caille confite ;
- Verrine crabe, radis noir et céleri à la moutarde à l'ancienne, soupçon de guacamole ;
- Mille feuilles de saumon, pain tricolore aux trois saveurs et petits caprons ;

LE PLATEAU DE 20 PIECES : 25 € TTC

LE PLATEAU DE 40 PIECES : 50 € TTC

LES ENTREES



- Pancake au maïs, crème citron et raifort, rosace de saumon mariné maison et petits légumes croquants
15 € la portion
- Médaillon de foie gras pistache noisette, chutney pomme-mangue, poire caramélisée et briochette maison
20 € la portion
- Demi homard Bellevue
23 € la portion
- Entremet crabe aux saveurs japonaises
21 € la portion

Sur demande : plateaux de fruits de mer, demi-langouste.

LES PLATS



- Cailles farcies aux morilles, sauce aux morilles, pommes de terre à l'ancienne farcies et rôties au four, cubes de foie gras poêlé

25 € la portion

- Poularde farcie aux langoustines, sauce de langoustine, petites pommes de terre grenaille rôties et topinambour

22 € la portion

- Médaillon de lotte et saumon, nougat de petits pois aux châtaignes, poitrine de canard fumé et crème de céleri aux truffes

26 € la portion

- Saint Jacques snacké, moelleux au chou fleur doux, panier de légumes et lait de poisson à la Vanille

30 € la portion



LES FROMAGES ET LES DESSERTS

- Brie farci aux noix

5 € la portion

- Dôme Rubis, mousse framboise et pistache

6 € la portion

- Dôme chocolat mandarine

6 € la portion

- Buchette bavaroise exotique

6 € la portion

- Buchette chocolat meringué

6 € la portion

- Assortiment de macarons

Pistache, chocolat, vanille, café, framboise, citron

Par 6 : 9 € - Par 12 : 15.60 € - Par 24 : 28.80 €



MENU : 50 € TTC

COCKTAIL ET 3 PLATS



Opéra foie gras, chutney pomme-mangue, gelée Porto ;
Tartelette au chèvre frais de l'arrière pays, aux truffes ;
Tartare de St Jacques, fraîcheur de fruits ;
Petit carré à la mousse de marron, filet de caille confite ;
Mille feuilles de saumon, pain tricolore aux trois saveurs
et petits caprons

Médailon de foie gras pistache noisette, chutney
pomme-mangue, poire caramélisée et briochette maison
Ou
Entremet crabe aux saveurs japonaises



Poularde farcie aux langoustines, sauce langoustine,
petites pommes de terre grenaille rôties et topinambour
Ou
Médailon de lotte et saumon, nougat de petits pois aux
châtaignes, poitrine de canard fumé et crème de céleri
aux truffes



Dôme Rubis, mousse framboise et pistache
Ou
Dôme chocolat mandarine
Ou
Buchette bavaroise exotique
Ou
Buchette chocolat meringué

Mignardises (3 par personne)

CONDITIONS GENERALES

En raison d'une augmentation de travail lors des fêtes, et afin de vous offrir un service de qualité, toutes les commandes devront être passées avant :

- **Vendredi 21 décembre à 12h00** pour le 24 et 25 décembre ;
- **Vendredi 28 décembre à 12h00** pour le 31 décembre.

Pour des raisons d'organisation toutes les commandes devront être basées sur cette carte.
Possibilité de livraison, la livraison est offerte sur Roquefort les Pins (sous réserve de disponibilité) pour les autres villes nous consulter.

BOUCHE EN BOUCHE TRAITEUR
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FETES DE
FIN D'ANNEE !