

De Bouche en Bouche

Traiteur évènementiel - Côte d'Azur

CARTE DES FÊTES

2020



À LA CARTE

PIECES APERITIF



- Opéra de foie gras
- Tartelette sésame, tarama et glaçage Raifort et citron
- Sablé corse à la châtaigne, chèvre au poivre et brisures de marrons glacés
- Navette à l'encre de sèche, saumon mariné maison
- Sablé pépites de chocolat et truffe, œuf de caille poché glacé à la crème d'herbes
- Tartare de St Jacques à la coriandre, mangue et citron vert

LE PLATEAU DE 20 PIECES : 30 € TTC

LE PLATEAU DE 40 PIECES : 55 € TTC

LES ENTREES



- Marbré de foie gras aux pommes et poires, briochette et quartiers de poires au vin caramélisées
23 € la portion
- Pâté en croute maison à la canette et foie gras, farce de veau et poulet aux champignons des bois, compotée d'oignon au vin rouge et balsamiques
20 € la portion
- Galette de riz à sushis, tartare de saumon aux herbes, gelée de Raifort et perles de yuzu
18 € la portion
- Soupe au pistou et raviole aux trois courgettes et aux légumes d'hiver
17 € la portion
- Entremet au crabe saveur d'Asie, gelée de tomate et fruit de la passion
22 € la portion

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

LES PLATS



- Poularde farcie aux écrevisses, écrasé de pomme de terre et marrons, quart de choux de Bruxelles et carotte rôtie, crème d'écrevisse

23 € la portion

- Filet de maigre, nage de légumes et coquillages, bouillon de soupe de poisson, gingembre et citronnelle

25 € la portion

- Boudin blanc aux truffes, poêlée de carottes et marrons, pomme de terre fondante et jus réduit au cidre

19 € la portion

- Civet de cerf sauvage façon Grand Veneur, gnocchis truffés et topinambour, demi lune de potimarron glacé au miel.

25 € la portion

- Moelleux de filet de Chapon, pommes de terre grenaille rôties et marrons au lard paysan, crème de Noilly et demi lune de potimarron glacé au miel

23 € la portion

- Filet de Turbo poêlé, raviole de homard, palet de panais et carotte rôtie, embeurrée de choux, beurre blanc au Champagne et coquillages

33 € la portion



LES DESSERTS

- Panna-Cotta au lait de coco, brunoise kiwi, ananas et mangue, coulis exotique

6 € la portion

- Buchette de Noel au chocolat

6 € la portion

- Buchette de Noel aux fruits exotiques

6 € la portion

- Mousse au chocolat et gelée de mandarine

6 € la portion

- Assortiment de macarons

Pistache, chocolat, vanille, café, framboise, citron

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



MENU : 39 € TTC

COCKTAIL ET 3 PLATS



3 Pièces cocktails

Pâté en croute maison à la canette et foie gras, farce de veau et poulet aux champignons des bois, compotée d'oignon au vin rouge et balsamiques

Ou

Galette de riz à sushis, tartare de saumon aux herbes, gelée de Raifort et perles de yuzu

Ou

Soupe au pistou et raviole aux trois courgettes et aux légumes d'hiver

Filet de maigre, nage de légumes et coquillages, bouillon de soupe de poisson, gingembre et citronnelle

Ou

Boudin blanc aux truffes ou foie gras, poêlée de carottes et marrons, pomme de terre fondante et jus réduit au cidre

Ou

Moelleux de filet de Chapon, pommes de terre grenaille rôties et marrons au lard paysan, crème de Noilly et demi lune de potimarron glacé au miel

Buchette de Noel aux fruits exotiques

Ou

Mousse au chocolat et gelée de mandarine

Mignardises (2 par personne)

MENU : 55 € TTC

COCKTAIL ET 3 PLATS



6 Pièces cocktails

Pâté en croute maison à la canette et foie gras, farce de veau et poulet aux champignons des bois, compotée d'oignon au vin rouge et balsamiques

Ou

Entremet au crabe saveur d'Asie, gelée de tomate et fruit de la passion

Ou

Marbré de foie gras aux pommes et poires, briochette et quartiers de poires au vin caramélisées

Poularde farcie aux écrevisses, écrasé de pomme de terre et marrons, quart de chou de Bruxelles et carotte rôtie, crème d'écrevisse

Ou

Civet de cerf sauvage façon Grand Veneur, gnocchis truffés et topinambour, demi lune de potimarron glacé au miel.

Ou

Filet de Turbo poêlé, raviole de homard, palet de panais et carotte rôtie, embeurrée de chou, beurre blanc au Champagne et coquillages

Panna-Cotta au lait de coco, brunoise kiwi, ananas et mangue, coulis exotique

Ou

Buchette de Noel au chocolat

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 :

- **Mardi 22 décembre à 15h00** pour le 24 et 25 décembre ;
- **Mardi 29 décembre à 15h00** 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 !