

De Bouche en Bouche

Traiteur évènementiel - Côte d'Azur

CARTE DES FÊTES

2021



À LA CARTE

PIECES APERITIF

- Opéra de foie gras
- Sablé parmesan, brandade de rouget et rouille
- Tartelette houmous, betterave, oignons frits et ciboulette
- Panna Cotta, lait de macadamia, huile de menthe, basilic, persil
- Sablé pépites de chocolat et truffe, œuf de caille glacé à la crème d'herbes
- Tartare de St Jacques au caviar et crème légère



LE PLATEAU DE 20 PIECES : 35 € TTC

LE PLATEAU DE 30 PIECES : 50 € TTC

LES ENTREES

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

20 € la portion

- Velouté léger de butternut et raviolis aux cèpes, petits légumes de saison

18 € la portion

- Foie gras cuit en ballottine de noisettes et pistaches, briochette et chutney mangue et pomme

22 € la portion

- Maki de légumes et langoustine glacée à la bisque de ses carcasses et vinaigrette au jus de langoustine et fruits de la passion

25 € la portion

- Noix de St Jacques, entremet butternut et mangue carpaccio de St Jacques flambées au chalumeau, vierge d'herbes folles à la grenade

25 € la portion

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

Sur commande : Homard Bellevue



LES PLATS



- Filet de canette rôtie, sauce asiatique à la mangue, palet de butternut

23 € la portion

- Moelleux de chapon, sauce morilles, pomme de terre grenaille et marron glacé au lard paysan

23 € la portion

- Médaillon de lotte, gnocchi de potimarron, choux de Bruxelles et carottes des sables

25 € la portion



- Pavé de cerf, garni de ses petits légumes, poires au vin rouge, sauce poivrade

25 € la portion

- Filet de Turbot rôti, crème de betterave, palet de panais

33 € la portion

LES DESSERTS



- Buchette bavaroise au chocolat croustillant

6 € la portion

- Buchette bavaroise aux fruits rouges

6 € la portion

- Buchette bavaroise choco-poire

6 € la portion

- Assortiment de macarons

Pistache, chocolat, vanille, café, framboise, citron

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

MENU : 45 € TTC

3 PLATS



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

Velouté léger de butternut et ravioli aux cèpes, petits légumes de saison

Ou

Foie gras cuit en ballottine noisettes et pistaches, briochette et chutney mangue & pomme

Ou

Noix de St Jacques, entremet butternut et mangue carpaccio de St Jacques flambées au chalumeau, vierge d'herbes folles à la grenade

Filet de canette rôtie, sauce asiatique à la mangue, palet de butternut

Ou

Moelleux de chapon sauce morilles, pomme de terre grenaille et marron glacé au lard paysan

Ou

Médailon de lotte, gnocchi de potimarron, choux de Bruxelles et carottes des sables, crème d'herbes fraîches

Buchette bavaroise au chocolat croustillant

Ou

Buchette bavaroise aux fruits rouges

Ou

Buchette bavaroise choco-poire



COCKTAIL DINATOIRE DU 31 : 30 € TTC

18 PIÈCES (14 SALEES ET 4 SUCREES)



- Opéra de foie gras ;
- Sablé parmesan, brandade de rouget et rouille ;
- Tartelette houmous, betterave, oignons frits et ciboulette ;
- Panna Cotta, lait de macadamia, huile de menthe, basilic, persil ;
- Sablé pépites de chocolat et truffe, œuf de caille glacé à la crème d'herbes ;
- Tartare de St Jacques au caviar et crème légère ;
- Cookie aux figues, poulet fumé et pistache ;
- Blinis de saumon, crème à l'aneth ;
- Mini pan-bagnat ;
- Tartelette de Nice au rouget ;
- Navette fromage frais aux légumes croquants ;
- Focaccia de courgette grillée chèvre et éclats de marron ;
- Brochette Bresaola, chèvre et abricot ;
- Verrine saumon guacamole et perles de citron ;
- Macarons, Financiers, Tartelettes, Eclairs...

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 21 décembre à 16h00** pour le 24 et 25 décembre ;
- **Mardi 28 décembre à 16h00** 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 !

De Bouche en Bouche Traiteur

Villa Simone – 5450 RD 2085 – 06330 Roquefort les Pins

04 93 06 05 92 – 06 60 29 34 32 – contact@bouchenbouche.fr – www.bouchenbouche.fr