

De Bouche en Bouche

Traiteur événementiel - Côte d'Azur

CARTE DES FÊTES

2022



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 d'amande, huile d'herbes fraîches
- 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 : 40 € TTC

LE PLATEAU DE 30 PIECES : 55 € TTC

LES ENTREES

- Pâté en croute maison au filet de canard et foie gras, farce de veau et poulet aux champignons des bois, compotée d'oignons au vin rouge et balsamique

22.50 € la portion

- Velouté léger de butternut, moules de Bouchot marinières, brunoise de cèpes et St Jacques poêlées

19.50 € la portion

- Médaillon de foie gras, chutney mangue et pomme, quartier de poire au sirop avec épices de Noël

26 € la portion

- Entremet au crabe saveur d'Asie sucré salé et vinaigrette de soja

27 € la portion

- Demi-Homard Bellevue

30 € la portion

Sur demande : ballotine de foie gras



LES PLATS



- Filet de canard rôti sauce aigre douce, ananas caramélisé et purée de patate douce

25 € la portion

- Moelleux de chapon, sauce morilles, pommes de terre grenaille et marrons glacés au lard paysan

25 € la portion

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

27 € la portion

- Filet de Turbot rôti, palet de panais et petits légumes, beurre blanc au corail d'oursin

35 € la portion



LES DESSERTS

- Buchette aux trois chocolats

6.50 € la portion

- Buchette Opéra

6.50 € la portion

- Buchette succès praliné citron confit

6.50 € la portion

- Buchette bavaroise aux framboises

6.50 € 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

3 PLATS



Pâté en croute maison au filet de canard et foie gras,
farce de veau et poulet aux champignons des bois,
compotée d'oignon au vin rouge et balsamique

Ou

Velouté léger de butternut, moules marinières
décortiquées, brunoise de cèpes et St Jacques poêlées

Ou

Palet de céleri boule rôti et légumes d'automne à l'huile
d'olive d'Opio, émulsion au wasabi et vinaigrette
asiatique, tomate et mangue, perles de Yuzu

Filet de canard rôti, sauce aigre douce, ananas
caramélisé et purée de patate douce

Ou

Moelleux de chapon sauce morilles, pommes de terre
grenaille et marrons glacés au lard paysan

Ou

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

Buchette aux trois chocolats

Ou

Buchette bavaroise aux framboises

Ou

Buchette succès praliné citron confit

Ou

Buchette Opéra



COCKTAIL DINATOIRE DU 31 : 35 € 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 d'amande, huile d'herbes fraîches
- 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 :

- **Mercredi 21 décembre à 16h00** pour le 24 et 25 décembre ;
- **Mercredi 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 FÊTES 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