



LES MENUS D'EVENT'S TRAITEUR EN UN CLIN D'OEIL

A PARTIR DE 40€ TTC, AVEC SERVICE

MENU BUFFET

UNE RÉCEPTION EN TOUTE LIBERTÉ POUR VOS INVITÉS

MENU CUISINE DU MONDE

D'UN CONTINENT À L'AUTRE, POUR SURPRENDRE
LES PAPILLES DE VOS CONVIVES

MENU VEGGIE

DES COMPOSITIONS CULINAIRES AUTOUR DU LÉGUME
ET DU FRUIT

MENU TENTATION

UN MENU ÉQUILIBRÉ DU COCKTAIL AU DESSERT
À UN PRIX ATTRACTIF

MENU SÉDUCTION

UN MENU QUI PREND DE L'AMPLEUR

MENU OSMOSE

UNE CUISINE TOUT EN FINESSE POUR
VOS RÉCEPTIONS HAUT DE GAMME

ET BIEN SÛR, À DÉCOUVRIR, TOUS NOS MENUS
ET COCKTAILS À LA CARTE



MENU BUFFET

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

BUFFET FROID

CHIFFONNADE DE SAUMON FUMÉ

FARANDOLE DE CHARCUTERIE ET TERRINES

SALADE DE QUINOA FAÇON « TABOULÉ »

PIÉMONTAISE AU MAGRET FUMÉ

SALADE OCÉANE

PANIER DE LÉGUMES

CARPACCIO DE TOMATES, MOZZARELLA AU BASILIC

RÔTI DE BOEUF À LA GRAINE DE MOUTARDE

RÔTI DE PORC AU MIEL TOMATÉ

EN OPTION AU CHOIX (+ 6,00 €)

EMINCÉ DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS, POMMES FONDANTES, THYM

SAUTÉ DE PORC, HARICOTS VERTS PAYSANS, CONFIT D'OIGNONS

EFFILOCHÉ DE COLIN, CREVETTES, RIZ PILAF, CITRON VERT

FRICASSÉE DE BOEUF À LA PROVENÇALE, PENNE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCLUN

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT,

PASSION-MANGUE...

TARTE DE SAISON

PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS (+ 2,00 €)

CAFÉ



MENU

CUISINE DU MONDE

NOS MENUS SONT ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC
DES CHEFS SPÉCIALISÉS
A PARTIR DE 45,00€

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

CRÉOLE

ENTRÉES DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT D'ACHARDS DE LÉGUMES,
PIÉMONTAISE DE PATATES DOUCES,
BRUNOISE DE POULET FUMÉ MARINÉ,
CHUTNEY PASSION/ANANAS

PLAT AU CHOIX

MIJOTÉ DE POULET SAUCE COLOMBO
FILET DE VIVANEAU AU COMBAWA,
GINGEMBRE CONFIT

RIZ CRÉOLE

DESSERT AU CHOIX

MONT BLANC COCO, PASSION
FEUILLANTINE CHOCOLAT, COCO

CAFÉ

ITALIEN

ENTRÉES DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS
TOMATE, MOZZARELLA
PIZZA CHÈVRE, MIEL

PLAT AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE, PESTO ROSSO
LASAGNES AUX PÉTONCLES DE SAINT-
JACQUES

POLENTA CRÉMEUSE,
CHUTNEY DE POIVRONS ROUGES

DESSERT AU CHOIX

PANA COTTA, FRUITS ROUGES
TIRAMISU POIRES, COOKIES

CAFÉ

PORTUGAIS

ENTRÉES DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT DE BEIGNET DE
CREVETTE, GÉSIER DE VOLAILLE,
CHORIZO FLAMBÉ, MESCLUN

PLAT AU CHOIX

MORUE AU FOUR
PIÈCE DE VEAU AU FOUR

POMMES FONDANTES, HARICOTS VERTS

DESSERTS

ASSORTIMENT PASTEL DE NATA,
PUDDING, CORBEILLE DE FRUITS

CAFÉ

ORIENTAL (HALAL)

ENTRÉES DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT DE KÉMIA DE CAROTTES,
POMMES DE TERRE AU CUMIN,
BRICK FROMAGE, SALADE POIS CHICHE
ET TOMATE

PLAT AU CHOIX

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX,
AMANDES
TAJINE DE POULET AUX OLIVES, CITRON
CONFIT

LÉGUMES DU SOLEIL, SEMOULE

DESSERTS

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES
ORIENTALES, SALADE DE FRUITS FRAIS

CAFÉ



MENU VEGGIE

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

COCKTAIL 6 PIÈCES

BROCHETTE TOMATE CERISE, TOFU, OLIVE
BOUCHÉE AU CHÈVRE
CROQ' CAVIAR D'AUBERGINE
MOELLEUX POIVRON, CUMIN
PANCAKE TZATZIKI
VERRINE BETTERAVE, RICOTTA

SOFTS (COCA COLA, JUS D'ORANGE, OASIS, EAU PLATE ET GAZEUSE)
PUNCH OU RED PUNCH OU SANGRIA

ENTRÉE AU CHOIX

CRUMBLE COURGETTE, SAINT FÉLICIEN, NOISETTE
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES CONFITS, CRÈME D'ARTICHAUT
VELOUTÉ DE POIREAUX, CHANTILLY CURRY, CHIP'S DE LÉGUME

PLAT AU CHOIX

RISOTTO DE CAROTTES, CÈPES, FÈVES
TATIN DE PATATES DOUCES, CHOUX ROUGE, POMMES, MIEL
RAVIOLE DE LENTILLES, MASCARPONE À L'ÉCHALOTE,
COULIS POIVRON ROUGE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCLUN

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT,
PASSION MANGUE...
PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS (+ 2,00 €)
CAFÉ GOURMAND (MI-CUIT CHOCOLAT, ROCHER COCO, PANNA COTTA
FRUITS ROUGES, MACARON)

CAFÉ



MENU TENTATION

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

COCKTAIL 6 PIÈCES

BROCHETTE JAMBON CRU, MOZZARELLA AUX HERBES, TOMATE CERISE
RILLETTE SARDINE, PIMENT D'ESPELETTE

MINI CLUB SURPRISE
CROQ' VÉGÉ

MOELLEUX CHÈVRE, NOIX

THON CRÉMEUX, CONCASSÉ DE TOMATE

SOFTS (COCA COLA, JUS D'ORANGE, OASIS, EAU PLATE ET GAZEUSE)

PUNCH OU RED PUNCH OU SANGRIA

ENTRÉE AU CHOIX

PURÉE FLUIDE, OEUF POCHE, LARDONS DE SAUMON FUME,
CHIPS LÉGUMES

PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES OU COURGETTES, CHANTILLY DE
CHEVRE, LARD CROQUANT

PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE SAUMON , GINGEMBRE, CITRON CONFIT

FILET MIGNON DE PORC, MIEL, TOMATE

ACCOMPAGNÉ D'UN CLAFOUTIS DE LÉGUMES OU CROUSTILLANT DE
POMME DE TERRE

MESCLUN

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT,
PASSION MANGUE...

PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS (+ 2,00 €)

CAFÉ GOURMAND (MI-CUIT CHOCOLAT, ROCHER COCO, PANNA COTTA
FRUITS ROUGES, MACARON)

CAFÉ



MENU SÉDUCTION

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

COCKTAIL 8 PIÈCES

MOUSSE DE POIVRONS, CRUMBLE CHORIZO
CRÈME D'ASPERGE, CREVETTE SAUVAGE
FOIE GRAS SUR PAIN NOIR, CONFIT D'OIGNONS
PANCAKE, TZATZIKI, SAUMON FUMÉ
BROCHETTE COPPA, MOZZARELLA, ABRICOT MOELLEUX
BRIOCHE TAPENADE CHORIZO
BOUCHÉE AUX NOIX DE ST JACQUES, COURGETTES GRILLÉES
AUMÔNIÈRE BOEUF SÉCHÉ, LÉGUMES CONFITS

SOFTS (COCA COLA, JUS D'ORANGE, OASIS, EAU PLATE ET GAZEUSE)
PUNCH OU RED PUNCH OU SOUPE CHAMPENOISE FRAMBOISE

ENTRÉE AU CHOIX

TULIPE DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMELISÉES
SALADE DE CREVETTES SAUVAGES, MIETTES DE SURIMI, MANGUES
TARTARE DE ST JACQUES, SAUMON

PLAT AU CHOIX

FILET DE BAR, EMULSION CHAMPENOISE
NOIX DE VEAU, CRÈME DE GIROLLES
MAGRET DE CANARD SUCRÉ SALÉ
ACCOMPAGNÉ D'UN CLAFOUTIS DE LÉGUMES OU CROUSTILLANT DE
POMME DE TERRE OU POLENTA CRÉMEUSE
MESCLUN

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT,
PASSION-MANGUE...
PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS (+ 2,00 €)
CAFÉ GOURMAND (MI-CUIT CHOCOLAT, ROCHER COCO, PANNA COTTA
FRUITS ROUGES, MACARON)

CAFÉ



MENU OSMOSE

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

COCKTAIL 10 PIÈCES

MOUSSE DE POIVRONS, CRUMBLE CHORIZO
CRÈME D'ASPERGE, CREVETTE SAUVAGE
FOIE GRAS SUR PAIN NOIR, CONFIT D'OIGNONS
PANCAKE, TZATZIKI, SAUMON FUMÉ
BROCHETTE COPPA, MOZZARELLA, ABRICOT MOELLEUX
BRIOCHE TAPENADE CHORIZO
BOUCHÉE AUX NOIX DE ST JACQUES, COURGETTES GRILLÉES
AUMÔNIÈRE BOEUF SÉCHÉ, LÉGUMES CONFITS
TARTARE DE CHOUX ROUGE, CRABE, VINAIGRE FRAMBOISE
TORTILLA MAGRET FUMÉ

SOFTS (COCA COLA, JUS D'ORANGE, OASIS, EAU PLATE ET GAZEUSE)
COCKTAIL À LA CARTE

ENTRÉE AU CHOIX

OPÉRA FOIE GRAS, COMPOTEE DE BETTERAVE, CRUMBLE PAIN D'ÉPICE
NOIX DE ST JACQUES RÔTIE, FONDANT ET CHIPS CAROTTE À L'ORANGE

PLAT AU CHOIX

COEUR DE CABILLAUD, QUEUE DE HOMARD, COULIS CRUSTACÉ, WHISKY
FILET DE BOEUF, CROUSTILLANT DE VIANDE GRISON,
CRÈME DE FOIE GRAS AU MADÈRE
ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE PANAIS, PÉTALES DE LÉGUMES
OU POLENTA CRÉMEUSE « CHINATA » OU RISOTTO HUILE DE TRUFFE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCLUN

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT,
PASSION-MANGUE...
PIÈCE MONTÉE CHOUX OU MACARONS
CAFÉ GOURMAND (MI-CUIT CHOCOLAT, ROCHER COCO, PANNA COTTA
FRUITS ROUGES, MACARON)



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

A PARTIR DE 26,40 LE PLATEAU

COMMANDE PAR
PLATEAU DE
24 PIÈCES
IDENTIQUES
SERVICE NON
COMPRIS

LES PIÈCES CLASSIQUES

CROQ' VÉGÉ
PANCAKE RILLETTE SURIMI ET FENOUIL
RILLETTE SARDINE, PIMENT D'ESPELETTE
MINI CLUB SURPRISE
BRIOCHE TAPENADE CHORIZO
MOELLEUX CHÈVRE, NOIX
GOUGÈRE

LES PLATEAUX PRESTIGE

NOIX DE JAMBON, BEURRE DE PISTACHE
BOUCHÉE AUX NOIX DE ST JACQUES, COURGETTE GRILLÉE
PANCAKE, TZATZIKI, SAUMON FUMÉ
BROCHETTE COPPA, MOZZARELLA, ABRICOT MOELLEUX
BROCHETTE JAMBON CRU, MOZZARELLA AUX HERBES, TOMATE CERISE
FOIE GRAS SUR PAIN NOIR, CONFIT D'OIGNONS
AUMÔNIÈRE BOEUF SÉCHÉ, LÉGUMES CONFITS

LES PLATEAUX VERRINES GOURMANDES

MOUSSE DE POIVRONS, CRUMBLE CHORIZO
TARTARE DE BETTERAVE, RICOTTA ÉPICÉE
CRÈME D'ASPERGE, CREVETTE SAUVAGE
THON CRÉMEUX, CONCASSÉ DE TOMATE
SAUMON FUMÉ, PERLES DE SAUMON, CRÈME DE CONCOMBRE
TARTARE DE CHOUX ROUGE, CRABE, VINAIGRE FRAMBOISE
RILLETTE DE CANARD CONFIT, FOIE GRAS, MANGUE
FONDANT DE GORGONZOLA, CHIPS JAMBON DE PARME

LES PLATEAUX SAVEURS DU MONDE

MINI ACCRAS DE MORUE
SAMOUSSAS DE LÉGUMES AU CURRY
BROCHETTE YAKITORI
TORTILLA MAGRET FUMÉ
ASSORTIMENT DE MAKIS / SUSHIS
MINI NEM (PORC OU CREVETTES)



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES & ANIMATIONS

COMMANDE PAR
PLATEAU DE
24 PIÈCES
IDENTIQUES
SERVICE NON
COMPRIS

LES PLATEAUX MIGNARDISES

TARTELETTE « TUTTI FRUTTI »
MI-CUIT CHOCOLAT PRALINÉ
TARTELETTE CITRON, GROSEILLE
CUPCAKE ANANAS
ROCHER COCO
CHOUQUETTE PERLE DE SUCRE
MACARONS
TATIN POIRE, CARAMEL BEURRE SALÉ

LES PLATEAUX VERRINES

CRUMBLE FRUITS ROUGES
PANNA COTTA, FRUITS EXOTIQUES
CRÈME DE COCO, PASSION
MOKACCINO
CRÈME PISTACHE, FRAMBOISE
MINISTRONE FRUITS FRAIS
FONDANT CHOCO, CROUSTILLANT NOUGATINE

LES ANIMATIONS CULINAIRES

NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES
DÉCOUPE FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN BRIOCHÉ
DÉCOUPE SAUMON GRAVLAX SUR PAIN NORDIQUE
DÉCOUPE DE JAMBON CRU SUR PAIN BEURRÉ
WOK DE CREVETTES AU SATÉ
BARBE À PAPA
CRÊPES, POMMES FLAMBÉES



ET AUSSI...

INCLUS

PERSONNEL
ART DE LA TABLE
VAISSELLE

MENU ENFANTS

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
SUPRÊME DE POULET DORÉ OU TENDRE RÔTI DE PORC À LA TOMATE
RIZ CRÉOLE OU PENNES AU BEURRE
COMPOTE DE POMMES OU MUFFIN AU CHOCOLAT

MENU PRESTATAIRES

TERRINE DE LA MER
SUPRÊME DE POULET, TABOULÉ
FROMAGE
TARTE DE SAISON
EAU MINÉRALE

PETIT DÉJEUNER

MINI VIENNOISERIES
PAIN, BRIOCHE, CONFITURES, BEURRE
BOISSONS CHAUDES
JUS DE FRUITS

BRUNCH

MINI VIENNOISERIES
JUS DE FRUITS
SALADE CAESAR (SALADE VERTE, POULET, BACON, PARMESAN)
SALADE SOLEIL LEVANT (RIZ, SOJA, POIVRONS, THON, CORIANDRE)
ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES
POMMES CHIPS
PLATEAU DE FROMAGES
TARTES DE SAISON



MENU CARTE

NOS PRIX SONT
INDIQUÉS EN TTC

LES ENTRÉES A PARTIR DE 6,00€

LENTILLES SAUMON, OEUF POCHÉ
PARFAIT DE POISSON, SABAYON CITRON VERT
CARPACCIO SAUMON, EMULSION D'ANETH
CRUMBLE NOISETTE, CHÈVRE, COURGETTES
DUO DE TARTARE DE ST JACQUES, SAUMON
TULIPE DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMÉLISÉES
SALADE DE CREVETTES SAUVAGES, MIETTES DE SURIMI,
MANGUES, FRAISE, MESCLUN, BALSAMIQUE
BUFFET D'ENTRÉES SAUMON FUMÉ, SALADE OCÉANE, SALADE QUINOA,
FARANDOLE DE CHARCUTERIE ET TERRINES, PANIER DE LÉGUMES

LES PLATS A PARTIR DE 12,00€

PAVÉ DE SAUMON , GINGEMBRE, CITRON CONFIT
FILET DE BAR, EMULSION CHAMPENOISE
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE ROMARIN, BEURRE BLANC
STEAK D'ESPADON, SAUCE VIERGE
BROCHETTE DE ST JACQUES, CHORIZO, COULIS DE POIVRONS

MAGRET DE CANARD SUCRÉ SALÉ
RÔTI DE BOEUF, GRAINE DE MOUTARDE
SUPRÊME DE PINTADE, PESTO ROUGE
NOIX DE VEAU, CRÈME DE GIROLLES
FILET MIGNON DE PORC, PARFUM MIEL, TOMATE

LES GARNITURES (2 CHOIX) A PARTIR DE 6,50€

CLAFOUTIS DE LÉGUMES, QUENELLE DE PANAIS, CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE,
GRATIN DE COURGETTES, RISOTTO HUILE DE TRUFFE, MESCLUN DE SALADE,
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, POLENTA CRÉMEUSE

LES FROMAGES ACCOMPAGNÉS DE SALADE A PARTIR DE 4,00€

BRIE, EMMENTAL, CHÈVRE
AOC OU IGP CHÈVRE STE MAURE, CAMEMBERT DE NORMANDIE, COMTÉ

LES DESSERTS A PARTIR DE 5,50€

FRAISIER, FRAMBOISIER, FEUILLANTINE CHOCOLAT, PASSION-MANGUE...
CAFÉ GOURMAND (MI-CUIT CHOCOLAT, ROCHER COCO, PANNA COTTA)
PIÈCE MONTÉE (3 CHOUX)
PIÈCE MONTÉE DE MACARONS (4 MACARONS)
WEDDING CAKE
CORBEILLE DE FRUITS

CAFÉ

ANIMATIONS SUCRÉES NOUS CONSULTER



CÔTÉ CAVE

VINS ET
CHAMPAGNE
BOUTEILLE DE
75CL

VINS BLANC

CHARDONNAY, D.MOREAUX	7,15 € TTC
CHABLIS	20,90 € TTC
RIESLING, D.LÉON BOSCH BIO	16,83 € TTC
PROSECCO	13,20 € TTC
CRÉMANT DE LOIRE BRUT MICHEL LAURENT	9,46 € TTC

VIN ROSÉ

CÔTE DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE, D.ARTAUDS	12,43 € TTC
---	-------------

VIN ROUGE

BOURGOGNE PINOT NOIR, D.MARATRAY-DUBREUIL	16,72 € TTC
BORDEAUX SUP CHEMIN DE VIE, D.MARATRAY-DUBREUIL	15,29 € TTC
SAINT EMILION GRAND CRU, CLOS DES MOINES	27,06 € TTC
BUZET EXIT, D.MICHELET BIO	9,13 € TTC
CROZES HERMITAGE, D.MUCYN	20,13 € TTC

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION, VINCENT LAMOUREUX	20,02 € TTC
MILLÉSIME, VINCENT LAMOUREUX	27,72 € TTC
BRUT, LAURENT PERRIER	30,03 € TTC

COCKTAIL

PUNCH (RHUM, ANANAS, MANGUE, PASSION, VANILLE)	5,00 € TTC
RED PUNCH (RHUM, ANANAS, MANGUE, FRAISE, VANILLE)	5,00 € TTC
SANGRIA (VIN ROUGE, COGNAC, PORTO, SUCRE, FRUITS FRAIS)	5,00 € TTC
SOUPE CHAMPENOISE FRAMBOISE (VIN MOUSSEUX, TRIPLE SEC, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, LIQUEUR DE FRAMBOISE)	6,00 € TTC
APÉROL SPRITZ (APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE)	6,50 € TTC
BLUE LAGOON (VODKA, CURACAO, JUS DE CITRON)	6,50 € TTC
WHITE LADY (GIN, TRIPLE SEC, CITRON VERT)	6,50 € TTC
MOJITO (RHUM, SUCRE ROUX, MENTHE, CITRON VERT, EAU GAZEUSE)	6,50 € TTC
CAÏPIRHINA (CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE)	6,50 € TTC
TROU NORMAND (SORBET ET ALCOOL AU CHOIX)	1,50 € TTC

SOFT

JUS DE FRUITS 1L	3,00 € TTC
SODAS 1,5L (OASIS, COCA COLA, ICE TEA, LIMONADE...)	3,00 € TTC
EAU MINÉRALE OU GAZEUSE 1L	1,50 € TTC

