

Fêtes de fin d'Année

Menu de la Saint Sylvestre

*Cocktail dinatoire
minimum 15 personnes*

CANAPÉS FROIDS 1.25€ HT pièce/personne

- *Foie gras mi cuit de canard au chutney de figue sur son toast*
- *Saumon mariné à l' aneth maison au philadelphia (style gravlaks) sur blinis*
- *Bagel au coleslaw et poulet roti sauce curry*
- *Petite tartelette sablée de fromage la brousse au pesto et sa tapenade*
- *Wraps aux crabes et sa julienne de légumes sauce andalouse*
- *Focaccia de légumes à l'italienne tomate mozzarella*
- *Bagel de viande séchée et sa rosace du petit Basque fromage*
- *Tarte ricotta, tapenade et roquette*
- *Wraps au saumon, guacamole, oignon rouge, salade mixte*
- *Wraps au thon, tomate, oignon rouge, salade mixte*
- *Wraps aux crudités carotte, concombre, oeuf dur, tomate et salade mixte*
- *Wraps au surimi et sa julienne de légume sauce Andalouse*

*

MINI-BOUCHES 1.10 € HT pièce/personne

- *Mini bouché aux crevettes rosés et guacamole*
- *Mini bouché au tarama*
- *Mini bouché à la tapenade*
- *Mini bouché mousse de volaille au curry*
- *Mini bouché mousse de jambon blanc mayonnaise*
- *Mini bouché aux escargots à l'ail des ours*

LES PAINS

Pain surprise charcuterie 49€ HT pièces 60 à 70 pièces / pain environ

Pain surprise poisson 49€ HT pièces 60 à 70 pièces / pain environ

NAVETTE BRIOCHE 1.25€ HT pièce/personne

- *Jambon blanc de Paris, fromage,*
- *Thon, mayonnaise, cornichon, tomate*
- *Jambon cru, cornichon, fromage, beurre, moutarde*
- *Surimi, concombre et oeuf dur*

LES BAGELS 1.25€ HT pièce/personne

- *Tomate pesto mozzarella, légumes grillées, roquette*
- *Viande des grisons, gruyère, salade*
- *Confit de canard, pignon de pin, salade*
- *Au fromage de chèvre, pomme et céleris*

LES VERRINES 2.45€ HT pièce/personne

- Duo d agrumes et avocat et sa gambas grillé au curry
- Filet de rouget rôti et sa mini ratatouille sauce aioli
- Escabèche de girolles au magret de canard du Sud Ouest et foie gras
- Bodéga de riz noir , ananas, fèves ,tomates,et jambon cuit à l'os vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- Tartare de saumon au yosoo et son cappuccino de crème chantilly au wasabi

LES VERRINES VÉGÉTARIENNE 2.45€ HT pièce/personne

Quinoa, concombre, tofu, tomate séchées et olives noires

- Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux parmesan et copeaux de parmesan
- Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, décor oeufs de truite
- Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre
- Crumble "tex mex", quacamole, maïs, thon, haricot rouge, piment espelette

CANAPÉS CHAUDS 1.45 € HT pièce/personne

- Mini hamburger de boeuf sauce hamburger
- Mini Samosa de légumes Oriental
- Crevettes panées sauce tartare
- Brochette de poulet au teriyaki
- Brochette de poulet tandoori
- Brochette de boeuf strogonoff
- Brochette de canard et champignons
- Accras de morue sauce tartare
- Rouleaux de printemps sauce Nems
- Petits choux farcis de patate douce et bleu de Gex, noix
- Mini keftas d' agneau et boeuf aux épices d Orient
- Brochette de canard et champignons

- *Tempura de légumes sauce yaourt et ciboulette*
- *Aileron de poulet sauce barbecue ou curry*
- *Petits choux patate douce, bleu de Gex, et ses noix*

●
MIGNARDISES 1.35 € HT pièce/personne

- *Tartelette de fruits de saison*
- *Petits choux à la crème pralin*
- *Entremets aux chocolats*
- *Cannelé Bordelais*
- *Mini tarte tatin*
- *Moelleux au chocolat*
- *Assortiments de macarons*

*L'équipe de Vincent Traiteur vous souhaite
d'excellentes Fêtes de Noël
Ainsi qu'une Bonne et Heureuse Année 2023*

