

Les Enfants Terribles

TRAITEUR



BANQUETS & RÉCEPTION

Parc des 6 routes - 63 avenue du général Leclerc - 93120 La Courneuve

SUIVEZ-NOUS SUR   

LE MENU



Cocktail de Bienvenue • Canapés, verrines & pièces cocktail variées (8 pièces/personne)

Une entrée au choix

- Le poulet en pastilla, dôme de mâche
- Tatin de tomates, courgettes et mozzarella sur son lit de roquette
- Foie gras de canard mi-cuit et son confit d'oignons aux fruits rouges*
- Profiteroles de chèvre chaud, caviar d'aubergines et granny smith
- L'avocat crevette et pointes d'asperges en éclair
- Tartare de saumon mariné, mangue et avocat

Un plat au choix **Poissons**

- Dos de cabillaud et son émulsion aux crustacés
- Filet de bar à l'unilatéral et sauce vierge

Viandes :

- Magret de canard cuit rosé, figues et pommes rôties au miel
- Éventail de veau et sa sauce moutarde à l'ancienne
- Agneau de 5h en tournedos sur sa sauce à la douce crème d'ail
- Filet de boeuf à la façon Rossini**
- Suprême de volaille aux morilles

Une garniture au choix

- Gratin dauphinois,
- Tian de légumes et sa brochette de pommes grenailles,
- Riz sauvage en timbale,
- Risotto aux champignons,
- Tagliatelles de légumes et sa brochette de pommes grenailles,
- Ecrasé de pomme de terre au basilic
- Une brochette de légumes accompagne tous les féculents

Un dessert au choix

- Le macaron Framboise-litchi
- Trio de mignardise (Choux Paris-Brest, Macaron Framboise-litchi, Tartelette chocolat)
- Moelleux exotique infusé, brunoise de mangue et ananas, crème montée à la vanille
- Choux Paris-Biskra (Datte & fleur d'oranger)
- Le plateau de fruits frais tranchés
- Buffet de desserts***

Vos Boissons

- Coca-cola, Jus d'orange, Eaux plates et pétillantes en verre consignés
- Piña colada (au cocktail de bienvenue)
- Thé traditionnel à la menthe et café (après le repas)

* Supplément de 6 €/personne

** Supplément de 8 €/personne

*** Supplément de 8€/personne

SERVICE TRAITEUR & ART DE LA TABLE

—•••—

Inclus dans la prestation

- Le Cocktail**
 - Nappage en tissu
 - Serviettes cocktail
 - Tumblers (verres à cocktail)
 - Rehausse

- Le Dîner**
 - Nappage en tissu (sur la base d'une nappe pour 8 personnes)
 - Serviettes en tissu
 - Assiettes en porcelaine blanche
 - Verres à pied Élégance
 - Verres à eau
 - Jeu de couvert inox, viande ou poisson
 - Tasses et sous tasses en porcelaine blanche
 - Boule de pain tradition

- Le personnel**
 - Maîtres d'hotel, Chefs de rang, Cuisiniers : 16h00 à 04h00
 - 1 professionnel pour 30 personnes

- Le transport**
 - Transport en véhicule frigorifique

- Dégustation**
 - Offerte aux mariés pour toute signature de contrat

LES TERRIBLES OPTIONS

— ● ● ● —

La Terrible box Enfant	<ul style="list-style-type: none">• Aiguillettes de poulet pané et frites maison• Cookies Michel & Augustin• Dragibus	20 €/enfant
Menu prestataire	<ul style="list-style-type: none">• Identique à celui des invités	35 €/personne
La pièce montée	<ul style="list-style-type: none">• En entremet : Fraisier / Poire caramel au beurre salé / Framboise-litchi / Mangue coco passion / Douceur noisette et chocolat• En choux façon croquembouche	6 €/personne

LES TERRIBLES BARS

(sur une base minimum de 100 personnes)

— ● ● ● —

Bar à cocktails	<ul style="list-style-type: none">• Fraise basilic• Mangue, Amaretto et citron vert• Virgin mojito• Ananas et menthe fraîche	5 €/personne
Bar à légumes	<ul style="list-style-type: none">• Légumes frais découpés - sauces maison	3 €/personne
Bar à fromages	<ul style="list-style-type: none">• Brie de Meaux, Morbier, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Saint-Marcelin (Chutney de figues et pain tranché)	4,50 €/personne
Bar à fruits	<ul style="list-style-type: none">• Fruits frais de saisons, Plateau de fruits frais tranchés	3,50 €/personne
Bar à desserts (8 pièces par personne)	<ul style="list-style-type: none">• Macarons Framboise litchi / Chocolat passion• Tiramisu façon Tatin et Fraise-basilic• Tartelettes (Citron meringuée, Chocolat-framboise et Fraise-coco)• Choux pistache, Choux passion• Le plateau de fruits frais tranchés• Entremets à partager• Déclinaison sablé breton	12 €/personne
Bar à gauffres	<ul style="list-style-type: none">• Bâtonnets de gauffre et ses assortiments de toppings	4 €/personne
Bar à éclairs	<ul style="list-style-type: none">• Trilogie d'éclairs géants pochés et dressés par le chef devant vos invités	4 €/personne

LES TERRIBLES ANIMATIONS

Les animations culinaires (sur une base de 100 personnes) :

—•••—

Les Woks (au choix) : 5€/personne

- Crustacés, légumes croquants, soja, champignons noirs
 - Bœuf thai, coriandre, soja et arcachides
 - Poulet, soja, nouilles et sauce teriyaki

Les Planchas (au choix) : 6€/personne

- Gambas snackées au gingembre et curcuma
 - Poulet snackés miel et sésame
- Pastilla poulet, miel, amandes et oignons confits

Méchoui	• Découpe d'épaule d'agneau, crostinis persillés	5€/personne
Animation Sushiman	• Maki, sushi, california, réalisés par notre sushiman devant vos invités	8€/personne
Saumon	• Saumon mariné maison, découpé devant vos invités crostinis ciboulette et crème fraîche	5€/personne
Foie gras	• Foie gras de canard poêlé et en terrine, toast campagnard et trio de chutney	8€/personne

LE BRUNCH 39€/personne

—•••—

Côté Salé	<ul style="list-style-type: none">• Œuf brouillés basilic et tomates séchées• Mini bagel poulet avocat• Mini bagel chèvre, figues et noix• Tartine saumon et crème de wasabi• Pains Bretzel poulet, houmous, miel et coriandre• Légumes croquants, sauce fromage blanc et ciboulette• Salade de concombre, tomates, oignons rouge et féta• Plateau de fromage
Côté sucré	<ul style="list-style-type: none">• Salade de fruits frais• Assortiment de cakes aux fruits, citron et chocolat• Tartes à partager (Citron meringuée / Chocolat noisettes / Fruits)• Mini viennoiseries
Boissons	<ul style="list-style-type: none">• Eaux plates et pétillantes,• Jus d'orange• Thé, café et chocolat chaud
INCLUS	<ul style="list-style-type: none">• Maîtres d'hôtel• Arts de la table• Transport en véhicule frigorifique