



TRAITEUR
Boutique - Evènementiel



CARTE TRAITEUR
2023/2024

AUTOMNE/HIVER

4 Rue de Montreuil 78000 VERSAILLES
jmetvous@gmail.com
06 77 88 61 70 - 06 77 02 77 76

REPAS

NOS ENTRÉES :

A BASE DE POISSON :

- Tartare de poisson (Saint-Jacques / Saumon / Saint-pierre), condiment exotique, tuiles de betterave.
- Ravioles de gambas, bouillon à la thaï, condiment agrume.
- Gravelax de cœur de saumon aux herbes, crémeux d'oignons grillés, pickels et chips de légumes.
- Tataki de thon albacore, chou rouge, carottes, vinaigrette gingembre et agrumes, sésame tricolore.

A BASE DE VEGETAUX :

- Œuf mollet, crémeux de choux-fleurs, oignons nouveaux, pommes et son shoot de topinambour aux épices.
- Assortiment de céréales (Quinoa, petit épeautre, boulgour), crème de fromage frais, taboulé végétal coloré et sésame soja.
- La betterave dans tous ses états, crémeux de betterave rouge, betterave jaune confite et chips de betterave.

A BASE DE VIANDE :

- Butternut en texture, rouleaux de pastrami fumé, noix de cajou et vinaigrette cacahouète.
- Velouté de cèpes, brisures de châtaignes et chips de serrano.
- Notre Vittelo tomato revisité : filet de veau basse température puis rôti à l'huile de sésame, crème de thon épicé pickles de légumes, amandes effilées, citron.
- Foie gras maison, poché au vin rouge, chutney de saison et pain brioché

REPAS

PLATS :

A BASE DE VIANDE :

- Quasi de veau, pressé de pommes de terre rattes, légumes de saison glacés, jus de veau.
- Echine de porcelet moelleuse, confite dans son jus, crémeux de butternut, patates douces aux épices, cébettes et graines de courges torrifiées.
- Ballotine de volaille jaune, cuisson basse température puis rôtie, lingots de maïs et son crémeux, pop-corn salé, jus de volaille.
- Epaule d'agneau confite aux épices, palet de polenta aux légumes d'hiver façon tajine.
- Pièce du boucher (Supplément selon la variété) : Pièce de viande selon arrivage, accompagnée de légumes de saison. Garnitures : gnocchis, aligot, gratin dauphinois. Jus de viande, béarnaise ou poivre

A BASE DE POISSON :

- Saumon mariné à la thaï sur un lit d'épeautre et de lentilles corail, condiment crème de lentilles corail à l'ail noir.
- Cabillaud rôti en mosaïque, beurre de wasabi, vierge de légumes et mousseline de panais-poire.
- St Jacques rôties à l'unilatérale, crémeux de chou-fleur vanillé, taboulé de choux multicolores.
- Risotto de gambas.
- Dos de lieu noir, gnocchis de potiron, crème et chips de chorizo,

A BASE DE VEGETAUX :

- Mini potimarron confit (Ou autre courge selon arrivage), œuf cocotte, garniture des sous bois.
- Risotto de cèpes et crème de truffe noire, copeaux de Grana Padano.

REPAS

DESSERTS :

- La tarte citron meringuée, en demi-lune.
- Lingot mangue passion.
- Nos cheesecakes de saison :
 - mangue-passion
 - fruits rouges
- Finger chocolat, noisette
- Le Paris-Brest.
- Nos entremets du moment:
 - Chocolat, banane, passion
 - Mure, cassis
 - Chocolat blanc, yuzu
- Banoffee pie (Pâte sablée, banane, confiture de lait, chantilly, chocolat)

COCKTAIL

NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES :

A BASE DE POISSON:

- Paris Brest au saumon et graines de pavot.
- Maki de bar, brunoise de salicorne.
- Cube de gambas aux agrumes.
- Tataki de thon aux épices.
- Blinis truite fumée, sésame wasabi.
- Tartelette d'espuma de tarama et herbes fraîches.
- Saint-Jacques voilé d'un gel de yuzu (Supplément tarifaire).
- Cube de saumon gravelax, crème montée aneth et céleri, bâtonnets de granny Smith.

A BASE DE VIANDE:

- Médaillon de volaille et duxelles de champignons.
- Fondant d'agneau, caviar d'aubergine et crumble épicé.
- Black sablé, crème montée au curry et chips de serrano.
- Pain d'épice, sphère de foie gras et baies roses.
- Notre version du canard à l'orange.
- Conchiglioni au safran, farce viande de grison.

A BASE DE VEGETAUX:

- Dahl de lentilles corail, lait de coco.
- Couscous aux légumes d'hiver.
- Impérial basilic.
- Impérial topinambour cresson.
- Paris-Brest chèvre miel et noix.
- Tartelette houmous, légumes colorés.
- Comté, crème de fenouil et noix de pécan.
- Feuille d'endive crème roquefort, noix et raisins.

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES :

- Cheeseburger.
- Finger croque bresaola.
- Mini croque Monsieur.
- Mini pissaladière.
- Croquette de cabillaud, sauce tartare.
- Falafel.
- Brochette de poulet (Froid ou chaud).
- Mini quiche (Poisson, viande ou végété).

COCKTAIL

NOS NAVETTES :

- Navette au saumon, crème fouettée, graines de chia.
- Navette crème de thon au paprika.
- Navette mimolette pastrami.
- Navette végétarienne aux légumes confits.

NOS MINI WRAPS :

- Wrap au pastrami, cheddar, chou rouge et salade.
- Wrap au poulet rôti, mayonnaise sriracha, salade.
- Wrap végétarien : Légumes croquants, moutarde à l'ancienne.

NOS MINI LUNCH :

(MINI BAGUETTE VIENNOISE SÉSAME, PAVOT OU GRAINES)

- Mini lunch, Saumon aux herbes.
- Mini lunch, Bacon moutarde.
- Mini lunch, Légumes croquants, moutarde à l'ancienne.

NOS VERRINES :

- Salade de patate douce à l'asiatique (gingembre, citron confit, piment, coriandre et noix de cajou).
- Salade de quinoa, légumes, taboulé de chou violet et vinaigrette agrumes.
- Salade de lentilles multicolores, bœuf séché et vinaigrette moutarde à l'ancienne.
- Tartare à la tahitienne (citron vert, lait de coco, avocat, oignon blanc et piment).
- Salade césar (salade, parmesan, œuf, poulet, sauce césar).

COCKTAIL

NOS PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES :

- Le Maracuja : base croustillante au chocolat, crémeux fruits de la passion.
- Lingot citron noisette: Base croustillante praliné, crémeux de citron jaune.
- Lingot cassis: Mousse de cassis, croustillant chocolat blanc.
- La mûre: Streuzel cacao, mousse mûre, crémeux et chantilly de mûre.
- Carré explosion de chocolat : base coquechocolat, ganache chocolat et sucre pétillant chocolat.
- Mont blanc: Crémeux de marron, sablé châtaigne, crème vanille et éclats de marrons glacés.
- La tropézienne : brioche, crème légère à la fleur d'oranger, sucre perlé.
- Bavaroise aux fruits rouges.
- Virgin mojito : coque chocolat blanc, gel concentré goût mojito, dôme à la menthe.
- Chou pop corn: Chou au craquelin, insert caramel de pop corn et enrobé de chocolat.
- Nos tartelettes : citron, myrtille, tatin et fruits de saison.
- Moelleux au chocolat cœur framboise.
- Moelleux au chocolat.
- Cannelé.
- Macaron : Citron, vanille, café, pistache, chocolat, framboise.

Animations

BARBECUE

Assortiment de viandes, poissons ou légumes grillés par notre chef devant vos convives, accompagnés de leurs garnitures

DÉCOUPES

Découpe devant les convives de viande (Charcuterie) ou poisson par notre chef, accompagnés de leurs garnitures.

PLANCHA

Assortiment de viandes, poissons ou légumes grillées par notre chef devant vos convives, accompagné de leurs garnitures.

FONTAINE À CHOCOLAT

Fontaine à chocolat au lait accompagné de fruits frais de saison. Animée par notre chef sous vos yeux.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Montage de pavlova par notre chef sous vos yeux.
(Chantilly, fruits rouges, meringues)

PROFITEROLES

Montage de profiteroles par notre chef sous vos yeux.
(Choux, chantilly, coulis de chocolat)

BUFFETS

NOS ENTRÉES :

- Salade de patate douce à l'asiatique (gingembre, citron confit, piment, coriandre et noix de cajou).
- Salade de pousses d'épinards, lardons, pignons de pain, œuf mollet, copeaux de Grana Padano, vinaigrette aux noix.
- Dahl de lentilles corail, curcuma, coriandre fraîche.
- Tartare à la tahitienne (citron vert, lait de coco, avocat, oignon blanc et piment).
- Salade César (salade, parmesan, œuf, poulet, sauce César).
- Tataki de thon albacore, chou rouge, carottes, vinaigrette agrumes gingembre et sésames colorés.

NOS PLANCHES A PARTAGER: DÉTAILS DES PLANCHES EN FONCTION DES ARRIVAGES

- Planches autour du chasseur.
- Planches autour du fromage.
- Planches autour de la mer.
- Planches végétariennes.

NOS PLATS EPICEA :

NOS POKE (Base de riz):

- Saumon et sa garniture
- Poulet marinée et sa garniture
- Thon et sa garniture
- Légumes de saison

NOS PARMENTIERS REVISITES:

- Parmentier de canard, oignon rôti, patate douce et pomme rôtie.
- Cabillaud, crémeux de panais et poire.
- Parmentier de légumes d'hiver et poudre d'olive.
- Volaille sauce satay, pommes de terre à l'ail.

NOS CLASSIQUES:

- Coquillettes à la truffe et crème parmesan.
- Joue de bœuf confite, riz et céréales.
- Saumon à l'oseille et risotto crémeux.

BUFFETS

NOS PLATS :

A BASE DE VIANDE

- Pièce du boucher, selon arrivage (Supplément tarifaire).
- Ballotine de dinde aux marrons.
- Quasi de veau rôti au sautoir.
- Epaule d'agneau confite aux épices.
- Filet mignon de porc mariné à la moutarde à l'ancienne.

A BASE DE POISSON:

- Filet de Bar en écailles de pommes de terre.
- Pavé Saumon rôti à la thaï.
- Dos de lieu noir confit.
- Dos de cabillaud rôti en mosaïque.

NOS GARNITURES :

- Trio de céréales, crème de noix de cajou et sésame.
- Gratin dauphinois.
- Risotto crémeux au parmesan.
- Rigatoni à la gremolata.
- Poêlée de légumes anciens d'automne.
- Pommes de terre / Patates douces rôties.

Plateaux Repas Classiques

(Plateaux repas haut de gamme sur demande)

NOS ENTREES :

- Salade de pousses d'épinards, lardons, pignons de pain, œuf mollet, copeaux de Grana Padano, vinaigrette aux noix
- Truite fumée, condiment iodé, blinis, jeunes pousses des Yvelines.
- Cœur d'artichaut, tapenade d'olives noires et bûche de chèvre rôtie au miel.
- Tataki de thon albacore, chou rouge, carottes, vinaigrette agrumes gingembre et sésame coloré.
- Tartelette de légumes, œuf mollet, crémeux de carottes, copeaux de parmesan.

NOS PLATS FROIDS :

- Saumon à l'oseille, légumes de saison
- Joue de bœuf confite, riz et céréales.
- Filet de volaille, crémeux de champignons, dés de courges.
- Filet de lieu noir, crème de vitelotte et concassé de pistaches, beurre blanc et crème acidulée.
- Salade de patates douces à l'asiatique (gingembre, citron confit, piment, coriandre et noix de cajou)

NOS DESSERTS :

- Panna cotta: exotique ou caramel.
- Tiramisu: Café, chocolat, chocolat-noisette ou caramel.
- Tartelette: Crème brûlée, tatin ou citron.
- Cheesecake: Exotique, myrtille ou nature
- Salade de fruits frais.

Petit Déjeuner

Pour nos viennoiseries et notre pain, nous travaillons avec la boulangerie Delangle situé à Versailles.
Créée par un Meilleur Ouvrier de France,

C'est un gage de fraîcheur et de qualité des produits qui accompagnent votre petit déjeuner composé de:

- **Mini Viennoiseries, viennoiseries, thé, café, jus de fruits, eaux minérales...**

Nous vous proposons également une gamme de cakes à partager, idéale pour commencer une journée.

Les cakes entiers à partager.

- Cake citron, Cake marbré, Cake amande/noisette, Cake orange, cake vanille, cake épices/agrumes

Pause Goûter

NOS PIÈCES DU GOUTER SUCRÉES :

- Biscuits « les deux gourmands ».
- Macarons: Vanille, café, pistache, citron, framboise, chocolat.
- Financier.
- Cannelé.
- Moelleux tout chocolat ou cœur framboise.
- Brownie.

- Corbeille de fruits (tarifs différents):
 - Fruits coupés
 - Fruits entiers

Allergènes

1 : **Céréales** contenant **du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
EXCLUSION : - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées

2 : **Crustacés** et produits à base de crustacés

3 : **Œufs** et produits à base d'œufs

4 : **Poissons** et produits à base de poissons

EXCLUSION : Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin

5 : **Arachides** et produits à base d'arachides

6 : **Soja** et produits à base de soja

EXCLUSION : Huile et la graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja

7 : **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)

EXCLUSION : - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées

8 : Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées

9 : Céleri et produits à base de céleri

10 : Moutarde et produits à base de moutarde

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)

13 : Lupin et produits à base de lupin 14 : Mollusques et produits à base de mollusques