



DIANA TRAITEUR

Centre commercial des Baconnets 92160 ANTONY

Tél : 01.42.37.54.53

Fax : 01.42.37.23.20

Courriel : diana.traiteur@orange.fr

L 'EQUIPE DE DIANA Traiteur VOUS PROPOSE POUR VOTRE MENU DE NOEL & SAINT SYLVESTRE 2021

Nos différents assortiments de pièces froides

- ◆ Plateau de canapés assortis (sur pain de mie) - plateau 24 pièces - **24 €**
6 foie gras & confiture de figues, 6 saumon fumé, 6 crevette tarama, 6 saint maure & tomate confite
- ◆ Plateau de pièces assorties - plateau 40 pièces - **40 €**
24 canapés sur pain de mie : 8 foie gras & figues, 8 saint maure & tomate confite, 8 saumon fumé
8 navettes garnies aux rillettes d'oie, 8 brochettes de crevettes & pétoncle au jus de mangue
- ◆ Plateau de pièces assorties - plateau 54 pièces - **52 €**
30 canapés : 8 foie gras & figues, 8 saint maure & tomate confite, 6 crevette & tarama, 8 saumon fumé
8 navettes garnies aux rillettes d'oie, 8 brochettes de crevettes & pétoncles au jus de mangue,
8 brochettes de légumes confits au basilic
- ◆ Pain surprise de l'Atlantique (*pain norvégien*) - 40 pièces - **38 €**
garni de produits de la mer : rillettes de crabe, saumon fumé, mousse de crevettes & tarama

Nos plateaux de pièces chaudes

- ◆ Plateau mignardises chaudes maison assorties - plateau 30 pièces - **24 €**
6 bouchées escargot, 6 croque monsieur, 6 asperges vertes, 6 forestiers, 6 mini pizza
- ◆ Plateau mignardises chaudes maison assorties - plateau 48 pièces - **37 €**
8 lorraine, 8 bouchées escargot, 8 croque monsieur, 8 asperges vertes, 8 mini pizza, 8 forestiers
- ◆ Beignets de crevettes & acras de morue maison - plateau 40 pièces - **36 €**
20 beignets de crevette, 20 acras de morue, pots de sauce

Pour vos entrées froides

- ◆ Opéra de foie gras & sa compotée d'oignons aux épices - **8.50 €**
Superposition de pain d'épices maison, foie gras 30% & compotée de figues
- ◆ Assiette gourmande - **9.80 €**
Salade de lentilles au magret de canard & petits légumes
accompagnée de son médaillon de foie gras de canard (35g - 100%) & toasts
- ◆ Opéra au saumon fumé d'Ecosse "Label Rouge" - **9.50 €**
Superposition de mousse au saumon fumé d'Ecosse & herbes fraîches,
mousse de fromage frais aux herbes, pain de mie nature & son tartare de tomates fraîches

◆ Demi langouste à la mangue

Demi langouste garnie de julienne de légumes au jus de mangue & son pot de vinaigrette à la mangue
Ou

◆ Demi langouste à la Parisienne

Demi langouste garnie de macédoine de légumes & son pot de mayonnaise maison
27 € la demi langouste (240g/270g - provenance Caraïbes)

Pour vos entrées chaudes

◆ Bouchée à la reine traditionnelle aux girolles & foie gras - **10.50 €**

Feuilletage maison, blanc volaille, girolles, ris de veau & sauce à bouchée maison avec cubes de foie gras

◆ Bavarois d'écrevisses maison aux petits légumes & sa sauce Nantua - **8.50 €**
bavarois fait maison à base de chair de poisson blanc & écrevisses

◆ Coquille Saint Jacques sauce au Monbazillac (à gratiner) & son fleuron - **9.20 €**
saint jacques corail, moules, champignons, sauce base fumet maison & Monbazillac, présenté en coquille

Pour votre plat chaud

Nos viandes

◆ Filet de canard farci (farce fine maison au foie gras) sauce aux girolles - **10.50 €**

◆ Sauté de cerf sauce Grand Veneur - **10.50 €**

◆ Ballotin de chapon farci (farce fine maison au foie gras) sauce aux morilles - **13.50 €**

◆ Souris d'agneau, jus de la Garrigue & ses pommes de terre Grenailles - **15.00 €**

Nos poissons

◆ Filet de sandre en turban sauce Chablis - **11.50 €**

filet de sandre enroulé autour de farce de poisson aux petits légumes
& sauce à base de fumet de poisson maison & Chablis

◆ Nage de scampis sauce safrané au lait de coco - **12 €**

scampi, pétoncles, petits légumes & sauce à base de fumet maison, crème de coco

Tous les plats sont accompagnés d'un duo de légumes : Pommes Duchesse & flan de céleri
sauf la souris d'agneau : pommes de terre Grenailles

Pour finir, sur une note salée ou sucrée ...

◆ Assiette de fromages fermiers - 90g - **4 €**

Fromages traditionnels fermiers selon notre fournisseur & beurre doux

◆ Turinois (fondant aux châtaignes & chocolat), sablé maison & sa mousse vanillée - **4.50 €**

◆ Boîte de 6 douceurs sucrées - **5.50 €**

2 mini macarons, 1 mini cannelé de Bordeaux, 2 mini tartelettes aux fruits frais, 1 chou caramélisé

◆ Plateau de douceurs sucrées - plateau de 44 pièces - **40 €**

8 mini macarons assortis, 10 mini tartelettes aux fruits frais, 8 choux caramélisés,
10 mini cannelés de Bordeaux, 8 mini sablé chocolat-caramel

Prix indiqué TTC par personne, sauf pour les plateaux