

**L'EQUIPE DE DIANA Traiteur VOUS PROPOSE
POUR VOTRE APERITIF & REPAS A L'ASSIETTE
Année 2019 - Lieu à définir & estimation du nombre de personnes**

Vin d'honneur

◆ Cocktail (2 choix à définir)

Nous prévoyons 1 litre de cocktail pour 5 personnes

- **Planteur** (à base de rhum et orange)
- **Bacchus** (à base de pétillant, mangue et crème de cerise)
 - **Copacabana** (à base d'ananas, citron, fraise, rhum)
 - **Eau de mer** (à base de gin, curaçao et pamplemousse)
 - **Mamoushka** (à base de vodka, angustura et orange)
 - **Saint Hubert** (à base gin, ananas, liqueur de banane)

Prix par personne TTC : 2.50 €

Cocktail 6 pièces par personnes

◆ Pièces froides

- Canapés assortis sur pain de mie - 2 pièces par personne
saumon fumé, foie gras figues, andouille, saint maure tomate confite, lompe, crevette tarama
- Navette garnie - 1 choix à définir - 1 p/p
Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe
- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p

◆ Pièces chaudes

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p
 - Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p
Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces
- 4 bâtonnets par personne : radis, tomate cerise, concombre, carotte, céleri branche (selon saison)
Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet, serviettes papier cocktail

Prix par personne TTC : 7.20 €

Formule n°1 = Repas à l'assiette

◆ Assiette gourmande

Salade de lentilles au magret de canard & petits légumes
accompagnée de son médaillon de foie gras de canard (35g - 100%) & toasts

Ou

◆ Cassolette de saint jacques au Noilly

Saint jacques (corail & pétoncles), sur petits légumes, crevettes, moules
recouvert d'une sauce au Noilly à base de fumet poisson maison - présenté en cassolette en grès

Ou

◆ Cassolette de lotte & crevettes sauce safranée au lait de coco

Médaillon de lotte & crevettes, petits légumes, sauce à base de fumet poisson maison & coco

~

◆ Pause fraîcheur : parfum à définir

Pomme & Calvados, citron & vodka, poire & son alcool williams, passion & rhum

~

◆ Magret de canard sauce au vinaigre de framboise

Ou

◆ Suprême de pintade sauce aux girolles

Ou

◆ Dos de cabillaud sur peau sauce au Champagne & son écrevisse

Tous nos plats sont accompagnés de son trio ou duo de légumes

Légumes d'accompagnement à définir

- Bottillon d'haricots verts & poitrine fumée

- Bottillon panaché (haricots verts, carottes, asperges vertes & poitrine fumée)

- Gratin dauphinois maison - Pomme de terre à la crème maison - Riz pilaf

- Puit de courgette mousseline de légume - Tomate provençale maison

- Mini tomate mousseline de légumes ou garnie de petits pois/lardons/oignons

~

◆ Duo de fromages accompagné de sa verdure aux croûtons & noisettes

2 fromages à définir

~

◆ Pièce montée traditionnelle (traditionnelle en pointe) - 2 choux par personne

Plaque de nougatine à définir

& sa cascade de charlotte (parfum à définir)

Chocolat amarena, pommes caramélisées, poire, mangue, fruits rouges, poire, marrons, coco

Accompagnée de coulis de framboise maison ou de crème anglaise

◆ Café, sucre, chocolat

◆ Pain boule & baguettes

◆ Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet

Prix par personne TTC : 32.00 €

Formule n°2 = Repas à l'assiette avec mise en bouche

◆ Flan de foie gras au jus de truffe accompagné de ses toasts

Ou

◆ Flan d'asperges vertes au coulis de tomate au basilic accompagné de ses toasts

Ou

◆ Coussin d'escargots sauce aux cèpes façon maître d'hôtel

Coussin en feuilletage maison, 6 escargots, sauce à base de cèpes

& beurre maître d'hôtel maison, petits légumes



Suite du repas avec formule n°1

Prix par personne TTC : 38.00 €

Menu enfant

Assiette de crudités (carotte râpée & tomates vinaigrette - melon selon saison)

Hachis Parmentier & sa verdure

Mousse au chocolat

Prix par enfant TTC : 10.00 €

Supplément matériel & service

Pour formule n°1 : Vaisselle complète avec nappage : 8.50 € TTC par personne

1 grande assiette, 3 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 2 jeux de couverts à entremet, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 2 cuillères à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, 2 verres à jus de fruit (pause fraîcheur & vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (1 nappe 220/220 pour 8 personnes)

Pour formule n°2 : Vaisselle complète avec nappage : 9.50 € TTC par personne

1 grande assiette, 4 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 2 jeux de couverts à entremet, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 3 cuillères à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, 1 verre à jus de fruit (pause fraîcheur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (estimation : 1 nappe pour 8 personnes)

Nous avons la possibilité de plusieurs formules de vaisselles (vaisselle double filet or, carré minérali, filet bleu, couverts aruba, couverts satine « Verdi » (en exposition dans notre boutique)

Service : **25 € TTC** de l'heure & par serveur (1 serveur pour 25 clients)

Supplément de transport suivant les kilomètres facturé pour les maîtres d'hôtel & déplacement du ou des camions frigorifiques.

« DROIT DE BOUCHON » OFFERT

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53