

CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS/ETE 2024

(Certains produits de la carte peuvent évoluer)

Apéritifs

Sur commande sous 48h

Plateau de canapés	24 pièces / 2 ou 3 variétés	42 €
Plateau de canapés	12 pièces / 1 variété	23 €

Aspic de petits pois au pistou, toast croustillant

Tartelette de jambon de parme, condiment fumé

Tzatziki roulé sur son toast de focaccia

Gougère chèvre chaud et thym fleuri (à réchauffer)

Moule farcie au poivron et chorizo (froid)

Sphère de carotte et gingembre, gamba tandoori

Tourbillon de saumon fumé et pommes de terre, crème pressée parfumée au poivre de timur

Plateau de fromage	4/5 personnes, 500 gr	35 €
	8/10 personnes, 1 kg	69 €

Servis avec des fruits secs et confitures du moment.

Fromages AOP.

Plateau de charcuteries	4/5 personnes, 500 gr	38 €
	8/10 personnes 1 kg	72 €

Plateau décoré, accompagné de pickles de légumes.

6 Variétés :

- Jambon de parme DOP.
- Mortadelle italienne.
- Saucisson 3 variétés : aux olives noires de Nyons, aux herbes de Provence, au taureau. Fabriqué à Carpentras.
- Bresaola italienne (boeuf).

Plateau Mixte	8/10 personnes, 1 kg	70 €
---------------	----------------------	------

Plateau composé moitié fromage, moitié charcuteries.



Cocktail Dinatoire

Sur commande sous 7 jours

Quantités conseillées par personne : 6 pcs salées, 2 pièces sucrées.

Pièces salées 2,20 € la pièce

Minimum de 10 pièces par catégories

Quiche aux épinards frais & pignons

Focaccia façon Pan Bagnat, aiglefin fumé & thon

Focaccia façon pizza, base crème de chèvre, pesto de roquette et graine de tournesol.

Wrap au coleslaw

Club sandwich façon César

Falafels à tremper, sauce yaourt herbacé

Tortilla aux herbes, feta et jambon de parme

Mini burger du moment à réchauffer

Pièces sucrées 2,20 € la pièce

Minimum de 10 pièces par catégories

Choux façon tropézienne

Choux chocolat praliné noisette

Choux café et fruit de la passion

Choux fraises et vanille

Choux citron basilic



Buffet

Exemple de buffet à 35 € par personne

On dirait le sud



Le salé

Salade de tomates anciennes de Provence et Mozzarella di Buffala, pesto de basilic

Taboulé libanais

Falafels herbacés, sauce yahourt épicée

Anchoïade à l'ail noir, légumes croquants

Ratatouille froide bien confite, oeufs mollets bio

Terrine de Bonite et aubergines

Vitello tonnato, salade de pomme de terre roseval

Pâté en croute façon petits farcis provençaux

Focaccia aux herbes

Le sucré

3 choux sucrés aux trois parfums (tropézienne, choco noisette, fraise vanille)

Ou

1 part de tarte de saison (ex : abricot verveine) + Salade de fruits frais



Pour vos tablées

Sur commande sous 7 jours

Les salades et crudités

Asperges vertes de Provence, oeuf bio mollet Parmesan, roquette, grana padano et sauce citron.	12 €
Tourteau rémoulade au céleris rave Lit d'iceberg, fenouil, pomme Granny, pamplemousse, vinaigrette passion	16 €
Salade César Salade iceberg, volaille label rouge, poitrine fumée grillée, croutons, parmesan, sauce césar.	12 €
Salade de tomates anciennes de Provence (à partir de mai) Mozzarella di bufala, Pesto de basilic, huile d'olive des Baux.	10 €
Gaspacho de concombres et tomates 35cl Crouton à l'huile d'olive, pecorino, graines torréfiées	6 €
Melon au jambon de parme (à partir de juin)	8 €
Salades composées du moment	5 €

Minimum de 5 personnes par entrée.

Prix par personne.



Les Plats de Poisson

Prix garnitures incluses

Poisson sauvage en croute de sel*

8 € les 100g brut

Parfumé au fenouil, sauce aux olives vertes

Garnitures : Fenouils braisés à l'anis et riz rouge sauvage de Camargue

Ou

Risotto Arborio aux asperges vertes

*Bar, Daurade, Denti selon arrivage. Servi entier cuit dans sa croute, les filets sont à prélever par vos soins.

Aïoli provençale

16 € par pers.

Morue 140g, oeuf dur Bio, Pomme de terre, choux-fleurs, carottes, fenouil, Aïoli à l'huile d'olive montée au pilon.

La bouillabaisse Marseillaise

50 € par pers.

Soupe de poissons de roche.

Filets de poissons : Rascasse, Saint Pierre, Vive, Congre.

Servis avec des pommes de terre, rouille au safran,

emmental râpé, croutons.

Soupe dans une bouteille en verre à restituer.



Les Plats de Viande chauds

Prix garnitures incluses

Le poulet Label Rouge désossé et farci

6 pers. 74 €

Vendu entier.

Farci façon basquaise. Farce de veau, porc, poivrons rouges. Sauce basquaise.

Garnitures : Boulangère de pomme de terre et poivrons confits

Ou

Riz rouge de Camargue

Epaule de porc confite (Pulled Pork)

± 4 pers. 48 €

Garnitures : Boulangère de pomme de terre et poivrons confits

Ou

Tian de courgette, pomme de terre et tomates

Ou

Ratatouille

L'épaule d'agneau Crau & Alpilles cuite 12h,

± 4 pers. 75 €

Braisage lent à l'ail et au thym de nos garigues, jus de braisage confit.

Garnitures : Gratin dauphinois aux olives

Ou

Gratin de blettes

Ou

Haricots blancs mijotés

La Tête de Veau sauce Gribiche

± 6 pers. 48 €

Accompagnement : sauce gribiche, pommes cocottes, carottes vapeur.

La gardianne de Taureau

12 € par pers.

Servis avec le riz rouge des terres Arlésiennes,

Pieds et paquets à la marseillaise

10 € par pers.

Servis avec des pommes cocottes.



Les Plats de Viande froids

Servis avec une sauce

Rôti de porc plein air (dans le filet) farci aux herbes

Accompagné d'une sauce tartare

4,50 € les 120g

Rôti de veau (noix de veau) farci aux herbes

Accompagné d'une sauce tonnato

6 € les 120g

Tataki de boeufs

Accompagné d'une sauce vierge aux saveurs d'Asie

5 € les 120g



Les Desserts

Sur commande sous 48h

Tarte Citron et Basilic meringuée

6 pers. / 30 €

8 pers. / 40 €

Pâte sablée, crème lemon curd, pesto basilic, meringue à l'italienne.

Tarte chocolat praliné noisettes

6 pers. / 30 €

8 pers. / 40 €

Pâte sablée cacao, praliné noisettes, crémeux chocolat 70 % pure origine Pérou, fine feuille en chocolat.

Fraisier

5/6 pers. 30 €

8/10 pers. 52 €

Biscuit génoise, crémeux vanille de Madagascar, fraises de Provence fraîches et en compotée.

Charlotte aux framboises

5/6 pers. 30 €

8/10 pers. 52 €

Biscuits cuillères maison, crémeux vanille de Madagascar, confits de framboises et framboises fraîches.

Pavlova, aux fruits rouges

5/6 pers. 30 €

8/10 pers. 52 €

Meringue croquante, fruits rouges frais et en confit, crème vanille de Madagascar.

Forêt Noire

5/6 pers. 30 €

8/10 pers. 52 €

Biscuit joconde cacao, croustillant grué de cacao, confit griottes, crémeux chocolat 70% origine Pérou, crème vanille de Madagascar.

Concorde

5/6 pers. 29 €

8/10 pers. 48 €

Mousse au chocolat 65 % pure origine Pérou, meringue au cacao, copaux de chocolats.

