



Le Traiteur du Château by Carmelo Sacco

Vin d'honneur - Apéritif et Zakouskis



MISES EN BOUCHE

Pour les mises en bouche, nous vous proposons 3 formules de bases et une formule spéciale !

Bien entendu, nous vous écoutons aussi pour toutes demandes ou particularités





LES FORMULES

FORMULE 1

3 mises en bouche froides
3 mises en bouche chaudes
Le tout pendant environ 1h

12,5€ / PP

FORMULE 2

4 mises en bouche froides
4 mises en bouche chaudes
Le tout pendant environ 1h30

14€ / PP

FORMULE 3

5 mises en bouche froides
5 mises en bouche chaudes
Le tout pendant environ 2h

15,75€ / PP

FORMULE SPÉCIALE

Cette formule spéciale vous présente des mises en bouche et un show-cooking dînatoire pour une durée de 2 à 3 heures

17€ / PP



LES MISES EN BOUCHE FROIDES

- Toast varié
- Tranche de pain baguette tapenade diverse
- Verrine de roulade de courgette au jambon de Serrano, coulis de tomate fraîche, copeaux de parmesan et crème balsamique
- Mini bagels au saumon fumé
- Wraps au saumon fumé, Philadelphia, aneth et concombre mesclun
- Wraps au jambon de parme, ricotta et tapenade d'olive mesclun
- Verrine de taboulé parfumé vinaigrette citrus, petit rouget et sauce guacamole
- Cuillères de tzatzikis et son petit gambas décortiqué
- Brochette italienne, salami truffe, tomate séchée, olive et perle de mozzarella
- Verrine de carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan et crème balsamique, roquette et pignon de pain
- Tranche de pain brioché et sa rondelle de foie gras confit poire, pomme, cannelle
- Macaron chèvre et miel
- Macaron noisette du piémont et truffe



LES MISES EN BOUCHE CHAUDES

- *Mini pizza fermée*
- *Mini arrangini*
- *Scampis frits sauce tartare*
- *Chinoiserie diverse sauce aigre douce*
- *Verrine de scampis à la liqueur de safran, poudre de coco et pomme granit*
- *Demi-lune aux truffes, coulis de tomates concassées et parmesan*
- *Dos de caille, sauce Rossini et sésame torréfiée*
- *Cappuccino de Homard et sa petite nage de crevette grise*
- *Aubergine panée au parmesan, coulis de tomate, anchois et mozzarella*
- *Mini caquelon et St-Jacques poêlée, sauce beurre blanc et petits légumes*
- *Verrine de risotto aux champignons des bois et pancetta séchée, huile de truffes*

LES MISES EN BOUCHE CHAUDES



- *Raviole de homard, sauce Nantua*
- *Verrine de mini loempia mesclun et sauce aigre douce*
- *Roulade de sole à l'ostendaise*
- *Mini coquille St-Jacques diverses gratinées*
- *Caquelon d'aubergine parmeggiana*
- *Mini raviole de foie gras*
- *Mini cornet de frites*
- *Mini hamburger Angus Beef*



FORMULES POUR LE VIN D' HONNEUR

FORMULE BASIQUE

Formule comprenant un apéro fait maison ainsi que les softs et les bières

5€ / PP

FORMULE PROSECCO

Formule comprenant un apéro fait maison complétement avec du Prosecco ainsi que les softs et les bières

6€ / PP

FORMULE LUXE

Formule comprenant un apéro fait maison, les softs et bières ainsi qu'une belle coupe de champagne



8€ / PP

POUR PLUS D'INFORMATIONS

EMAIL :
LETRAITEURDUCHATEAU@GMAIL.COM

TÉLÉPHONE :
0495 18 83 96

TOUS NOS PRIX SONT AFFICHÉS HTVA

