

# Buffet de fin d'année

## 37€ TTC

Salade de pâtes aux gambas

*Petite conchiglioni, épinard, tomate séchée, petits pois et gambas sauce au basilic*

Salade de quinoa aux légumes grillés et poulet

*Quinoa, courgette, carotte, poivron et mélange d'herbes fraîches*

Salade de pommes de terre du Sud Ouest

*Pomme de terre, œuf, oignon rouge, gésier tomate et fève, crème de moutarde*

\*\*\*\*\*

Saumon fumé maison avec sauce aux herbes

Finger de crème de foie gras

\*\*\*\*\*

Rôti de magret de canard au piment d'espelette

Enroulé de volaille au pesto de poivron rouge à l'ail

\*\*\*\*\*

Sauce et condiments

\*\*\*\*\*

Duo de brie farci à la truffe et cranberries

Petits pains et pain baguette

\*\*\*\*\*

### Dessert maison

1 Bûchette impérial citron chocolat blanc

duo de mini éclairs chocolat spéculoos

**Dans le prix est inclus le pain**

**le matériel jetable haut de gamme en quantité suffisante**

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC De 20 À 30 Km 80€ TTC

Au-delà nous contacter

**1 Maître d'hôtel pour 30 personnes Facultatif (290€ TTC pour 6h)**

Nappage de buffet tissu 3,50 TTC le Mètre

Option verrerie de location en dur 2,5€ TTC

Sac de 20 Kg de glaçons 25€ TTC

Mange debout nappé 20€ TTC

Table de buffet 2 Mètres 12€TTC

Des boissons peuvent aussi vous être proposées

# Cocktail de fin d'année

## 35€ TTC

### Assortiment de Pièce cocktail

#### Pièces Cocktail et Pipette

- Pipette soja de saumon mariné au sésame
- Dôme de volaille confite au curry doux
- Mini Wraps de saumon fumé maison à la crème de boursin
- Millefeuille de foie gras à la confiture de figue
- Mini blinis de crevette au piment d'espelette
- Pipette de soja de thon aux épices douces

#### Les Minis Gaufrettes

- Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarella
- Gaufrette de tapenade au magret séché

#### Les financiers

- Financier de crème de tomate confite et pétale de parmesan
- Financier de poivronnade au rouget

#### Les gourmandises

- Briochin de Haddock à la mousse de pesto
- Briochin de foie gras au confit d'oignons

### Assortiment de Mini sandwich

#### Sweden bread

- Sweden bread de saumon fumé maison à la crème d'herbes

#### Buns

- Buns de duxelles de champignons au bœuf confit

#### Pita

- Pita de canard au confit de figues

#### Navette

- Navette de dinde au fromage frais à la truffe

#### Salade en verre Bodéga

- Salade de pâte aux épinards frais et crevette

#### Plateaux de fromages

- Assortiment de brie truffé et brie au cranberries

#### Dessert maison

- 1 Buchette impériale chocolat blanc citron et 3 mini éclairs (chocolat, vanille et spéculoos)

Soit 6 assortiments de pièce cocktail,  
4 minis sandwiches, 1 salade, 60g de fromages  
et 4 minis desserts

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC De 20 À 30 Km 80€ TTC

Au-delà, nous contacter

1 Maitre d'hôtel pour 30 personnes Facultatif (290€ TTC pour 6h)

Nappage de buffet tissu 3,50 TTC le Mètre

Option verrerie de location en dur 2,5€ TTC

Sac de 20 Kg de glaçons 25€ TTC

Mange debout nappé 20€ TTC

Table de buffet 2 Mètres 12€TTC

Des boissons peuvent aussi vous être proposées

# Menu fin d'année à 55€ TTC

## Cocktail 8 pièces



*Idélice Traiteur*

*www.idelice.fr*

### **Les pièces Cocktail**

Blinis de crevette au piment d'espelette  
Millefeuille de foie gras et figue concassée sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

### **Les Minis Gaufrettes**

Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarella  
Gaufrette de tapenade au magret séché

### **Les financiers**

Financier de crème de tomate confite et pétale de parmesan  
Financier de poivronnade au rouget

### **Les gourmandises**

Briochin de Haddock à la mousse de pesto  
Briochin de foie gras au confit d'oignons

# Menu fin d'année

## Repas

### Entrée en Plateau commun

Aumonière de saumon fumé chou écrevisse

ET

Finger de foie gras au fruit confit

### Plat chaud servi en Cassolette individuelle

*Pour des menus de plus de 10 personnes, des grands plats peuvent être proposés*

### Plats

Confit de joue de bœuf au jus corsé

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons aux fèves*

ou

Civet de cerf au marron

*Pomme de terre grenaille à la châtaigne aux champignons de paris et girolles*

ou

Filet de chapon farci aux champignons

*Purée de patate douce, duo de champignons au marron*

ou

Suprême de pintade sauce homardine

*Polenta et fève de soja*

ou

Dos de saumon rôti sauce au champagne

*Ecrasé de pomme de terre à la truffe, duo de carottes caramélisées*

### Brie truffé ou brie noix ou aux fruits secs

### Bûche de Noël Maison

Impérial citron/chocolat blanc ou Tropical coco ou Spéculoos au chocolat craquant

**Les repas sont à venir récupérer dans nos locaux**

Repas seul 45€ TTC

Cocktail seul 14€ TTC

Option vaisselle de location 4€ TTC par personne

*2 flûtes à champagne, 1 verre à jus de fruit, 1 verre à vin et à eau, 4 assiettes et 3 couverts*

Etuve 95€ TTC

# Menu fin d'année

## Repas



*Idélice Traiteur*

*www.idelice.fr*

**Bourriche de 50 huîtres Daniel Sorlut 75€**

**Bourriche de 50 huîtres vertes Label Rouge 55€**

**Foie Gras maison 50€, pièce d'environ 450 g**

**Saumon fumé maison tranché 30€**

**Pièce d'environ 450 g, environ 12 tranches**

**Brie truffé 40€ le Kg**

**Brie aux noix ou aux cranberries 35€ Kg**

**Bûche maison 8 personnes 30€**

*Impérial citron chocolat blanc ou fraise myrtille ou Spéculoos ou craquant chocolat*

**Champagne Pierre Mignon 28€**

**Pinot noir ou chardonnay blanc (Maison bouchard) 12€**

**Plateaux de fruits de mer sur demande**