

Traiteur des Oliviers



Les pièces cocktails



Les canapés

Canapé en pain de mie, courgette et compotée d'oignons rouges
Canapé en pain perdu, oeuf de caille et ciboulette
Canapé italien aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Canapé au chèvre, miel et noix
Toast de mousse de crevette
Toast de mousse de saumon et avocat
Canapé de mini ratatouille et son rouget
Croustini de pain aux poivrons confits et copeaux de parmesan
Mini moelleux aux poivrons et son chèvre basilic



Les pièces fraîcheur

Mini rouleau de printemps aux légumes et à la coriandre
Fraicheur de concombre au chèvre frais et pignons de pin Sur le pic : saumon Gravlax, bille de courgette à l'huile citronnée et son pois gourmand
Sur le pic : cube d'espadon, piment d'Espelette et pomme granny
Sur le pic : cube de thon au sola façon de concombre Brochette de magret fumé aux fruits secs



La finger food

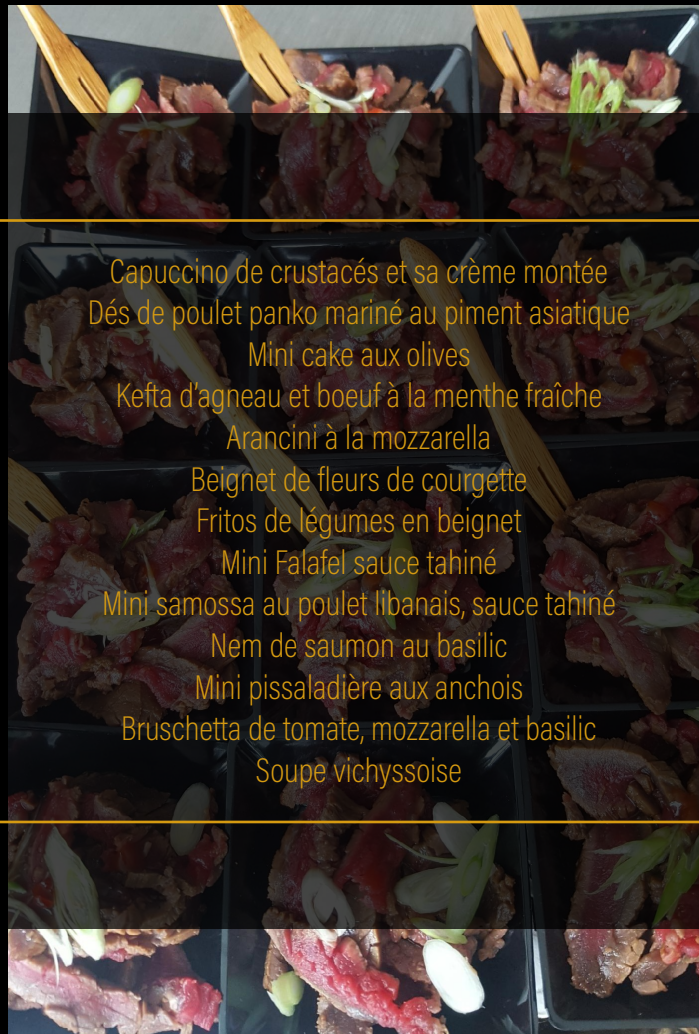
Briochin végétarien comme un club
Briochin de pan bagnat
Briochin crabe des neiges, lait de coco et coriandre
Pain bretzel poulet et moutarde fine
Wraps au poulet curry et lait de coco
Wraps de foie gras au confit de figues
Foccacia de tomate, mozzarella et pesto
Foccacia de tomate semi-confite, rouget et pesto de basilic
Navette de rilette de saumon à l'aneth



Les verrines

Verrine d'houmous au poulet chawarma
Verrine de volaille thaïlandaise et wakamé
Verrine de poulet curry au lait de coco
Verrine de chair de crabe et guacamole
Verrine de boeuf teriyaki au soja
Verrine de soupe froide de courgette au citron de Menton
Verrine de soupe de melon à la menthe fraîche
Cassolette de cabillaud à l'andalouse
Cassolette de tomate mozzarella et son pesto de basilic
Cassolette vitello tonnato

Les pièces cocktails chaudes



Capuccino de crustacés et sa crème montée
Dés de poulet panko mariné au piment asiatique
Mini cake aux olives
Kefta d'agneau et boeuf à la menthe fraîche
Arancini à la mozzarella
Beignet de fleurs de courgette
Fritos de légumes en beignet
Mini Falafel sauce tahiné
Mini samossa au poulet libanais, sauce tahiné
Nem de saumon au basilic
Mini pissaladière aux anchois
Bruschetta de tomate, mozzarella et basilic
Soupe vichyssoise



Dôme de foie gras
de canard sur pain
d'épices et graines
de courge



Concassé de St
Jacques au citron
vert



Tartare de saumon
et cébettes sur
concombre



Fleur croustillante
de crevette



Œuf de caille miroir,
courgette rôtie et
piment d'Espelette



Verrine de chair de
crabe et guacamole



Foccacia de tomate,
mozzarella et pesto



Briochin de pan
bagnat



Wraps au poulet
curry et lait de coco



Verrine dès de poulet à
la crème de saté et ses
2 sésames



Verrine de volaille
thaïlandaise et
wakamé

Les cocktails

	LIVRAISON	SERVICE
6 Pièces	9€50 HT	18€50 HT
10 Pièces	14€50 HT	24€ HT
14 Pièces	19€50 HT	27€50 HT
18 Pièces	24€50 HT	32€50 HT
22 Pièces	28€50 HT	36€ HT

Minimum de commande : 200€ HT

Animation culinaire : à partir de 4€50 HT/personne

Formules cocktails tout incluses (pièces cocktails salées et sucrées, animations culinaires, service) : à partir de 46€ HT/personne