

# Traiteur en Aquitaine

## Lunch gourmand « à la carte » à 17€ par personne

Toutes les mises en bouche sont disposées sur des plateaux de présentation dorés avec dentelle prêts à être mis sur votre buffet, et emballés dans des boîtes cartonnées.

Inclus également petites cuillères, fourchettes et serviettes en papier.

Toutes les préparations proposées, de la base à la garniture, sont fabriquées par mes soins. Et chacune d'elles est présentée soit sur un toast maison soit dans de la vaisselle de qualité correspondant à sa taille.

### LE LEGUME

Tuile de légumes crus,  
sauce Pesto

*ou*

Tortillas tout légumes

*ou*

Belle verrine du maraicher

### LA BELLE VERRINE

Blé, thon et crevette

*ou*

Pâtes fraîches au pesto et  
légumes

*ou*

A la niçoise

*ou*

Aux saveurs méditerranéennes

*ou*

Fondant de tomate et basilic sur  
émietté de saumon

### LE FROMAGE

Brochette de Cantal au raisin

*ou*

Verrine de chèvre frais aux  
herbes

*ou*

Mousse de roquefort aux fruits  
secs

### LA TARTINE

Belle tartine de Terrine de canard  
au Vin du Brulhois et compotée  
d'oignon

*ou*

Belle tartine provençale  
Jambon de pays, tomate, mozza,  
pesto

*ou*

Belle tartine rustique

Compoté d'oignon, lomo grillé,  
fromage à raclette

### LE CAKE

Cake au boudin et pruneau

*ou*

Bouchée poireaux patates douces

*ou*

Muffin au maïs

*ou*

Madeleine à l'huile d'olive  
fourrée tapenade

*ou*

Cake tomate basilic

### LE DESSERT en belle verrine

Mousse chocolat / Pralin

*ou*

Tiramisù abricot lavande

*ou*

Tiramisù pêche Muscat

*ou*

Ananas caramélisé, crème pina  
colada

### LA VIANDE

Brochettes de volaille au citron

*ou*

Brochettes de volaille aux  
saveurs italiennes

*ou*

### LE BISCUIT OU FRUITS

Moelleux café et noix

*ou*

Madeleine aux raisins

*ou*

Brochettes de volaille  
caramélisées aux abricots

*ou*

Brochettes de lomo à la moutarde  
ancienne

Moelleux au chocolat

*ou*

Comme un financier noisette

*ou*

Brochette de fruits