

CARTE DAILLY TRAITEUR

**Plats et Pièces Cocktail à emporter
au sein de notre laboratoire culinaire d'Isneauville**

PIÈCES COCKTAIL pour accompagner votre apéritif

Les pièces salées froides

Canapés assortis...

Les pièces salées chaudes

Feuilletés, Mini Quiche Lorraine, Mini Pizza, Croque Monsieur...

ENTRÉES FROIDES

Ballottine de Sole et ses petits Légumes

Foie gras maison

Salade périgourdine

Marbré de mérou au coulis d'écrevisse

Biseauté de Saumon au Cœur d'Asperges verte et sa crème Brûlée

Saumon Bellevue (15 personnes)

ENTRÉES CHAUDES

Pithiviers de Saint-Jacques

Lotte en Habit de Parme Bordelaise

Tajine Terre Mer (Poireaux, Pommes de Terre, St Jacques, Lotte et Gambas)

Soufflé de Gambas sauce Cressonnette

Feuilletés de Ris de Veau

Croustillant de Poissons Fins crème d'Oursins

Risotto de St Jacques et Gambas aux Morilles

Duo de Ris de Veau et Rognons de Veau aux Girolles

PLATS CHAUDS

Chateaubriand (Filet de Bœuf), sauce brune

Caille farcie complètement désossée et son jus

Suprême de Pigeons aux girolles

Magret de canard, sauce au poivre vert

* Tous nos plats chauds sont accompagnés de garnitures de saison

LISTE DE NOS PATISSERIES

Le Caprice

(Génoise, mousse caramel, morceaux de poire, cerneaux de noix)

Le Royal

(Croustillant, truffé chocolat noir)

La Martiniquaise

(Mousse exotique passion et mousse au rhum)

Le Soufflé pommes

(Mousse aux pommes, pommes caramélisés et Calvados)

Le Côte d'Ivoire

(Mousse noix de coco, mousse chocolat-caramel et cordon caramel)

L'Excellence

(Ganache Chocolat, Mousse aux Noix)

Tutti Frutti

(Blanc manger aux Amandes, fine couche de Chocolat et salade de Fruits)

Péché Mignon

(Chocolat Noir, Brownies et Crème Brûlée)

Plaisir Croustillant

(Croustillant de Riz soufflé, Mousse au Bailey's, marrons)

Location de Matériel :

- Table Ronde
- Chaise Festival Blanche
- Nappage damassé blanc
- Vaisselle Porcelaine Blanche