

L'ÉCUMOIRE

SERVICE TRAITEUR

Formule Classique
40€ HT/ Pers.

Cocktail 8 pièces par personne

Brochette de Poulet
Wrap au saumon
Tomate mozzarella
Club Sandwich au poulet
Verrine au choix

* * * *

Entrée

Œuf Croustillant sur un lit de guacamole

Salade Fraîcheur – Légumes de saison

* * * *

Plat

Cuisse de Poulet Label Rouge accompagnée de
sa sauce moutarde à l'ancienne,

Gratin Dauphinois ou pommes de terre
grenailles

* * * *

Desserts

Panna Cotta coulis de fruit rouge
ou coulis de mangue

Assortiment de trois mini desserts



Fait maison, c'est encore mieux !

*Boisson, Pain, Soft et décoration inclus.
Possibilité d'option pour la vaisselle et le nappage*



L'ÉCUMOIRE

SERVICE TRAITEUR

Formule Tendance
50€ HT/ Pers.

Cocktail 10 pièces par personne

Brochette de Poulet
Mini burger
Wrap au saumon
Mini quiche aux légumes
Nems au poulet
Verrine tartare au saumon aux saveurs
asiatiques

* * * *

Entrée au choix

Avocat & crevette en sauce cocktail

Tartare de tomates cœur de bœuf assaisonnée au
pesto de basilique et sa Burrata crémeuse

* * * *

Plat

Cuisse de Poulet Label Rouge accompagnée de
sa sauce moutarde à l'ancienne

Roti de veau tendre aux champignons, sauce
champignon ou poivre

*(Accompagnement possible de gratin Dauphinois, pomme-
de-terre grenaille, mousseline de patate douce)*

* * * *

Desserts

Tiramisu au caramel au beurre salé

Assortiment de trois mini desserts



Fait maison, c'est encore mieux !

*Boisson, Pain, Soft et décoration inclus.
Possibilité d'option pour la vaisselle et le nappage*

Prix hors taxe, service compris



L'ÉCUMOIRE

SERVICE TRAITEUR

Formule Prestige
62€ HT/ Pers.

Cocktail 14 pièces par personne

Brochette de Poulet
Mini burger
Wrap au saumon
Brochette tomate mozzarella
Saumon fumé maison
Foie gras sur un lit de figue
Mini quiche aux légumes

* * * *

Entrée au choix

Avocat & crevette en sauce cocktail

Aumônière de poulet

Tartare de tomates cœur de bœuf assaisonnée au pesto de basilique et sa Burrata crémeuse

* * * *

Plat

Souris d'agneau confite au miel et romarin

Pavé saumon écossais nappé de son beurre blanc à l'ail

Roti de veau tendre aux champignons, sauce champignon ou poivre

(Accompagnement possible de gratin Dauphinois, pomme-de-terre grenaille, mousseline de patate douce, poêlée de légumes frais)

* * * *

Desserts

Moelleux au chocolat accompagnée de sa glace vanille

Assortiment de trois mini desserts



Fait maison, c'est encore mieux !

*Boisson, Pain, Soft et décoration inclus.
Possibilité d'option pour la vaisselle et le nappage*

