



RESTAURANT TRAITEUR

Quelques idées pour agrémenter vos vin d'honneur et menu...

Pour le vin d'honneur:

Pour vos boissons non alcoolisés,

Le bar à softs...

Citronnade, virgin mojito, cocktail de jus de fruits...

Servi en bonbonnières, accompagné pour vos convives de gobelets kraft et pailles colorées...

Le bar à tartiner...

Confit de tomates, guacamole, tapenade d'olive noire, mousse de foie, fromage frais au thon, rillettes...

Accompagné de crostini et pain frais

Le bar à gaspacho...

Gaspacho de tomates, courgette/cumin, soupe froide de petits pois, carotte/curry, céleris/truffe...

Servi en minis gobelets kraft, à boire à la paille

Le bar à tartare...

Tartare de saumon aux herbes, tartare de boeuf assaisonné, tartare de tomates, mini ratatouille...

A déguster en assiette cocktail

Le buffet plancha

Emincé de volaille au thym, boeuf aux poivres, crevettes marinées soja/citron vert...

Accompagné de tartare de légumes, servi en assiette cocktail



RESTAURANT TRAITEUR

Nos idées d'entrée...

-Terrine de foie gras maison, confit de fraises et tuiles de brioches,
mini wraps de légumes
(Supp 2€)

-Comme une salade Caesar...

(Copeaux de parmesan, Tranche fine de poulet, croûtons, émincé de salade et sauce Caesar)

-La verrine de tomates marinées au pesto façon tartare, mesclun,
crostini au confit de tomates et jambon cru

-Mousse de St Jacques et wraps de légumes,
vinaigrette au fromage blanc, zestes de citron vert

Nos plats:

Croustillant de boeuf braisé, suprême de volaille, tranche de veau confite,
filet de poulet pané aux épices douces, croustis de boeuf au foie gras (Supp 1€...)

Accompagné de polenta bio aux légumes, pomme de terre confite au beurre, écrasé de gratin
dauphinois...

Sauce aux champignons du moment, jus de viande au vin rouge, crème à la moutarde à l'ancienne,
coulis d'écrevisses, crème aux épices douces...

2 Place Antonin Dubost
38110 La Tour-du-Pin
cotesaveurs@sfr.fr
04 37 06 68 21