



# iciReceptions

## CARTE TRAITEUR 2017

### CARTE COCKTAILS SPECIALE FETES DE FIN D'ANNEE

#### PIECES COCKTAIL AU CHOIX

#### LE FROID

Assortiment de canapés de pain de mie au bloc de foie gras, chèvre au miel poivré, crevette au beurre d'aneth, fromage Boursin, Œufs de lumps, Tomate cerise et œuf de caille, poire bleu et noix, canard au beurre de poivron/piment d'Espelette

Assortiment de canapés petits fours assortis (*saumon ; noix de Saint Jacques*)

Tartelette tomate/basilic, fromage frais au rouget, légumes provençaux, petit pois frais

Assortiment de coupelles naturellement colorées par les légumes

(*Carottes/coco/pomme/graines de courges ; Epinards/concombre/roquette/pistaches ; Céleri rave/courgettes et tomates rôties/ pignons de pin grillés ; Caramel de betterave aux airelles et pépites d'amandes dorées*)

Mini tranche de pâté en croute cocktail

Pain surprise 50 sandwiches au pain de campagne varié

Pain surprise 50 sandwiches au pain de campagne varié

Pain surprise 50 sandwiches « le Charcutier »

Pain surprise 50 sandwiches « le Fromager »

La corbeille de crudités et ses sauces

La corbeille de fruits frais

Canapé sur mini blini de saumon fumé au fromage frais

Canapé sur pain d'épices de figue fourrée au foie gras de canard mi-cuit et son chutney

Assortiment de mini canapés sur pain bretzel

Toast de pain aux céréales bio au foie gras de canard entier mi-cuit

Lichette de pain Poilane au jambon cru et beurre de figue

Lichette de crème de dattes et poivron jaune grillé/beurre safrané

Mini clafouti de foie gras aux framboises

Canapé cracottin à la mousse de caviar Oscière

Ici Réceptions Traiteur

RCS Versailles 801 081 621

Tel : 06 85 12 35 50

Mini wrap de jambon cru et tomate séchées marinée (*présentation dans son cône en bois*)

Mini tortilla roulée garnie poulet/crème de poivron

Mini tortilla roulée garnie saumon fumé

Mini tortilla roulée garnie rillettes de thon

Mini tortilla roulée garnie bœuf pastrami

Mini navette tomate/mozzarella au pesto basilic

Mini navette de rillettes de poulet

Mini navette de rillettes de canard

Mini navette de rillettes de porc

Mini navette de rillettes de saumon

Mini navette de rillettes de crabe

Mini navette au saumon fumé et fromage frais

Mini navette de saumon rôti aux jeunes pousses d'épinards

Bun club de Noix de Saint Jacques à la Provençale

Bun club de suprême de pintade au piment doux de la Véra, salade et tapenade verte

Bun club/navette de filet de bar à l'aneth

Bun club/navette de tomate mozzarella au pesto basilic

Bun club/navette de filet mignon de porc à la réglisse

Mini bagel jambon/emmental/beurre

Mini bagel Saumon fumé au beurre d'aneth

Mini aumônière de foie gras aux pommes caramélisées

Mini salade parfumée escargot/saumon/asperge/framboise dans sa coquille comestible

Rouleau de printemps de légumes

Mini soupe glacée de langoustines (*présentation dans son verre à cocktail*)

Mini macaron salé truffe blanche/noisette

Mini macaron salé foie gras aux pommes

Mini brochette de filet de caille mariné et épicé

Mini brochette de tomate séchée et marinée et œuf de caille

Mini brochette de tomate cerise cœur de pigeon au caramel de sésame

Mini brochette de selle d'agneau pistache thé vert

Mini brochette de poulet mariné au satay

Mini brochette de gambas marinée et mangue

Mini brochette de pétoncles roses

Mini cassolette de carpaccio de saumon

Mini cassolette de carpaccio de bœuf charolais au pesto basilic et fraise au balsamique

Mini cassolette de canard à l'orange, au piment et à la mangue

Mini cassolette de noix de Saint Jacques à l'estragon et au citron vert

Mini cassolette de noix de Saint Jacques au épices douces/chips de pain d'épices

Mini cassolette de légumes grillés et marinés aux copeaux de Parmesan

Mini cassolette de Sainte Maure et figue rôtie au miel

Ici Réceptions Traiteur

RCS Versailles 801 081 621

Tel : 06 85 12 35 50

Cuillère gourmande de cannelloni de courgette au crabe et aux petits légumes  
Cuillère gourmande de datte farcie au gouda au cumin  
Cuillère gourmande de tartare de dorade aux agrumes et légumes germés

Mini verrine de brunoise de courgettes et tomates séchées et saumon rôti  
Mini verrine de foie gras aux pommes caramélisées  
Mini verrine de tourteau à la crème de chou fleur et brunoise de cèpes  
Mini verrine de tartare aux deux saumons et crème de courgettes  
Mini verrine de trois bâtonnets de légumes plus sauce  
Mini verrine de riz Niçoise au thon et à l'œuf de caille  
Mini verrine de lotte pochée au lait de coco/curcuma riso verde

Mini bol de pâtes à l'encre de seiche et son filet de bar  
Mini bol de pâtes à l'encre de seiche et son escalope de noix de Saint Jacques  
Mini bol de riz rose betterave/crevettes/ananas/coriandre  
Mini bol de pâtes aux légumes sautés à l'huile d'olive et au curry madras

Mini Papillote de lotte rôtie paprika/sésame et légumes verts du moment à l'huile de sésame

Bœuf aux nouilles et légumes sautés (*Présentation dans une mini casserole cocktail*)

Assortiment de fromages cocktail et pain aux céréales tranché (*Comté, Brie, Sainte Maure*)

## LE CHAUD

Chouquette au comté  
Acras de morue  
Acras de morue au piment d'Espelette  
Les petites saucisses cocktail marinées à l'Asiatique  
Mini quiche aux poireaux  
Mini quiche saumon épinards  
Bouchée feuilletée aux escargots  
Bouchée feuilletée aux pétoncles  
Mini croquemonsieur jambon fromage  
Casserole d'escalope de noix de saint Jacques sur fondue de Poireau au curry Madras  
Cassolette chaude de parmentier de canard au foie gras (*20% escalope poêlée*)  
Cassolette de dos de cabillaud au chorizo et petits légumes  
Cassolette de cabillaud à la florentine  
Cassolette de Noix de saint Jacques à la Nantaise  
Mini cassolette de risotto et sa gambas au jus de crustacés  
Brochette de poulet rôti au caramel de sésame sucré  
Mini cheeseburger au veau, bacon grillé et cheddar  
Mini burger de boudin blanc au foie gras, à la truffe d'été et sa charlotte au chutney de figue  
Filet de bar sur sa purée d'artichaut, tomate grappa confite  
Mini verrine de princesse amandine/betterave et son escalope de noix de Saint Jacques rose

## LES ANIMATIONS FROIDES

Découpe de foie gras de canard entier mi-cuit sur toasts de pains variés  
Découpe de cœur de filet de saumon fumé, pains, blinis, beurre, crème fraîche...  
Découpe de jambon cuit espagnol sur l'os  
Découpe de jambon cru Pata Negra sur l'os  
Ouverture de fruits de mer, pains beurre, condiments  
Mini salade bar : Assortiment de légumes crus ou germés à mettre en mini bol  
Mini bar à soupes : chaudes ou froides aux légumes frais de saison en verrine  
Mini tartines gourmandes (*Charcuteries ; Rillettes de saumon ; Tzatziki ; Houmous...*)

## LES ANIMATIONS CHAUDES

Emincé de côte de bœuf à plancha  
Emincé de filet de bar au fenouil à la plancha  
Emincé de suprême de pintade aux épices du chorizo à la plancha  
Emincé de filet de poulet au miel, aux oignons et aux épices douces à la plancha  
Emincé de pavé de selle d'agneau mariné à la plancha  
Mini brochette de chapon au lard à la plancha  
Emincé de filet de bœuf mariné à la plancha  
Panini steak haché salade tomate  
Panini tomate mozzarella basilic  
panini aux pétoncles en persillade  
Panini de Saint Jacques à la Provençale  
Panini au jambon cru et poivron  
Mini burgers de diverses viandes et fromages cuits sur place + pain toastés  
Foie gras de canard cuit dans un bouillon Thaï (*Présentation dans mini soupière*)  
Foie gras poêlé aux pommes  
Saumon mi cuit poêlé sauce soja au sésame toasté  
Volaille de Bresse poêlée, sauce crémeuse au vin jaune  
Omelettes variées minute (*Fromage ; Jambon ; ciboulette...*) présentation sur boîte à œuf  
Œufs brouillés (*Pancetta poivrée ; cèpes ; ciboulette...*) présentation sur boîte à œuf  
Véritable œuf de ferme aux cèpes cuit dans sa coquille  
Beignets de calamar sauce tartare  
Velouté de légumes oubliés (*Présentation dans mini soupière*)

## LES ANIMATIONS SUCREES

Mini crêpes (*confitures, sucre, Nutella*)  
Mini verrine de smoothie (*Mangue/ananas/framboises*)  
Mini verrine de smoothie (*Banane/kiwi/fraises*)  
La fontaine à chocolat accompagnée de fruits, gâteaux, bonbons...  
La charrette à glaces

## LE SUCRE

Mini cannelés de Bordeaux  
Mirlitons assortis  
Mini verrines (*mousse chocolat ; tarte citron ; Sabayon vanille/framboise ; Tiramisu*)  
Mini verrines (*Mousse au chocolat/noix de coco/caramel ; Fromage blanc aux éclats d'Oreo ;  
Crème au citron et petite meringue ; Mousse au nougat de Montélimar*)  
Mini choux caramel sale/chantilly et noix de pécan  
Assortiment de mini macarons  
Assortiment de petits fours chocolat  
Mini éclairs pâtisseries  
Mini religieuses  
L'œuf au chocolat (*présentation dans un véritable œuf de ferme*)  
L'œuf surprise (*fromage blanc au coulis de mangue*)  
Mini verre cocktail de crème pâtissière caramel/spéculos  
Mini tartelette aux fruits frais du moment  
Mini brochette de fruits frais du moment  
Assortiment de four frais sucrés du moment

**Adressez-nous votre sélection nous vous ferons le chiffrage en retour**

**Dernier délai pour le passage de vos commandes : le 7/12/2017**