



Brochure 2023-2024

Carte Plateaux Repas Automne Hiver



Julie BARBIER
02.35.98.47.64
j.Barbier@coudraytraiteur.com



Menu Découverte

Rillettes de Maquereaux aux graines de Moutarde et ses Croustilles
Salade automnale au Fenouil , Fèves et Champignons frais
Crèmeux de Choux-Fleurs au Saumon fumé
Tartine d'Avocat et de Thon façon Healthy
Cake à la Courge Butternut, Jambon et Noix

Filet de Sandre aux Pistaches torréfiées
Emincé d'Echine de Porc aux Pruneaux
Rôti de Bœuf à l'Estragon et Pennes au Pesto
Poulet Miel et Moutarde, Linguines et petits Légumes
Trilogie de Poissons sur pic, vapeur de Basilic

Panacotta infusée Thym Citron et son coulis d'Oranges épicées
Tarte Rustique à la crème d'Amande Pistache et ses Fruits de saisons
Carotte Cake à notre façon
Mousse de Marron et sa compotée de Myrtilles accompagnée de sa madeleine
Sablé Breton et ses Fruits en compotée

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable : 18.50 € HT (TVA 10.00 %)

PRIX par personne formule plateau Porcelaine : 20.50 € HT (TVA 10.00 %)



Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé

Menu identique pour l'ensemble des convives



Menu Gourmet

Houmous à la Patate douce et Poisson fumé
Mille-Feuille de Radis noir, Pommes et Chèvre Frais
Céviché de Daurade aux zestes d'Agrumes
Courge rôtie à l'huile de Noisette et Œuf mollet
Effiloché de palette de Porc et Oignons rouges en terrine

Panaché de Farfalles et Pétoncles méridionales
Brochette de Volaille et Agneau aux Abricots confits
Picanha de Bœuf rôti, Huile verte au Piment d'Espelette
Pavé de Saumon en croûte de Sésame et Parmesan
Spirale de Poulet aux Champignons des bois

Sablé croustillant au Pralin Feuilletine et sa ganache montée à la Passion
Tartelette façon Tiramisu et son croustillant à la Pécan
Pavlova Choco Cacahuète
L'Ovalie Biscuit à l'huile d'Olive zeste de Citron Vert, compotée de Cassis et mousse onctueuse à la Poire
Ile Flottante à la fleur d'Oranger

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable : 21.50 € HT (TVA 10.00 %)

PRIX par personne formule plateau Porcelaine : 23.50 € HT (TVA 10.00 %)

Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé

Menu identique pour l'ensemble des convives



Menu **E**légance

Finger de Foie gras, chutney de Figues et Pain d'épices
Carpaccio de Bœuf, copeaux de Parmesan et Pignons de Pin
Salade Folle de noix de St Jacques déglacé au Vinaigre de Xérès
Tartare de Thon et Daurade à la Grenade acidulée
Cannelloni de Radis Daïkon farci à la Ricotta

Tataki de Bœuf au Sésame noir, émincé de Choux rouge et Cacahuètes au Vinaigre de Riz
Emincé de Veau rosé en croûte de Pistache, sauce Miel et Moutarde
Dos de Cabillaud au Chorizo et Riz Safrané
Magret de Canard en mendiant de Fruits secs
Filet de Bar poché sauce Vierge

Tartelette au Caramel Noix et fèves de Tonka
Tarte Pomme à la Rose
Le C, *la Création Chocolatée Coudray Traiteur Chocolat Noir Unique 67,8% de cacao*
Le Noisetier *Croustillant, dacquoise et parfait noisette, crémeux chocolat*

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable : 25.00 € HT (TVA 10.00 %)
PRIX par personne formule plateau Porcelaine : 27.00 € HT (TVA 10.00 %)

Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé

Menu identique pour l'ensemble des convives



Menu Végan

Salade de Choux Blanc et Abricot au Curcuma
Farandole de Houmous, Guacamole et Tartare de Légumes
Wraps de Laitue, Lentilles et Légumes croquants
Tartinade de Courgette au Curry et Pesto

Nouilles de Riz et Choux Pakchoï
Salade de Quinoa Fèves et Légumes estivale
Roulé d'Aubergines et Courgettes aux Noix
Pepinette à l'Arrabiata et Légumes croquant

Mousse de Fruits
Compote Pomme Mangue
Salade de fruits de saison et son infusion Menthe Basilic
Moelleux au chocolat

Petit pain

PRIX par personne formule plateau Biodégradable : 20.50 € HT (TVA 10.00 %)

PRIX par personne formule plateau Porcelaine : 22.50 € HT (TVA 10.00 %)

Pour les plateaux repas porcelaine un forfait reprise du matériel vous sera demandé

Menu identique pour l'ensemble des convives

