



Carte traiteur en livraison été 2024

Pain & Viennoiseries

- Pain aux figues / mais / nordique aux graines..... 3,90€
- Baguette traditionnelle artisanale 2,10€
- Baguette artisanale aux graines 2,30€
- Pain d'épices maison au miel d'acacia (pour 6-8 personnes)..... 14.00€
- Assortiment de mini-viennoiseries Lenôtre (6 croissants / 6 pains au chocolat / 6 pains aux raisins/ 6 chaussons aux pommes) 18,00€

Apéritif à partager

Chaud

- Pizzeta de saison, compotée de tomates au basilic, burrata / oignon / roquette
(6 pièces) **26.00€** (12 pièces) **50.00€**
- Croissants au jambon de Vendée et sauce Mornay à l'emmental (10 pcs) **26.00€**
- Mini croque-monsieurs à la volaille, au Comté et à l'huile de truffe (12 pcs) **25.00€**
- Mini quiches façon Lorraine : confit d'oignons, lardons et emmental (15 pcs) **26.00€**
- Tenders de poulet pané et mayonnaise à la moutarde et miel (12 pcs) **20.00€**
- Accras de morue et sauce aigre-douce (20 pcs) **18,00€**

- Feuilletés Spanakopita (spécialité Grec) sésame, épinards, feta (12 pcs) **30.00€**

Froid

- Pains navettes garnis (30 pcs : thon mayonnaise et aneth x10 / mousse de canard et confiture de figue x10 / volaille fumée et beurre moutarde à l'ancienne x10) **45.00€**
- Pain nordique surprise (pour 10 à 12 personnes : **37.00€**
tzatziki et saumon fumé x12 / fromage frais, basilic et tomates séchées x12 / jambon Serrano et piquillos x 12 / poulet façon tikka x12)
- Club sandwich, jambon blanc, oeuf snacké, tomates, mayo et laitue (plateau de 12 pcs) **29.00€**
- Canapés de pain d'épices et foie gras, croustillant au chocolat et au piment d'Espelette (plateau de 15 pcs) **40.00€**
- Pot de rillettes de dorade et chair de crabe, herbes et épices (160g) **14.00€**
- Bâtonnets de légumes (concombre, carottes, tomates cerises), sauce dip à la betterave/feta & yahourt à la grec à l'ail et menthe (pour 6 à 8 personnes) **17.00€**
- Verrines à l'avocat, tartare de crevettes cuites aux herbes, caviar d'agrumes **52,00€** (24 pcs)
- Verrines au ktipiti à la menthe (dip poivrons, feta et paprika), boulgour cuisiné **24,00€** (12 pcs)
- Verrines de chèvre frais au miel de thym, salade de petits pois / magret fumé **32.00€** (12 pcs)
- Brochettes de mozzarella à l'huile d'olive et Lomo ibérique, tomate cerise **25.00€** (15 pcs)

- Roulés d'asperges vertes, fromage fouetté à l'estragon, jambon cru (15 pcs) **32,00€**
- Plateau de saumon gravellax tranché à l'aneth et à la baie rose, crème aigrelette (400 gr, pour 6 / 8 personnes environ) **50.00 €**
- Blinis maison XXL (12 pcs) **20.00€**

Plats

(Tous les plats doivent être commandé par 2 au minimum)

- Pâtes au blé complet, crème de carottes et échalotes, feta grillée au thym et au miel
(à déguster en salade ou plat chaud) **13.00€ / pers**
- Ballotine de volaille farcie aux champignons et sa crème, gratin dauphinois à l'ail fumé **18.00€ / pers**
- Brandade de lieu noir aux épinards et à la patate douce **17.00€ / pers.**
- Pavé de saumon grillé chimichurri, beignets de maïs à la mexicaine **20,00€ / pers.**
- Gratin de pâtes Zita, effiloché de cochon à la sauce barbecue et oignons confits **16.00 € / pers.**

Desserts & mignardises

- Verrine gourmande fruits rouges, compotés et frais, mousse à la verveine **4,50€**
- Salade de fruits frais de saison (pour 2 personnes) **10.00€**
- Tiramisù au café et spéculoos (pour 3 à 4 personnes) **15.00€**
- Cookie XXL individuel au chocolat noir et lait, éclat de cacahuètes **4.00€**
- Madeleines au citron et son glaçage (12 pcs) **15.00€**
- Tartelette à la crème vanille et framboise fraîche (20 pcs) **32.00€**
- Assortiment de macarons artisanaux (20 pcs) **35.00€**
- Nougat glacé individuel **5.00€**
- Pots de glace artisanale d'Ile de France - 100ml **3.50€**
(yaourt bio, vanille de madagascar, pistache, fraise, fruits exotique, chocolat noir)
- Entremet mousse chocolat au lait, brownie, sablé breton et glaçage brillant chocolat :
 - pour 6 personnes : **27.00€**
 - pour 10 personnes : **45.00€**

- Tarte citron à ma façon, sablé gourmand et crémeu citron jaune, mousse meringuée au combawa - kumquat confit
 - pour 4 à 6 personnes : **22.00€**
 - pour 8 à 10 personnes : **35.00€**
- Cake à la vanille et à la fève tonka, glaçage rocher choco lait (6 / 8 pers) **16.00€**

Conditions

Minimum de commande: **200€**

Commande à passer au plus tard 72 heures avant le jour de livraison.
Celle-ci sera validée après l'envoi de la facture par mail et du règlement de celle-ci.
Règlement par virement ou carte bancaire (via l'application Lydia).

Livraison inclus dans la limite de 5 km autour de Bièvres (au départ de l'adresse de notre société)

Frais kilométrique: au-delà de la zone de livraison, forfait de 10€ tous les 10 km.

06.11.25.08.82

unrderesto@gmail.com