

MENU 2025

FRANCE PRESTIGE SERVICES

Profession traiteur



Fêtes de fin d'années
Traiteur
Maison fondée en 1974

ME NU 2025

*Buffet - 69€/ pers
Minimum de 10 personnes*

Les Entrées Froides

- Tranche de foie gras mi-cuit au Sauternes et sa brioche.
- Saumon Gravlax en ceviche et son oeuf poché.
- Demi Pomelos Avion, bouquets de Madagascar, crème d'aneth au fromage blanc.

Les Plats Chauds

- Grenadin de lotte, sauce Nantua.
- Dodine de chapon farcie aux morilles et châtaignes.
- Pommes château et petits légumes.

Le Fromage

- Plateau de fromages AOP fermiers affinés : Brie Truffé, Triple crème, Bleu d'Auvergne, Chèvre frais, Tomme à l'ail des ours, Comté 36 mois.

Les Desserts

- Bûche (au choix sur le menu)
- Sucette nuage coco enrobé de chocolat blanc.
- Brochette de fruits frais exotiques.

Pièces cocktail - 2,40€ la pièce

Pièces froides

- Croustade de foie gras à la banane sur, pain de campagne toasté.
- Bouchée de saumon au curry, crème de wasabi et sa cacahuète.
- Mini rouleau de printemps aux langoustines et cheveux d'ange.
- Pomme Ratte confite, crème Raifort, caviar de hareng.
- Bouchée de saumon Gravlax betterave, mangue fraîche, sur pique trident.
- Cuillère de Saint-Jacques, vinaigre de mangue, sel des trappeurs et billes de grenade.
- Tataki de thon aux graines de sésame.
- Bille de tomate, mozzarella mariné à l'huile de truffe avec pickles d'échalotes, quart de tomate Tomberry, pousse de pois sur pique trident.
- Crevette marinée à la citronnelle et gingembre, pâte de curry, posée sur son quartier de pomme citronné.
- Financier poivron avec guacamole, poivron goutte, peluche de coriandre fraîche.
- Zakouski avec crème d'oeuf mimosa, demi-oeuf de caille, cerfeuil, bille de tomate Tomberry

Pièces chaudes

- Mini croque-monsieur au jambon et Tomme à la truffe.
- Mini bouchée de lotte en panure de chorizo.
- Mini bouchée de fruits de mer, sauce Nantua.
- Mini burger de Boeuf Salers, Cheddar.
- Escargotières Élysée au beurre aillé.
- Pastilla de foie gras et amandes.
- Brick de bar au pesto.

Menu à Table

Entrées froides

- Tranche de foie gars mi-cuit maison au Sauternes et sa brioche. **14**
- Saumon Gravlox en céviché et son oeuf poché. **19**
- Demi Pomelos Avion avec ses bouquets de Madagascar, crème d'Aneth au fromage blanc. **19**
- Chartreuse d'avocat et langoustines, sauce savoureuse. **32**
- Demi noix de coco au crabe royal, avocat et son oeuf poché bio. **32**
- Plateau de fruits de mer royal avec sa demi langouste, crevettes de Madagascar, bulots, pincés de tourteaux, 6 huîtres Gillardeau (Minimum 2 pers) **69**
- Le bloc de foie gras mi-cuit maison (au kilo) **100**

Entrées Chaudes

- La Saint-Jacques dans sa coquille, crevettes de Madagascar, champignons de Paris. **19**
- Tourte pâte feuilletée de pigeonneau au foie gras, pommes Fruits et morilles, jus réduit. **25**
- Chartreuse de homard en habit de chou vert, duxelles de champignons, sauce américaine. **32**

Plats - Poissons

- Grenadin de lotte en panure de chorizo, sauce Nantua et ses légumes. **29**
- Pavé de bar breton sauce vierge, purée d'olives vertes et carottes des sables. **39**
- Filet de turbot sauce vierge au citron caviar, pommes Succulentes et ses légumes. **39**

Plats - Viandes

- Canon de pintade farcie aux champignons, purée aux olives vertes et châtaignes. **19**
- Dodine de chapon farcie aux morilles et châtaignes, pommes château, petits légumes. **25**
- Filet de Boeuf en feuilleté, sauce Périgueux, pommes château et ses légumes (minimum 3 pers). **35**
- Ris de veau sautés au Sauternes et morilles, pommes château et petits légumes. **39**

Fromages/ pers

- Plateau de fromages AOP fermiers affinés : Brie Truffé, Triple crème, Bleu d'Auvergne, Chèvre frais, Tomme à l'ail des ours, Comté 36 mois. **11**

Desserts - Bûches glacées - 6/8 pers

- Poire/ Noisette
 - Mangue Passion/ Framboise
 - Chocolat/ Café
 - Noix de coco/ Chocolat
 - Marrons glacés/ Vanille
- 55**

Desserts - Bûches traditionnelles - 6/12 pers - La part

- La Coccochoc : dacquoise coco, croustillant coco, insert ganache chocolat au lait, mousse coco, glaçage chocolat. **7**
- La Fruits Rouges : biscuit madeleine, croustillant fruits rouges, insert fruits rouges, ganache vanille, glaçage fruits rouges.
- La Choco Tonka : biscuit amandes tonka, insert chocolat, mousse vanille tonka, glaçage rocher chocolat blanc tonka.
- La Poire Speculos : biscuit madeleine, croustillant speculos, insert poire, mousse caramel, glaçage caramel.

Mignardises

- Marron glacé. **4**
- Brochette de fruits frais exotiques. **3**
- Macaron 'surfin' (pistache, vanille, passion) **2,40**
- Sucette nuage coco enrobé de chocolat blanc. **2,40**
- Mini tartelette citron jaune, zestes de citron vert. **2,40**
- Choux caramélisé, vanille Bourbon. **2,40**