

N O S F O R M U L E S C O M P L È T E S

Ô DÉLICE EVENT

Traiteur

FORMULE TRADITIONNELLE

É Q U I P E D E S E R V E U R I N C L U S E



LE BUFFET DE BIENVENUE

Sélectionnez nos 7 migniardise
*au choix (voir annexe).

Décoration du buffet au choix,
mise en place et installation
comprises.



PENDANT LE BUFFET

1 Mocktail par personne

Coin rafraîchissement :

Eau et boissons soft



PENDANT LE REPAS

4 boissons soft par table
et eau minérale

LE MENU

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

- Salade composée avec brique au thon
Une salade fraîche et colorée composée de légumes frais et croquant, accompagnée d'une brique croustillante garnie au thon et aux crevettes.

— OU —

- Salade composée avec brique viande hachée
Une salade généreuse agrémentée d'une brique croustillante garnie à la viande hachée, accompagnée de crevette et légumes croquants.



PLATS (1 AU CHOIX)

- Poulet au olive et citron confit
Savoureux poulet mijoté aux olives et citron confit aux arômes délicatement parfumés et amandes torréfiées
(Cuisse de poulet sur demande)
- Tajine de veau aux pruneaux & pommes de terre grenaille
Tajine fondant de veau aux pruneaux, parsemé d'amandes torréfiées, accompagné de ses pommes de terre grenaille.

— OU —

DESSERT

- Plateau de fruits de saison & pâtisserie orientale
Thé en libre service :
1 passage à table café/thé avec le dessert

Merci de nous informer
en cas d'allergies ou
d'intolérances.



CÉRÉALES (GLUTEN)



CRUSTACÉS



OEUF



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À
COQUE



SÉSAME



SULFITE



LUPIN

N O S F O R M U L E S C O M P L È T E S

Ô DÉLICE EVENT

Traiteur

MENU Ô DÉLICE EVENT

ÉQUIPE DE SERVEUR INCLUSE



LE BUFFET DE BIENVENUE

Sélectionnez nos 8 mignardise
*au choix (voir annexe).

Décoration du buffet au choix, mise
en place et installation comprises.

PENDANT LE BUFFET

1 Mocktail par personne

Coin rafraîchissement :

Eau et boissons soft

Pendant le repas : 4 boissons
soft par table et eau minérale

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- **Atelier Burrata** - 8 € par personne (Burrata crémeuse, trio de tomates, pesto et balsamique.)
- **Atelier Plancha** - 9 € par personne 3 saveurs de brochettes incluses : poulet mariné, viande hachée et légumes persillés.
- **Atelier Pancakes** - 6 € par personne (Assortiment de fruits et toppings.)

LE MENU

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

- Pastilla au poulet (allergènes : amandes et cannelle)
— OU —
- Tartare aux crevettes (Avocat, vinaigrette aux agrumes, mange et moutarde au miel, oignons rouges)
— OU —
- Burrata crémeuse Trio de tomates, pesto et balsamique.



PLATS (1 AU CHOIX)

- Médaillon de veau
Médailon de veau avec ses pommes grenailles et carottes fondantes.
— OU —
- Souris d'agneau
Souris d'agneau et son écrasé de pommes de terre avec assortiment de légumes.
— OU —
- Tajine de poulet aux olives
Cuisse rôtie, citron confit, amandes torréfiées et pommes de terre sautées.

DESSERT (1 AU CHOIX)

- Pavlova à la fraise et sorbet fraise | Fondant au chocolat avec sa crème anglaise et assortiment de fruits rouges.
- 1 passage à table café/thé avec le dessert

Merci de nous informer
en cas d'allergies ou
d'intolérances.



CÉRÉALES (GLUTEN)



CRUSTACÉS



OEUF



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À
COQUE



SÉSAME



SULFITE



LUPIN

NOS FORMULES COMPLÈTES

Ô DÉLICE EVENT

Traiteur

FORMULE DE BIENVENUE

SÉLECTIONNEZ VOS MIGNARDISES & MOCKTAILS

NOS MOCKTAILS



MOJITO CLASSIQUE

Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne et eau pétillante.



PIÑA COLADA

Jus d'ananas, lait de coco onctueux et glace pilée.



PASSION

Jus de fruits de la passion, agrumes et touche fruitée.



FULL RED

Fruits rouges, jus de cranberry et citron.



BORA BORA

Jus d'ananas, jus de fruits rouges et grenadine.

NOS MIGNARDISES



BURGER BŒUF

Burger au bœuf savoureux garni d'une sauce Giant



VERRINE BURRATA

Verrine burrata, trio de tomates fraîches au pesto



BAO KEBAB

Pain bao moelleux, garni de viande kebab



VERRINE CREVETTES

Verrine crevettes servies sur un guacamole frais



POULET DYNAMITE

Morceaux de poulet croustillants nappés d'une sauce dynamite



ROULÉ AU SAUMON

Roulée garnie de saumon fumé et de fromage frais



MINI HOT-DOG

Pain brioché, saucisse, ketchup et moutarde



DÉLICE MARIN

Fromage frais, thon, citron et piment de Cayenne



CLUB JAMBON

Pain de mie au jambon et fromage fondant



VERRINE DE POTIRON

Onctueuse crème de potiron sublimée par des éclats de noix



BURGER FISH

Mini pain brioché fromage fondant et filet de poisson



NAVETTE VIANDE HACHÉE

Navette de viande hachée et d'oignons longuement confits

NOS FORMULES COMPLÈTES

Ô DÉLICE EVENT

Traiteur

FORMULE DE BIENVENUE

SÉLECTIONNEZ VOS MIGNARDISES & MOCKTAILS

NOS MIGNARDISES



VERRINE FETA
TOMATE

Tomates fraîches, feta émiettée
et herbes aromatiques



VERRINE AVOCAT
MANGUE

Tartare d'avocat citronné,
mangue fraîche et crevette rose



NEM AU POULET

Nem croustillant au poulet
avec sa sauce aigre-douce



DUO CHÈVRE FIGUE

Chèvre fondant et figue douce
sur support croustillant



ROULÉ VEGGIE

Roulé betterave avec légume mariné
et la douceur d'un brie fondant



JARDIN CROQUANT

Composition de légumes croquants
relevée d'une douce purée
de houmous



BRUSCHETTA
ITALIENNE

Tomates fraîches, ail, basilic
et pesto sur pain grillé
croustillant.



VERRINE ÉCRASÉE
DE POMMES DE
TERRE

Écrasée de pommes de terre
à la truffe, effiloché de
veau au miel.



VERRINE
GUACAMOLE,
TARTARE DE THON

Guacamole maison, tartare de
thon, huile d'olive, citron et
moutarde



ŒUF DE CAILLE
MIMOSA À LA
TRUFFE

Œuf de caille garni d'une
crème onctueuse à la truffe.

PRÉSTATIONS INCLUSES : Décoration du buffet au choix, mise en place
et installation comprises + Serveur gention buffet.

Merci de nous informer
en cas d'allergies ou
d'intolérances.



CÉRÉALES (GLUTEN)



CRUSTACÉS



ŒUF



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À
COQUE



SÉSAME



SULFITE



LUPIN