

# LA CARTE TRAITEUR

*De l'Atelier Traiteur By Sur-Mesure*

## LES MENUS (OU PLATS À L'UNITÉ) POUR VOS ÉVÈNEMENTS / OCCASIONS FESTIVES

- POUR UN MINIMUM DE 6 PERSONNES
- CHOIX DE PLATS IDENTIQUES POUR L'ENSEMBLE DES PERSONNES

### MENU 3-SERVICES - AU PRIX DE 30,00€ PP OU COMMANDE DE PLATS À LA CARTE

#### LES ENTRÉES

**AU PRIX DE 12,00€ P.P**

Saumon gravlax, cream cheese, wasabi et soja  
Tartare de truite, crème de bibeleskæs, huile d'herbes  
Roulade de carpaccio de boeuf à la crème aux herbes et à l'ail, petites pousses  
Tartare de betteraves Chioggia, vinaigre de framboises et herbes fraîches

#### LES PLATS

**AU PRIX DE 14,00€ P.P**

Cône de volaille rôti, pommes de terre grenaille, carottes confites, jus réduit à l'ail noir  
Roulade de volaille au Munster, spätzles, champignons sautés à la crème  
Dorade, purée de céleris, fenouil, beurre blanc citronné  
Saumon, sauce au beurre blanc, purée de céleris et légumes de saison  
Risotto aux champignons  
Médailon végétal, pommes de terre grenaille, jus crémé aux champignons

#### LES DESSERTS

**AU PRIX DE 5,00€ P.P**

Tiramisu  
Entremet mangue passion  
Entremet aux trois chocolats  
La Forêt Noire  
L'Opéra (chocolat et café)

#### LES TROMPE L'OEIL

**AU PRIX DE 6,90€ P.P**

**(SUPP. DE 1,90€ SI MENU CHOISI)**

Le Cappuccino (en grain de café)  
Le Chocolat (en fève de cacao)  
La Mangue  
Le Citron jaune OU vert  
+ Autre choix à la demande selon la saison