

Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



TRAITEUR



Notre offre cocktail comprend les boîtes traiteurs avec un panachage de pièces prêtes à être dégustées. Nous proposons également des prestations buffets traditionnels froids et buffets bœufs chauds.

Table & Partage Traiteur propose également une offre réception « sur mesure » avec une mise en place du cocktail ou du buffet, serveurs et restitution du matériel.

Les produits proposés sont à consommer dans les plus brefs délais afin de garantir leur fraîcheur et leur qualité (3h après la livraison). En outre, certains produits requièrent une mise au frais afin de garantir leur qualité gustative.

Notre offre Traiteur est pour au minimum 10 personnes

Cocktail Apéritif 5 pièces salées 8€ HT / pers

Mini burger de bœuf charolais au confit d'oignon rouge

Navette de de saumon fumé & zeste de citron vert

Wraps de volaille rôtie, cream cheese & tomate confite

Sablé parmesan, copeaux de pastrami aux condiments

Verrine de chèvre frais aux fines herbes & tartare de tomates

Cocktail Apéritif 10 pièces salées 16€ HT / pers

Mini burger de bœuf charolais au confit d'oignon rouge

Mini burger de foie gras à la confiture de figue

Navette de de saumon fumé & zeste de citron vert

Navette au bleu d'auvergne & cerneaux de noix

Wraps de saumon fumé, fromage frais à la ciboulette et pousse de mâche

Wraps de volaille rôtie, cream cheese & tomate confite

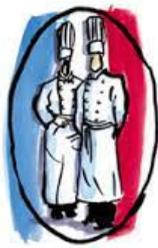
Sablé parmesan à la mousse de thon & tomate confite

Verrine de chèvre frais aux fines herbes & tartare de tomates

Verrine de crème de carottes au gingembre & gambas marinée

Verrine de houmous, tartare de tomates & crumble parmesan

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



TRAITEUR



Cocktail Apéritif 5 pièces sucrées 8€ HT / pers

Mini baba au rhum & mousse vanille

Mini Paris-Brest

Assortiment de macaron

Tartelette au citron & meringue

Mousse chocolat et caramel beurre salé à la fleur de sel

Cocktail Déjeunatoire 15 pièces 24€ HT / pers

Mini burger de bœuf charolais au confit d'oignon rouge

Mini burger de foie gras à la confiture de figue

Navette de de saumon fumé & zeste de citron vert

Navette au bleu d'auvergne & cerneaux de noix

Wraps de saumon fumé, fromage frais à la ciboulette et pousse de mâche

Wraps de volaille rôtie, cream cheese & tomate confite

Sablé parmesan à la mousse de thon & tomate confite

Verrine de chèvre frais aux fines herbes & tartare de tomates

Verrine de crème de carottes au gingembre & gambas marinée

Verrine de houmous, tartare de tomates & crumble parmesan

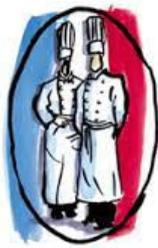
Mini baba au rhum & mousse vanille

Mini Paris-Brest

Assortiment de macaron

Tartelette au citron & meringue

Mousse chocolat et caramel beurre salé à la fleur de sel



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



TRAITEUR



Nos planches à partager

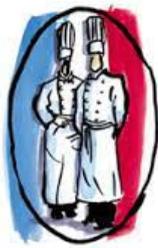
Planche de charcuterie fine (mortadelle, jambon Serrano, chorizo Bellota, jambon blanc truffé, câpres à queues, cornichons, câpres à queues) 9,00€ / personnes

Planche de fromages affinés (Saint Marcellin, Comté, Sainte Maure de Touraine, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, fruits secs) 9,00€ / personnes

Planche Bistrot (jambon Serrano, Chorizo Bellota, Jambon blanc truffé, Comté, Sainte Maure de Touraine, brie de Meaux, câpres à queues, cornichons 9,00€ / personnes

Planche Nordique (saumon fumé maison, saumon mariné gravlax, citron, crème aigrelette au wasabi) 9,00€ / personnes

Planche de mignardises: Tartelette passion-mangue, Entremets café-chocolat, Moelleux amande-ramboise, Eclair chocolat, Eclair café Entremets nougat, Chou praliné, Tartelette ganache chocolat-noisettes et Tartelette abricot. 9,00€ / personnes



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



TRAITEUR



Nos bouches chaud ou froid du sur mesure pour votre événement: à partir de 7,00€ ht Petit, 12,50€ ht Grand

Parmentier de veau aux herbes fraîches et jus réduit

Pavé de saumon, mini ratatouille au basilic

Brandade de cabillaud au citron confit & ciboulette

Fricassée de volaille aux champignons & riz pilaf (option sauce morille +4€ ht)

Navarin de veau, pomme de terre grenaille en persillade

Paleron de boeuf braisé, polenta crémeuse aux tomates confite et parmesan

Risotto de coquillettes au jambon blanc truffé

Cabillaud au beurre blanc, riz pilaf à la citronnelle

Joue de boeuf braisée, gratin dauphinois

Suprême de volaille rôtis, ,poêlée de légumes de saison

filet de bar, julienne de légumes aux herbes fraîche & sauce vin blanc