



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*

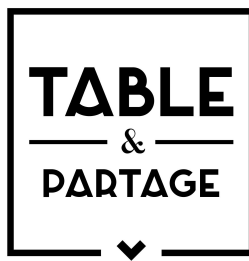
*Verrine de crème de carottes au gingembre & gambas marinée*

*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*

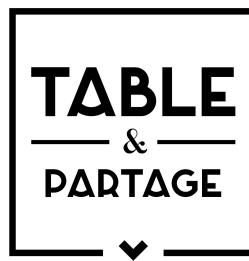
*Assortiment de macaron*

*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*

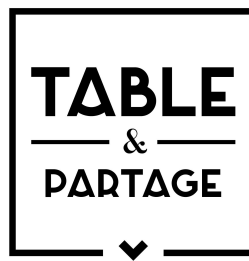
*Planche Bistrot (jambon Serrano, Chorizo Bellota, Jambon blanc truffé, Comté, Sainte Maure de Touraine, brie de Meaux, câpres à queues, cornichons 9,00€ / personnes*

*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*