



Saveurs  
du monde

Traiteur  
événementiel

# LORIENT

## LA CARTE

NOTRE CARTE « CARNET DE VOYAGES » EST ÉLABORÉE  
À PARTIR DE PRODUITS DE SAISON FRAIS AVEC UNE RECHERCHE DE PARFUMS, COULEURS  
ET SAVEURS DES 5 CONTINENTS.

ETYMOLOGIE : *Lorient* ou « *Soleil d'Orient* », ville qui doit son nom au premier navire construit  
par la Compagnie des Indes Orientales au XVII<sup>e</sup> siècle en Bretagne



Lorient, c'est pour l'année 2015 de nombreuses formules : des cocktails dînatoires originaux et dynamiques pour le networking « expérimentales » autour de la menthe et du Green, « Voyage en Italie », « Carnet de voyage » ; des formules journées Conférences pour vos séminaires, des Walking dîner ou formules cocktails simples pour les petits budgets et toujours les fameuses garden parties « Bruxelles-Marrakech » pour l'été.

### LES COCKTAILS

À partir de 50 personnes, sur base de 1 ou 2 heures  
Mange-debout habillés, bar, matériel et service compris

#### Nos sélections à boire

##### AU PLATEAU

Les bulles champenoises, Veuve Devienne-brut  
Le Kir princier à la crème de cassis Mojito sans  
alcool  
(bulles, sirop de canne, menthe, citron vert)  
Soft drinks  
Eaux minérales

### NOS SMOOTHIES

2 verres par pers / Red Smoothie | Ananas -Banane |  
Green Smoothie (kiwi, poire/menthe) | Orange-Mangue |  
Ananas-lait de coco, ginger | Pomme-Rhubarbe

### NOS MINI MILK-SHAKES

2 verres par pers.  
Lait, glace vanille et fruits de saison shakés.  
Fraises-banane, chocolat, vanille- café, ...

### L'ANIMATION « MARRAKECH »

Panachés de fruits & de légumes de saison,  
mixés à la minute  
Sur base de 45 min – 5 €/pers.  
Sur base de 90 min – 7,50 €/pers.

### L'ANIMATION THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE

Thé à la menthe parfumé à la fleur d'oranger





## LES ZAKOUSKI

Nos zakouskis aux saveurs du monde et orientales présentés en bouchées apéritives, brochettes, cuillères ou verrines... 100 % faits maison.

### À GRIGNOTER

**Disposés sur tables mange-debout, au choix**

Rillettes de maquereau fumé, mouillettes de pain  
 Chips de banane plantain  
 Chips de légumes  
 Légumes crus de saison prédécoupés, sauces allégées  
 Tapas salés - fruits secs, olives, cubes de feta marinés  
 Tapenades du Sud, mouillettes de pain

Nos paniers de 25 macarons fruités ou salés pour 10 personnes.

Nos paniers de fruits de saison prédécoupés pour 10 personnes.

### BOUCHÉES APÉRITIVES FROIDES

Roulade toscane au fromage frais, pesto et roquette  
 Profiterole à la crème de chèvre et miel d'acacia  
 Chips de bintje champêtre au fromage frais  
 Toast de pain Simit au caviar d'aubergine  
 Feuille de vigne à la viande et pignons de pin

Œuf de caille à la truite fumée

Bouchée de rouleau de printemps au saumon fumé  
 Mini cornet à la mousse de saumon  
 Blinis de tarama, agrume confit  
 Bouchée de Scampi au fromage frais  
 Cube de saumon frais, nori crispy  
 Maki au riz et poivrons, sauce Soja

Carpaccio de Bœuf, sauce teriyaki

Pain d'épices au foie gras

Bouchée de rouleau de printemps au magret de canard  
 Bouchée de Rouleau de printemps au poulet

### BOUCHÉES APÉRITIVES CHAUDES

Tsukune au poulet, boulette japonaise caramélisée  
 Nem chauds aux légumes, sauce aigre douce  
 Beignet de légumes du soleil  
 Nem aux champignons  
 Borek au gruyère des Alpes et feta

Acra de poisson, salsa verde  
 Le Bonbon de Claude aux crevettes grises  
 Bruschetta au filet de rouget, tapenade d'aubergine  
 Nem au confit de canard  
 Mini briouate croustillant au poulet  
 Mini kebab de Kefta d'agneau, sauce yaourt  
 Mini brochette de poulet Tandouri, sauce raïta  
 Saté de poulet, sauce cacahuète  
 Carré de Pastilla au poulet, sucre glace

### CUILLÈRES APÉRITIVES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert en cuillère  
 Cuillère froides de scampis, vinaigrette orientale

### CUILLÈRES APÉRITIVES CHAUDE

Cuillère chaude de champignons truffés aux éclats de foie gras  
 Acra de saumon, sauce tartare

### NOS SÉLECTIONS À BOIRE

Cappuccino glacé de courgettes à la coriandre  
 Velouté glacé de carottes au gingembre  
 Gaspacho aux poivrons rouge, crème épaisse et caviar  
 Velouté de Cèpes  
 Mini Soupe de poisson de la mer du nord  
 Crème de butternut parfumée à l'huile de truffe  
 Bisque de homard  
 Potage marocain Harira  
 Minestrone

### COUPELLES & WEKS CHAUDS

Mini tajine d'agneau aux pruneaux et sésame  
 Mini risotto aux champignons, huile de truffe et parmesan





## VERRINES DÎNATOIRES EN TOUTE OCCASION

Pour un cocktail dînatoire, fluide, privilégiant les relations au bureau ou à domicile, nous vous proposons un éventail de dégustations en verrines 24 cl, mini assiettes ou cassolettes.

### VERRINES DÎNATOIRES - VEGGIE

- Quinoa bio au caviar de carottes, émincé de thon, olive, câpres
- Quinoa bio au caviar de betteraves rouges, pomme grany
- Nouilles de concombre, dés de chèvre, crème aigre
- Tiramisu au parmesan, tomates séchées et basilic
- Perles de Mozzarella et Tomates Cerises, Roquette, Pignons de Pin et Pesto
- Taboulé moelleux au couscous, menthe fraîche et raisins de Corinthe
- Pennes froides au pesto rouge, roquette et parmesan
- Légumes du Soleil grillés, feta, herbes de Provence
- Champignons 'forestière', haricots verts, mesclun, noix

### VERRINES DÎNATOIRES - VIANDE

- Salade folle au magret de canard et mangue
- Dés de poulet grillé, romaine, croûton de pain, parmesan, façon César
- Légumes du Soleil grillés, dés de merguez et feta
- Salade mixte, haricot, tomates, magret de canard fumé, façon landaise

### VERRINES DÎNATOIRES - POISSON

- Taboulé moelleux au couscous, menthe fraîche et scampi
- Le Crémeux de thon au parmesan et câpres
- Salade de radis, crème Isigny au raifort
- Tartare de saumon à l'avocat
- Ceviche de cabillaud au citron vert et dés de courgettes
- Petits cubes de saumon frais, algues nori
- Tartare de tomates aux crevettes grises et crème de persil
- Nouilles aux scampis et légumes, façon thaï
- Haricots princesse, salade Parmentier au thon et anchois frais, façon niçoise

## LES ENTRÉES

### ENTRÉES FROIDES

- Taboulé vert de quinoa bio en coque, Gambas, menthe, agrumes
- Asperges de Maline, œufs de caille pochés sur lit de mâche (saison)
- Gaspacho andalou, chantilly aux œufs de poisson
- Le Printemps au rouleau
- Petit Tartare de saumon frais à la mangue, croquant de pistache
- Petit Tartare de maquereau mariné au mirin, mange-tout
- Carpaccio de Saint-Jacques champêtres au shiso du Japon, citron vert et chantilly
- Carpaccio de Saumon mariné, croquant de fenouil et nori
- Petit tartare de Bœuf à l'italienne aux copeaux de foie gras, poussière de noisettes
- Ceviche de cabillaud au citron vert, grenade et miel sauvage
- Tartare de saumon et son taboulé de coriandre parfumé à l'huile d'argan, quenelle de ricotta

### ENTRÉES CHAUDES

- Crème de butternut parfumée à l'huile de truffe
- Velouté de topinambour aux Saint-Jacques
- Velouté de Cèpes, brisure de noix
- Papillote transparente au saumon, coriandre et chou chinois au soja
- Trio de gyoza japonais, sauce soja
- Pastilla au confit de canard, compotée de figues et dattes aux baies roses
- Pastilla au poulet- cannelle, sirop d'orange, figue caramélisée
- Les filets de rouget grillés sur mesclun de salade, béarnaise orientale
- Petit Tajine du pêcheur au homard
- Foie gras poêlé, pomme, figue caramélisée
- Noix de Saint- Jacques à peine snackées, bouillon chaud de céleri
- Les Ravioles de langoustines au piment d'Espelette, crème de langoustine





### ENTRÉES MEZZE D'ORIENT

La pastilla est un monument de la cuisine arabo - andalouse. Elle se prépare un peu comme une tourte mais doit son légendaire croustillant à la feuille de brick.

Elle est dorée au four, saupoudrée légèrement de sucre glace et de cannelle.

Mini Pastilla aux légumes du Soleil (végé)

Mini Pastilla aux chicons, feta et pignons de pin (végé)

Mini Pastilla au poulet- cannelle

Mini Pastilla aux fruits de mer

Mini Pastilla à la viande kefta

Toutes nos pastillas sont accompagnées d'un choix de 4 salades orientales disposées sur un plateau oriental, façon Mezze.

### CHOIX DE 4 SALADES ORIENTALES CUITES ET CRUES EN ACCOMPAGNEMENT

Salade Méchouia aux trois poivrons grillés Salade du Berger aux concombres, tomates, feta

Taboulé libanais aux herbes fraîches et citron

Salade de concombres au yaourt

Salade Fatouche (romaine, croûton de pain, radis, concombre)

Carottes cuites à la marocaine (cumin et coriandre)

Caviar de carottes à la tunisienne aux câpres et thon Zaalouk d'aubergines

Salade de légumes du Soleil grillés, neige de feta

Houmous au poivre noir

Labné- Yaourt velouté à la menthe Salade de pois chiche aux tomates confites

Salade de lentilles vertes à la marocaine Salade de chicons crus à l'orange et menthe

Taboulé moelleux aux raisins de Corinthe

### LES PLATS

Les noix de Saint-Jacques à peine poêlées, fondue de jeunes poireaux

Les Filets de soles limandes aux scampis, sauce royale et son riz créole

Les Filets de rouget barbet aux palourdes, bisque légère à la crème fleurette, risotto jaune

Pavé de saumon rôti au thym et miel, caponata de légumes du Sud

Dos de cabillaud en croûte d'herbe, écrasé de cornes de gatte

Le Blanc de volaille farci, chicons braisés au miel, mousseline de butternut à la fleur de sel Involtini de Volaille farci aux champignons, tian de légumes du Sud, sauce tartufatta

Le blanc de Volaille de Bresse aux noix, sauce forestière

Le Tajine de Volaille aux olives et citrons confits  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et herbes potagères

Filet pur de biche, mousseline de butternut, jus corsé au romarin

Magret de canard laqué au miel sauvage, choux chinois et shiitakés sautés, béarnaise orientale

Suprême de Volaille au lait de noix coco, curry vert, timbale de riz thaï parfumé à la fleur bergamote

Le tajine d'agneau aux pruneaux caramélisés, abricots et amandes grillées

Filet d'Agneau persillé aux légumes du marché, gratin de bintjes, jus corsé

Noisette de bœuf en croûte d'herbes, pommes sarladaises, sauce périgourdine





## LES DESSERTS

### Les desserts servis à table ou au buffet

- Dessert à l'ananas aux éclats de grenade
- Soupe glacée de fraises, menthe, gingembre
- Salade de pêches, gingembre et fraises (saison)
- Suprêmes d'oranges, sirop à la cannelle, sorbet mangue
- Fromage blanc aux fraises, coulis de mangues
- Tiramisu aux fruits rouges, tartare de fraise et coulis
- Tiramisu de mon enfance –au cuberdon
- Tiramisu au spéculoos et caramel
- Tiramisu oriental aux amandes
- Crème brûlée à la fleur de sel
  
- Mousse aux 2 chocolats, crème de mascarpone
- Salade de fruits frais façon Lorient
- Soupe glacée au melon
- Meli-melo de fruits rouges (saison)
- Yaourt velouté au miel sauvage et amandes grillées
- Moelleux tiède de chocolat et glace vanille
- Pain perdu aux poires, glace au lait d'amande.
- Tartare de Fraises, coulis et glace aux fraises
- L'Assiette de fromages affinés

## LES PETITS + DÉCO

Chaises Napoléon blanches ou dorées	5.00 €/pièce
Coin salon de thé /grandes tables basses avec poufs pour 8 à 10 personnes nappées	10.00 €/pers.
Pétales de rose fraîches pour table& sol	15.00 €/table
Milieu de tables	25.00 €
Soliflore pour table haute	10.00 €
Paravents triptyques en satin rouge	20.00 €/pièce
Lanternes Riad en cuivre suspendues	40.00 €/pièce
Table basse marocaine en cuivre + 4 poufs	50.00 €/pièce
Poufs marocains	4.00 €/pièce
Housses de chaises	3.75 €/pièce
Canon à chaleur	60.00 €

