



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE PARIS-BRUXELLES

SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Les bulles Champenoises,
brut Veuve Devienne
Kir princier à la violette
Le mini-smoothie aux fruits rouges

AMUSE-BOUCHES

Les rillettes de maquereau fumé,
mouillettes de pain
Cuillère de Saint-Jacques champêtre
Mini tomate aux crevettes grises
Œuf de caille au saumon fumé
en canapé
Soupe de poisson de la mer du nord

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Petit Tartare de saumon frais
aux pommes vertes
Verrine landaise-haricots verts, tomates,
magret de canard fumé
Les Ravioles de langoustines au piment
d'Espelette, crème de langoustine
Noisette de bœuf en croûte d'herbes,
sauce périgourdine

DESSERTS

Crème brûlée
Tiramisu de mon enfance au cuberdon
Tiramisu au spéculoos de Bastogne
Mousse aux 2 chocolats belges



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Le Vin blanc Solo Kressmann – Chardonnay

Le Vin rouge Solo Kressmann – Merlot



Jus d'Orange,
Eau plate et pétillante, soft



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE BOSPHORE

UN ASSORTIMENT DE TAPENADES DISPOSÉES SUR TABLES MANGE-DEBOUT,
UNE PROPOSITION DE MINI ASSIETTES DÉCLINÉES EN MODE MEZZE, DEUX
DESSERTS/PERS SUR UN ASSORTIMENT
SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Thé turc en guise d'accueil
Raki léger
Jus d'orange
Bulles champenoises

AMUSE-BOUCHES

Feuilles de vignes farcies à la viande et boulgour
Yaourt aux concombres et menthe
Caviar d'Aubergines nature
Assortiment d'olives marinées
Mouillettes de pain Pide

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Assortiment de 5 mets turcs/pers
sur un assortiment de 7, en mode Mezze
Les Böreks au fromage de brebis
Soupe de lentilles rouges au boulgour
Les Petits Keftas d'agneau aux oignons
Riz au vermicelle
Cassolette de Calamars et Gambas poêlés
à la tomate fraîche,
Mini Brochette de blanc de poulet mariné
Les Courgettes farcies aux légumes et riz,
neige de feta,
Brochette de gigot d'agneau
Ratatouille façon Moussaka



DESSERTS

Baklava
Yaourt « maison » au miel
Salade de fruits frais
Loukoums à la rose

LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Issus de notre sélection ou d'origine turque



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE NEW-DELHI

DÉSALTÉRANT, AMUSE-BOUCHES, DÉGUSTATIONS ET DESSERTS DIRECTEMENT
INSPIRÉS DE LA CUISINE INDIENNE.
SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Le Mousseux Veuve Devienne
Jus d'orange frais fait minute
Mini Smoothie ananas-lait de coco

AMUSE-BOUCHES

Chapati & Chutney de mangue
Velouté de carottes au gingembre
Pakora (beignets de légumes)
Mini samosa aux légumes
Mini potage velouté aux lentilles
Mini samosa à la viande

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Blancs de Volaille, sauce Tikka massala
Brochette de poulet Tandouri, nan Boulettes à la
Kefta d'agneau, épinards à l'indienne Filet de sole
limande aux scampis, sauce Bhuna

DESSERTS

Jalebi Pâtisseries
indiennes Glace Kulfi
Yaourt aux fruits



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Issus de notre sélection



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE EXPÉRI-MENTH-AL

DÉSALTÉRANT, AMUSE-BOUCHES, DÉGUSTATIONS ET DOUCEURS SELON
UNE APPROCHE GASTRONOMIQUE AUTOUR DE LA MENTHE ET DU GREEN.
SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Le mousseux parfumé à la menthe
Mojito léger
Le mini smoothie Anti-Ox, Poire-kiwi-menthe

AMUSE-BOUCHES

Acra de poisson, salsa au guacamole
Rouleaux de printemps
Maki de saumon, avocat et concombre
Maki au riz et herbes
Tempura de légumes verts

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, poêlé
de courgettes à l'huile d'olive vierge
Gambas grillées, Taboulé vert
Carpaccio de Saumon, linguine de concombre
Salade de Bœuf thaï, menthe et citronnelle

DESSERTS

Sorbet à la menthe fraîche
Tartare de mangue et son macaron à la pistache
Mousse de fromage blanc à la pistache
Thé à la menthe fraîche



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Issus de notre sélection.



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE BRUXELLES-MARRAKECH

DÉSALTÉRANT, AMUSE-BOUCHES, DÉGUSTATIONS ET DESSERTS DIRECTEMENT
INSPIRÉS DE LA CUISINE DU MAGHREB.
SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Le Mousseux Veuve Devienne
La Boukha au citron vert et feuille de menthe
Le Jus d'orange à la cannelle

AMUSE-BOUCHES

Cuillère de poivron grillé façon Méchouia
Briouate Croustillant au poulet cannelle
Mini Kebab de kefta de Bœuf, sauce Yaourt
Cuillère de scampi, vinaigrette au safran
Mini Potage Harira
Brochette de poulet grillé aux mille épices

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Tajine de volaille aux citrons confits
& olives vertes
Tartare de sardine d'Agadir cuite et crue,
taboulé à la menthe et pistache
Mini pastilla au Fruits de mer
Mini couscous au sept légumes

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits rouges et amandes grillés
Mini pâtisseries orientales
Suprêmes d'oranges, sirop à la cannelle, sorbet mangue
Soupe glacée de fraises, menthe, gingembre
Thé à la menthe fraîche, servi au plateau



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Le vin blanc Solo Kressmann (Chardonnay)
Le vin rouge Solo Kressmann (Merlot)



Jus d'orange, eau plate et pétillante



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE VOYAGE EN ITALIE

DÉSALTÉRANT, AMUSE-BOUCHES, DÉGUSTATIONS ET DESSERTS DIRECTEMENT
INSPIRÉS DE LA CUISINE ITALIENNE.
SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Prosecco
Apérol Spritz
Smoothie aux fruits rouges

AMUSE-BOUCHES

Antipasti de poivrons grillés Mini
risotto à la crème de truffe,
champignons et copeaux de Parmesan
Roulade toscane de courgette
au saumon fumé et fromage frais
Bouchée de scampis
Carpaccio de bœuf au parmesan
Bruschetta aux aubergines et tomate confite

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Petit Tartare de poire de boeuf
à l'emporte-pièce au basilic
Vitello tonnato, roquette
Involtini de Volaille farci à la mozzarella,
sauce tartufata aux champignons*
Cannelloni végétariens aux épinards et ricotta,
coulis de tomates*

DESSERTS

Panna cotta aux fruits de la passion
Tiramisu classico
Salade de fruits frais au limoncello
Tartelette au citron



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Issus de notre sélection ou d'origine italienne



*chaud