

Nos menus de Repas Assis



Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

45.00 € TTC/ pers.

Apéritif

Mini bagnat revisité

Tortilla au chorizo

Rouleau de légumes à l'Asie

Mini cake

Pichade Mentonnaise

Mise en Bouche

Grosse verrine potagère lamelle de parmesan agrémenté de son pic de pétoncle rôtie citronnelle

Entrée

Cake de tomate confis et légumes du marché Ou Mousse de rascasse au coulis de tomate Ou Pissala de rouget sauce pesto lamelle de poivrons doux

Plat

Saumon en côte rôtie et sauce

Lie de vin et corolle de riz crémeux à l'encre de seiche et parmesan

Ou

Poitrine de veau roulé aux pignons et blette

Polenta crémeuse au safran

Fromage sur verdurette

Dessert

La pièce montée traditionnelle ou macarons Ou le gâteau

Pain

Café

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet :** www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

55.00 € TTC/ pers.

Apéritif

Mini bagels rilette de saumon confit et citron confit

Blinis au saumon fumé crème cheese raifort

Wrap de légumes croquants

Palmier à la tapenade d'olive noire

Rosace de légumes au mascarpone et pesto

Mise en Bouche

Grosse verrine de julienne de légumes à l'Asie et tartare de gambas

Entrée

Croustine de sésame et son arlequin de légumes Ou Eventail de saumon à la betterave sur rilette vinaigrette aux agrumes Ou Mousse de rascasse au coulis de tomate

Plat

Dorade en tajine

NICE

Agneau confit sur tatin d'aubergine jus réduit au thym

Ou

Lotte en médaillon bride au lard

Royale de champignons et pomme de terre darphin

Fromage Mesclun

Dessert

La pièce montée Ou le gâteau Ou les macarons personnalisés

Pain

Café

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

65.00 € TTC/ pers.

Apéritif

Bagnat revisité
Bagels de rilette de saumon
Tartare de gambas sur légumes thaï
Pannacotta de foie gras crumble d'amandes
Assortiment de canapés
Marmelade de courgettes gingembre basilic et citronnelle

Mise en Bouche

Trilogie de wraps :
Foie gras et mendiant de fruit, légumes croquant saveur d'Asie, saumon fumé crème cheese raifort

Entrée

Suprême de saumon aux 2 façons, jeune pousse d'épinard et vinaigrette aux agrumes *Ou* Filet de rouget en portefeuille d'aubergine *Ou* Croustine de sésame et son arlequin de légumes

Plat

Quasi de veau braiser façon ossobuco Pomme de terre écrasée et tomate confite *Ou* Aiguillette de canard à l'impériale Variado de légumes croquants *Ou* Saint pierre en estouffade et légumes barigoules
Assortiment de fromage sur mesclun

Dessert

La pièce montée *Ou* le gâteau *Ou* les macarons personnalisés

Farandole de dessert (2pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) *

Pain, Café

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet :** www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info :** 06 13 68 31 74

75.00 € TTC/ pers.

Apéritif

Pannacotta au foie gras et crumble d'amendes
Cuillère de crevettes à la citronnelle
Tulipe de haricots rouges poivronade et Saint Jacques claquée
Tartare de gambas sur mousse de légumes
Palmier à la tapenade d'olive noire
Transparence mexicaine capuccino de coco et cumin

Mise en Bouche

Suivant saison :

Fleur de courgette farcis à la mousse de Mostelle *Ou* Feuille de choux jus réduit et chlorophylle

Entrée

Brioche de foie gras et son chutney *Ou* Nems de légumes et saumon mariné *Ou* Suprême de saumon aux 2 façons sur jeune pousse d'épinard et vinaigrette aux agrumes *Ou* Gambas rôties en portefeuille au beurre Mendant épinard claqué beurre demi-sel

Plat

Filet de loups rôtis sur peau et son fondant de pomme de terre poireaux et anis *Ou* Cassolette de gambas au coco blanc quenelle de poisson sauce homardine *Ou* Suprême de volaille fermière farcie sous la peau, pomme de terre pont neuf fondantes *Ou* Agneau melesanne confit et légumes sur dôme de risotto crémeux et coulis de tomate

Assiette de fromage et salade mesclun

Dessert

Pièce montée *Ou* Gâteau *Ou* Pièce montée et Macaron

Farandole de dessert (3pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) *

Pain, Café

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos événements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet :** www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info :** 06 13 68 31 74

**Farandole de mignardise*

(Opéra, barquette pistache-framboise, éclair café et chocolat, clafoutis passion-pêche-groseille, tartelettes gianduja-noisette et tartelette citron, tatin pomme-cassis et chou praliné)



Traiteur Azureen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74