



## CARTE TRAITEUR 2022

Deux choix possibles d'entrées et de desserts à partir de 30 personnes.

### MENU : 15€ par personne

#### ENTREE : 3€

- ☞ Plateau de charcuterie
- ☞ Carottes, citron cumin
- ☞ Soupe de saison (chaude ou froide)
- ☞ Salade de choux-rouge, vinaigrette asiatique au soja, sésame
- ☞ Salade de pois chiche
- ☞ Salade de gésiers
- ☞ Quiche lorraine ou aux légumes

#### PLAT : 10€

- ☞ Poulet sauce chasseur
- ☞ Sauté de porc grand-mère
- ☞ Sauté de dinde aux épices
- ☞ Risotto de céréales et champignons (végétarien)
- ☞ Jambon grillé sauce moutarde
- ☞ Meunière, crème citron herbe fraîche ou mayonnaise citron
- ☞ *Garniture : légumes à définir en fonction de la saison, pâtes, semoules aux épices, riz aux légumes, haricots verts, pommes de terre, lentilles...*

#### DESSERT : 3€

- ☞ Salade de fruits de saison
- ☞ Moelleux au chocolat
- ☞ Tarte aux fruits
- ☞ Panna Cotta fruits rouges ou abricots
- ☞ Plateaux de fromage (+2€ si en plus de dessert)
- ☞ Crème vanille

Pour tout ajustement n'hésitez pas à nous contacter.

Les  
Quatrépices 



## PRESTATION COCKTAIL 2022

### TOASTS SALES

- ☞ Toast saumon, crème citron aneth
- ☞ Toast rillettes, cornichons
- ☞ Toast jambon sec, tomates séchées
- ☞ Roulé jambon, fromages frais aux herbes
- ☞ Tartelette oignon, lardon
- ☞ Verrine petit pois menthe

### MIGNARDISES

- ☞ Salade de fruits de saison
- ☞ Verrine Panna Cotta fruits rouges ou abricots
- ☞ Tartelette chocolat
- ☞ Quatre-quarts pommes et noix
- ☞ Tartelette citron

### BOISSONS (1 bouteille pour 6 personnes)

- ☞ Jus de fruits (pommes, raisins, orange, pamplemousse...)
- ☞ Cidre
- ☞ Pétillant de pomme sans alcool bio (+2€)
- ☞ Crémant
- ☞ Kir ou communard
- ☞ Punch

☞ *N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre demande de cocktail*

#### FORMULE SANS BOISSON 8€

- ☞ 4 toasts salés par personne
- ☞ 1 panier de crudités de saison et son assortiment de sauces
- ☞ 2 mignardises par personne

#### FORMULE AVEC BOISSONS 12€

Les  
Quatrépices 