

Prix TTC et par personne



Cocktail :

Un assortiment de toutes les pièces cocktail (selon les saisons) vous est proposé sans besoin de faire de choix, afin de vous présenter une belle variété.

Réductions salées froides : 0.95€TTC pièce

Œuf de caille façon « Meurette » / Riz sushi et saumon mariné au soja / Pièce fromagère et jambon Vendéen / Foie gras de canard et chocolat épicé / Pomme de terre grenaille à la « Mexicaine » bœuf haché et mousse de haricots rouges / Assortiment de verrines comestibles



Réduction salées chaudes : 0.95€TTC pièce



Nem / Flammekueche / Accras / Quiche / Samossa / Panini / Tartines saumon curry

Boulangères et Bruschettas = 1.30€TTC pièce



Petit burger pain de campagne / Assortiment de mini Bagels / Wraps / Panaché de mini club sandwich / Baguettes garnies / Mini kebab au poulet

Marmitons chauds : 1.90€TTC pièce (avec consigne)

Petits plats mijotés à base de viande et poisson

Prix TTC et par personne

Entrées :

- *Poulpe mariné et grillé dans une tomate ananas et condiments7.90€*
- *Tartelette de charcuteries fines, compotée d'oignons et Gaspacho Andalou.....5.90€*
- *Pavé de lieu jaune confit, Houmous de petits pois, crème de Féta et mousse de basilic, ketchup Betterave.....8.90€*
- *Terrine de Foie gras de canard « Maison », chutney poire et brioche.....8.90€*

Plats :

- *Cœur de longe de veau cuit basse température ou magret de canard, pomme boulangère fondante, coulis de poivron et olive.....13.90€*
- *Aiguillettes de bar, risotto d'Epeautre à la bière et mimolette.....13.90€*
- *Cabillaud laqué au soja, crumble de patates douces et chorizo, coulis de livèche11.90€*
- *Suprême de volaille pané au charbon végétale, polenta poêlée, tapenade d'artichaut.....7.90€*
 - *Paella Royale ou choucroute de la Mer. (Minimum 10 personnes)*
 - Avec langoustines.....12.90€*
 - Sans langoustines.....8.90€*
- *Noix de jambon marinée au miel, gratin Dauphinois. (Minimum 10 personnes).....5.90€*
- *Parmentier de canard confit ou Jambalaya (Minimum 10 personnes)6.90€*

Prix TTC et par personne

Plateaux de fruits de Mer (par personne) :

• Assiette du Pêcheur :

- 3 huitres, 3 langoustines, 3 crevettes, bigorneaux, bulots, Amandes et palourdes (Mayonnaise « Maison », vinaigre d'échalotes, beurre ½ sel, pain de seigle et citron)..... 14.90€

Plateau du Pêcheur :

- 3 huitres, 3 langoustines, 3 crevettes, bigorneaux, bulots, Amandes et palourde, Tourteau ou Araignées (Mayonnaise « Maison », vinaigre d'échalotes, beurre ½ sel, pain de seigle et citron34.90€

Fromages :

- Saint Marcellin rôti, miel et pistache.....3.90€
- Rocamadour chaud.....3.90€
- Chèvre rôti au lard et au thym.....3.90€
- Plateau de fromages affinés.....5.90€ par personne

Desserts :

- Le Mojito : Sablé Plougastel au citron vert, mousse menthe et rhum.....4.90€
- Tiramisu aux fruits frais de saison.....4.90€
- « Comme un Fraisier ».....4.90€
- Le Chocolat Poire : Biscuit Joconde noisette croustillante, poire gélifiée et mousse poivre de Sechouan.....4.90€
- Entremet chocolat et praliné.....4.90€
- Assortiment de réductions sucrées.....1.20€ pièce
- pièce montée, 3 choux par personne.....5.90€

Prix TTC et par personne

Option Matériel :

- *Nappage coton blanc buffet ou pour tables.....4.90€ pièce*
- *Serviettes de table coton blanc.....1.20€ pièce*
- *Forfait vaisselle (assiettes, verres, couverts).....5.50€ par personne*
- *Location de tables rondes.....20.00€ pièce*
- *Location de tables rectangulaires.....17.00€ pièce*
- *Location de chaises.....3.50€ pièce*
- *Location de mange debout habillé17.00€ pièce*
- *Tonnelle (3x3)...50.00€ pièce*

Option Service* :

Une personne au service (tarif à l'heure et par personne).....42.00€

**Départ et retour Scénario, livraison, mise en place, service des boissons de nos clients (sans prendre de droit de bouchon) et débarrassage compris.*

Vous pouvez découvrir nos différentes formules en image sur notre site internet:

www.scenario-traiteur.fr

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Traiteur-Organisateur de reception.