

À EMPORTER

PIÈCES 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 » boeuf haché et mousse de haricots rouges
Assortiment de verrines comestibles

Réductions salées chaudes **0,95€ TTC pièce**

Nem, Flammekueche, Accras, Quiche, Samoussa
Tartines saumon curry

Boulangères et Bruschettas **1,30€ TTC pièce**

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

Marmitons chauds

(Avec consigne) **1,90€ TTC pièce**

Petits plats mijotés à base de viande et poisson

ENTRÉES

Lingot d'oursin, carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées,
beurre de rouille, toast et coulis d'épinard épicé **7,90€**

Tatin de magret fumé, poire et Fourme d'Ambert, vinaigrette
estragon et pignons de Pin torréfiés **6,90€**

Saumon mariné et son œuf Parfait, crème de Limp et zestes
de citron **7,90€**

Foie gras de canard au Calvados cuit dans sa pomme,
marmelade épicée, chutney miel et romarin **8,90€**

PLATS

Cabillaud confit, risotto de légumes et coppa, vinaigrette tiède,
moules concassées et ciboulette **12,90€**

Pièce de bœuf, cuit Basse température, pomme de terre garnie
de foie gras poêlé, jus réduit au Madère **13,90€**

Aiguillette de volaille, grillée et glacée aux champignons, crème
de Shiitakés, carottes confites **12,90€**

Noix de Saint Jacques au chorizo, poireaux grillés et fondus au
citron confit **14,90€**

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 **6,90€**

Parmentier de bœuf confit à la patate douce **7,90€**

FROMAGES

Saint Marcelin 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 riz au lait :

Barre riz au lait, Tonka, caramel mou 4,90€

Demi-sphère façon « Bounty » :

Mousse noix de coco, insert cœur coulant chocolat,
coco râpée, sablé Breton 4,90€

Le Sévillan :

Génoise, croustillant, framboises,
bavarois au chocolat blanc 4,90€

Tartelette citron jaune, Gin et gingembre 4,90€

Assortiment de réductions sucrées 1,20€ pièce

Pièce montée

(3 choux par personne) 5,90€

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	18,00€ pièce
Location de chaises	3,90€ pièce
Location de mange debout habillé	17,00€ pièce
Tonnelle (3x3)	55,00€ 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 débarrasage compris.

**Découvrez nos différentes formules, en image,
sur notre site internet www.scenario-traiteur.fr**

**Nous restons à votre disposition pour tout
renseignement complémentaire**

***TVA 10% (formule nourriture et sans alcool) TVA 20%
(Alcool)***



74, rue d'Aizenay, 85000 LA ROCHE-SUR-YON
02 51 31 90 32
contact@scenario-traiteur.fr
www.scenario-traiteur.fr