

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€/pièce**

Noix de Saint-Jacques à la Crémolata
Œuf de caille glaçage champignons
Pomme de terre grenaille à la « Mexicaine »
Tartelette tapenade olive et tomate cerise
Chorizo foie gras
Maki thon
Tarte pomme de terre, sphère chèvre
Mini tartelette légumes

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

Samossa légumes
Poulet saté
Gyoza
Nem poulet
Accras morue
Falafel
Cannelé chorizo
Flammekueche
Mini pizza
Cigarette crevettes

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

Baguettes jambon pesto
Wraps
Buns
Navette
Pita
Suédois
Club
Bagel

Marmitons chauds **1,90€/pièce (avec consigne)**

Petits plats mijotés à base de viande et poisson



ENTRÉES

Panacotta céleri et carpaccio de
Noix de Saint Jacques marinées • **7,90€**

Tatin de magret de canard 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€***

*Tataki de bœuf, juste grillé,
petites galettes et condiments • **8,90€***

PLATS

Cabillaud contisé, riz vénéré,
émulsion au maïs grillé • **12,90€**

Veau, cuit basse température, pomme de terre garnie de purée,
jus réduit au Madère • **13,90€**

Lomo de porc ibérique, caisson basse température,
tortilla aux coques et palourdes, condiment piquillos et olives • **12,90€**

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

Paëlla Royale (minimum 10 personnes)
*Avec langoustines ou gambas • **12,90€***
*Sans langoustines • **8,90€***

Choucroute de la mer (minimum 10 personnes) • **9,90€**

Noix de jambon marinée au miel, gratin Dauphinois • **6,90€**

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

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€/personne**

DESSERTS

Le riz au lait

Barre riz au lait, tonka, caramel mou,
glaçage chocolat et riz soufflé • **4,90€**

Demi sphère façon Bounty

Mousse noix de coco, insert cœur coulant chocolat,
coco râpée, sablé breton • **4,90€**

Le « Marron et Clémentine » • **4,90€**

*Tartelette citron jaune,
gin et gingembre* • **4,90€**

Assortiment de réductions sucrées • **1,20€/pièce**

Pièce montée

(3 choux/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€/personne**

Location de tables rondes • **22,00€/pièce**

Location de tables rectangulaires • **19,80€/pièce**

Location de chaises • **3,20€/pièce**

Location de mange debout habillé • **20,10€/pièce**

Tonnelle (3x3) • **66,00€/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 www.scenario-traiteur.fr

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Traiteur-Organisateur de réception

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

Les prix sont indiqués TTC et par personne.



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