

www.cuisine4saisons.com

Cuisine - Traiteur

06 23 44 13 39 ou 03 86 97 06 84
D. MITTEAU - 22, rue des Lombards
Le Fay - 89100 NAILLY



C4S

Nos buffets
Nos cocktails
Notre carte

Apéritif

- 🍷 Petits fours
- 🍷 Mini gougères
- 🍷 Pain surprise mélangé 50 toasts
- 🍷 Verrine aux 3 couleurs

Buffet « Entre-nous »

- Charcuteries : Jambon blanc, salami, terrine
- Salades : Taboulé, crudités, niçoise
- Poisson : Terrine de saumon
- Viandes : Poulet, rôti de porc
- Fromages : Brie, emmental



Buffet « Gourmand »



- Charcuteries : Jambon sec, terrine de saison, rosette
- Salades : Taboulé de la mer, fontaine de crudités, campagnarde
- Poissons : Terrine de la mer, buisson de crevettes
- Viandes : Rôti de porc, rôti de dinde
- Fromages : (3 sortes)

Buffet « Éléance »

- Charcuteries : Jambon de Bayonne, terrine de saison, rosette, roulade
- Salades : Piémontaise, Océane, fontaine de crudités
- Poissons : Roulé de saumon, terrine de sole aux petits légumes
- Viandes : Pièce de bœuf, médaillon de volaille, rôti de porc
- Fromages : (4 sortes)

Supplément chips cornichons et sauces (voir tarif)



Buffet « Prestige »

Charcuteries

Jambon de parme, galantine de volaille,
saucisson de montagne,
rillettes d'oie, salami



Salades

Nordique, taboulé à l'orientale,
périgourdine, exotique

Poissons

Saumon reconstitué, Fontaine de langoustines,
Mousseline aux 3 poissons

Viandes

Chaud-froid de volaille, médaillon de porc, pièce de bœuf

Salade verte

Farandole de fromages
Chips, cornichons et sauces

Buffet « Cérémonie »

Charcuteries

Jambon de montagne, terrine de lapin au Chablis,
galantine de canard, chorizo, andouille de Vire

Salades

Landaise (avec foie gras), Baltique (poissons fumés),
Catalane, tomate parisienne

Poissons

Tartare de poissons à l'aneth,
terrine de homard,
saumon farci reconstitué



Viande chaude sous cloche

Nous consulter

Légumes

Pomme galette, poêlée de saison
Cornichons et sauces
Salade, fromages (7 sortes)



Buffet «4 saisons»

Pain surprise mélangé
(2 toasts par personne)

Charcuteries

Jambon sec, terrine de veau aux asperges,
roulade pistachée,
galantine de lapin aux morilles

Salades

Méditerranéenne, Montbéliard, crustacés,
cascade de crudités de saisons

Poissons

Duo de Saint Pierre Saint Jacques,
saumon mariné à l'aneth, tronçon de colin,
fontaine de langoustines

Viandes

Médaille de veau, faux filet de bœuf braisé,
giglette d'agneau

Pommes gaufrettes, cornichons et sauces

Salade, fromages (6 sortes)

Dessert

Entremet
aux fruits de saisons





Buffet «Royal»

Pain surprise mélangé
(2 toasts par personne)

Petits fours
(2 par personne)

Charcuteries

Jambon montagnard,
jambon persillé de Bourgogne,
rosette de Lyon, galantine de foie gras,
pâté en croûte Richelieu

Salades

Salade Pacifique,
champignons à la Grecque,
salade Saint Jacques, salade Landaise



Poissons

Saumon fumé, duo de sandre et saumon,
Rosace de gambas, mousseline de langouste

Viandes

Filet de bœuf, gigot d'agneau, rôti de veau
Ou
Viande chaude sous cloche avec légumes

Cornichons et sauces

Salade, fromages (7 sortes)

Dessert

Entremet (parfum de saison)
Ou
Pièce montée
(4 choux par personne)
Ou
Trianon



Cocktail dînatoire

Cocktail

Cuillères de chiffonnade
Œufs de caille en habit
Gouttes d'eau fantaisies
Brochettes exotiques
Feuilles d'endives
à la mousse de bleue
Petits chèvres arlequin
Pics du fromager
Fontaine de crudités croquantes
Toastines de rillettes
Blinis de saumon fumé

Cocktail chaud

Mini brochettes volailles
Rips à l'Américaine
Accra de Morues
Brochettes de Saint Jacques
Mini quiches poireaux
Mini quiches oignons
Feuilletines au saumon fumé
Mini feuilletés à l'escargot

Cocktail gastronomie

Mise en bouche

Verrines aux 3 couleurs

Cocktail

Mini éclair de saumon fumé
Navettes briochées
Médallions de langouste en gelé
Pics de magrets fumés au foie gras
Jambon de parme
en habit antipasti
Cœurs de palmier en fêtes
Blinis aux œufs de saumon
Sucettes de fromages
Timbales de salades composées
Croustillants de langoustines
au fondu de poireaux
Tartares aux fines herbes

Cocktail chaud

Petits rouleaux de bœuf au curry
Petits champignons farcis
Emincés de pintade aux pêches
Roulés de lapereaux aux pruneaux
Les 3 bouchées (fruits de mer,
ris de veau et morilles)
Profiteroles de foie gras
Gambas grillées
Tartinettes de chèvres chauds

Notre carte à emporter

Les entrées froides

- Landaise
- Saumon farci
- Saumon fumé artisanal
- Foie gras de canard entier

Les entrées chaudes

- Croustade d'escargots aux cèpes
- Feuilleté de ris de veau à l'ancienne
- Cassolette de lapereau
- Bouchée à la reine

Les poissons

- Pavé de saumon à l'oseille
- Lotte à l'américaine
- Sole farcie
- Nage de Saint Jacques aux petits légumes
- Coquille Saint Jacques

Les viandes

- Magret de canard aux morilles
- Filet de bœuf en croûte
- Cochon de lait farci Vallée d'Auge
- Filet mignon forestière
- Jambon en croûte sauce châblisienne

Les plats traditionnels

- Paella
- Couscous maison
- Coq au vin de Bourgogne
- Choucroute
- Tartiflette

Tous les entrées ou plats des buffet peuvent être vendus à la carte

Desserts

Buffet desserts

Corbeille de fruits de saison, Mousse au chocolat,
Entremet de saison (fraisier, poirier, etc.),
Ile flottante, Tarte aux pommes

Entremets

-  Fruits rouges
-  Poirier
-  Trianon
-  Fraisier
-  Forêt noire

Tartes

-  Pommes
-  Fraise
-  Citron
-  Tatin
-  Myrtille

Pièce Montée

4 choux par personnes
au thème de votre choix
(ex. : panier, chapelle, puits, cœur, berceau...)

Migniardises

(1 pièce de chaque par personne)

Tartelette aux pommes, éclair au chocolat,
macaron farci, petit fraisier, mini baba au rhum,
chou à la crème, fondant chocolat