



Carte des Fêtes Entreprise

Cocktail Apéritif

Buffet froid ou avec plat chaud

Plateaux repas

Déjeunatoire froid ou chaud

Nous avons la solution pour votre repas de fin d'année
en équipe !



Cocktail Apéritif

Pour un petit pot de 15 mns à 1/2 heure avant d'aller manger.

Cocktail "Festif" 6 pièces salées à 8,70 € h.t.

Mini brochettes 2pcs

Abricot Périgourdin
Picador oeuf de caille/saumon fumé
Ananas/magret fumé

Bouchées Gourmandes 4pcs

Blinis de rilette océane/saumon
Profiterole de canard
Carré Tarama /œuf de truite
Moelleux tomate/écrevisse
Moelleux caviar aubergine/pétoncle

Cocktail 6 pièces sucrées à 8,50 € ht.

Mini Macarons 1 pc

Pistache - chocolat - citron -café - framboise

Petits fours « classiques » 5 pcs

Caroline chocolat -caroline café - barquette framboise
mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron....

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Les Buffets Froids

Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson et la vaisselle
que nous pouvons vous fournir sur devis

Buffet "Fiesta" à 29,95 € ht.

90g de pain de campagne coupé.
minimum 15 pers

Salade Bidard

sur un mesclun de salades, copeaux de foie gras, magret fumé, haricots verts et jaunes,
tomate mariné, vinaigrette balsamique

Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce Lutin

Salade méli-mélo

Pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, vinaigrette à l'échalote

Salade de Pennes au pistou

Pennes, tomates, pesto, pétales de parmesan, pignons de pin torréfiés, vinaigrette pesto

Salade de riz gourmand petits légumes

Riz basmati, carotte, poivrons, maïs, petit pois

Fondant de poularde rôti aux champignons

Tendre Rôti de bœuf au grana et pesto

Brochette de crevettes sauce Thai

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauces

Duo de fromages et salade aux noix

Symphonie Exotique et son coulis de Mangue

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Buffet "Festif" à 33,95 € ht.

*90g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.
minimum 15 pers*

Salade Biscarosse

*sur un mesclun de salades, tranchettes Marbré de Foie Gras, magret fumé,
Œuf de caille, haricots verts et jaunes, vinaigrette au Melfort*

Mousseline de Saint Jacques sauce cocktail & ses copeaux de Saumon fumé au bois de Hêtre

Salade JackBeans

Pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, vinaigrette à l'échalote

Salade de Serpentes à la toscane

Serpentes, tomate, aubergines et courgettes grillées...

Salade Espagnole

Riz mixte safrané, poivrons vert et rouge, tomate, petit pois, menthe, huile d'olive

Rôti de Veau au Marsala

Effeillé de bœuf au pesto, pignons torréfiés et copeaux de parmesan

Pavé de Cabillaud crumble d'herbes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauces

Assortiment de fromages et salade aux noix

Entremet Belle Hélène, crème anglaise au Chocolat

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Buffet "Allegro" à 39,95 € ht.

*90g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.
minimum 15 pers*

Salade Terre/mer

Salade, Tranchette de Marbré de Foie gras, saumon fumé, sot'l'y laisse fumé, crevette au épices, Sauce aurore et chutney de figes

Œuf Mimosa aux écrevisses sur son duo choux/carotte

Salade Caroline

Pomme de terre grenaille, huile d'olive, oignons rouge, moutarde à l'ancienne

Couronne de semoule aux Petits légumes sautés au Wok,

vinaigrette au soja et sésame grillé

Salade de Serpentes à la toscane

Serpentes, tomate, aubergines et courgettes grillées...

Effeillé de filet de Rumsteak au piment d'Espelette

Filet de canard à l'ananas

Brochette de Saint Jacques juste et crevette vierge exotique

Ronde Fromagère et salade aux noix

Entremet Chocolat au lait/crème brulée,

crème anglaise caramel beurre salé

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Le Buffet avec Plat-Chaud

Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson, la vaisselle et prévoir
la logistique de réchauffage
(que nous pouvons vous fournir sur devis).

Buffet avec plat chaud "Festiniér" à 36,40 € ht.

90g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.
minimum 20 pers

Terrine Océane et son voile de Saumon fumé, crémeux Athéna

Salade Mont de Marsan

Salade, Tranchettes de foie gras marbré, magret fumé, œuf de caille, haricots verts et jaunes, tomate marinée

Méli-Mélo de céréales aux légumes Grillés et petites crevettes

Plat chaud servi au buffet indentique pour tous:

Mignonette de poulet farcie aux champignons crème Périgourdine

ou

Sauté de Veau façon Strogonoff

Gratin aux châtaignes et Gâteau de légumes

Duo de fromages et salade aux noix

Entremet poire /Caramel, sauce caramel beurre salé

Chaffindish en location possible pour le maintien au chaud

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Les plateaux repas

Avec un minimum de commande de 5 plateaux par recette.

Vous désirez consommer le plat réchauffé au micro-onde,
demandez la version micro-ondable

Plateau repas Festif Poularde à 32,95 € ht.

minimum 5 pers

un petit pain, 55grs et pain d'épice

Tranchette de Marbré de Foie gras au magret fumé

Sot l'y laisse de poulet fumé & son voile de saumon fumé

Fondant de poularde aux Champignons aux cèpes, sauce Forestière

Et ses garnitures

Trio du fromager et sa salade mêlée aux noix

Assortiment de fours gourmands et macaron

Plateau repas Festif St Jacques à 32,95 € ht.

minimum 5 pers

un petit pain, 55grs

**Terrine Océane Ecrevisses cocktail & voile de Saumon fumé,
crèmeux Athéna**

Brochette de Saint Jacques et crevettes, vierge exotique

Et ses garnitures

Trio du fromager et sa salade mêlée aux noix

Assortiment de fours gourmands et macaron

Nos plats sont servis sur assiettes clochés déposés dans un très joli coffret aux couleurs
chocolat/ champagne, avec des couverts inox, un verre jetable, condiments et serviette.

**Pour vos besoins de vaisselle, boissons, mobilier ou personnel de service,
faites nous la demande lors de votre devis.**

mail : contact@avstraiteur.fr

Demandez Jean-Marc au 06 61 70 03 22

www.avstraiteur.com

A Votre Service TRAITEUR Sarl capital 30 000 € Rcs 48445287500012



Cocktail Finger-Food

Le juste compromis entre un cocktail et un buffet, cette formule permet à chacun de déguster un bon repas tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster" ni de table chacun pourra naviguer au grès des ses envies.

Cocktail Déjeunatoire Finger Food froid "Festif"

à 31,85 € ht.

Minimum 15 pers

Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

jambon -saumon fumé -tomate œuf de caille

Les Mini - brochettes 3pcs

Pincette de Crevette en transparence de radis noire

Picador Œuf de caille/saumon fumé

Magret/figues/Sésames

Pain surprise Arc en Ciel 3pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche

Saumon/Tsatsiki concombre

Tartinade Océane/surimi

La Ronde Gourmande 4pcs

Blinis de rilette océane/saumon

Profiterole de canard

Carré Tarama /œuf de truite

Moelleux tomate/écrevisse

Moelleux caviar aubergine/pétoncle

Les Roll wraps 2pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade

Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

Salade composée en Wood box 1pc

Salade Biscarosse

Haricots verts et jaunes, tomate marinées, magret fumé, copeaux de foie gras & œuf de caille

L'ardoise de fromages 2pcs

Assortiment de fromages accompagné de tranches de pains de campagne

Le coin des gourmands 1pc

Verrine de mousse au choco/coco

Fours sucrés du moment 4pcs

Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise

mille feuilles - opéra - moelleux

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Cocktail Déjeunatoire Finger Food chaud "Epicure"

à 35,85 € ht.

Minimum 20 pers

Canapés « tentations gourmandes » 1pc

Fromage frais au noix -truite fumé - tomate œuf de caille

Les Mini - brochettes 2pcs

Pincette de Crevette en transparence de radis noire
Picador Œuf de caille/saumon fumé
Abricot Périgourdin

Pain surprise Arc en Ciel 2pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche
Saumon/Tsatsiki concombre
Tartinade Océane/surimi

La Ronde Gourmande 3pcs

Blinis de rillette océane/saumon
Profiterole de canard
Carré Tarama /œuf de truite
Moelleux tomate/écrevisse
Moelleux caviar aubergine/pétoncle

Les Roll wraps 2pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade
Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

Plat chaud au buffet en chaffindish 120 grs/pers location chaffindish en option

Jambonnette de poulet à la Normande

Pommes de terre grenaille aux légumes confits

L'ardoise de fromages 2pcs

Assortiment de fromages accompagné de tranches de pains de campagne

Le coin des gourmands

Mini Macarons 1pc

Pistache - chocolat - citron - café - framboise

Fours sucrés du moment 4pcs

Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise
mille feuilles - opéra - moelleux

Nous pouvons vous proposer : La vaisselle (jetable ou en dur) la boisson, du mobilier et nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.





- **Vaisselle Jetable éco-durable**
- **Vaisselle en dur** (*porcelaine inox de qualité, verrerie*) **frais de reprise à prévoir**
- **Personnel**
- **Boissons soft/alcool**
- **Mobilier et nappage**

Nous pouvons gérer votre prestation de A à Z, faites établir un devis en remplissant la demande de devis en ligne pour les repas de Noel !

