

Plateaux TRAITEUR

Les petites cuillères 



Une solution clé en main pour vos événements particuliers ou professionnels - à partager entre collègues, invités ou partenaires.

Buffet sur mesure,
100 % personnalisable



Composez votre buffet sur mesure à partir de plateaux salés et sucrés, conçus pour 8 à 10 personnes.



NOS PLATEAUX SALÉS

- Trio de focaccia
- Trio de mini cake (saveurs de saison)
- Plateau de charcuterie & fromage
- Plateau de crudités & houmous
- Plateau de truite fumée & crème citronnée
- Duo de verrines (mousse de betteraves/fromage frais, légumes grillés/crumble de parmesan)
- Duo de wraps (saveurs de saison)
- Duo finger sandwiches (saveurs de saison)
- Mini croque-monsieurs
- Mini sandwiches briochés (oignon confit/crème de chèvre, fromage frais/truite fumée)
- Œufs mimosa violet



Tous nos plateaux sont accompagnés de pain frais.



NOS SALADES ET VIANDES

- Salade de lentilles et légumes rôtis
- Salade de pois chiches à la grecque
- Salade de quinoa, avocats, patate douce rôtie, grenade
- Salade de pâte à l'italienne

- Plateau de rôti de bœuf tranché froid (accompagnés de sauces maison)
- Plateau de rôti de porc tranché froid (accompagnés de sauces maison)



Tous nos plateaux sont accompagnés de pain frais.



NOS PLATEAUX SUCRÉS

- Brownie signature & crème mascarpone
- Mini tiramisù (café, fruits rouges, passion)
- Plateau de fruits frais
- Trio de mini pavlovas
- Trio de mini panna cotta
- Trio de mini cheesecakes en verrines

(Fruits rouges, passion, caramel au beurre salé)



Plateaux salés

- Classiques : à partir de 40 € (focaccia, crudités, mini croque, wraps, etc.)
- Gourmandes : à partir de 60 € (charcuterie & fromages, truite fumée, verrines, etc.)

Plateaux sucrés

- À partir de 40 € (brownies, mini pavlovas, tiramisù, fruits frais...)

Tarifs dégressifs selon la quantité et la composition.
Devis personnalisé sur simple demande.