

# Menu Gourmand

## LE BUFFET ORIENTAL

Chawarma, Pitotes, Falafels, avec ses assortiments de salade, (Choux blanc émincé, Brunoise de concombres et tomates, Oignons, Aubergines frites, Sauce Houmous et Téhina), Feuilles de Vigne Farcies.

## LE BUFFET AMERICAIN

Mini Hamburger / Frites, Nuggets de Poulet, Mini Panini grillés à la minute : Charcuteries, Saumon, Poulet et fines herbes, Hot dog et ses garnitures, Verrines de Guacamole.

## LE BUFFET NORVEGIEN

Les Miroirs de saumon fumé, Le Saumon mariné, Les Harengs gras, le Tartare de poissons, Le Tarama, Les œufs de saumon accompagnés de Mini blinis chauds, Cassolettes de Rougets au Basilic.

## LE BUFFET ASIATIQUE

Nems, Riz Cantonais, Ailerons caramélisés, Poulet au Curry et pousses de Bambou.

## LE BUFFET BROCHETTES

Poulet mariné au soja, Saumon à la citronnelle, Canard au miel, Thon et Saumon Marinés.

## LE BUFFET CAMPAGNARD

Assortiments de Charcuteries variées, Epaule de veau rôti à l'os. Bâtonnets de crudités variées accompagnés d'une aioli, Carottes, Céleri, Radis, Concombre, Choux-fleurs, Tomates Cerise. Pissaladière, La terrine de Campagne, Les croûtons de Pains, Les Petits Farcis à la Provençale, La Farandole d'Antipastis.

## PRIX 85 EUROS TTC PAR PERSONNE

Conditions de règlement  
Acompte 50% a la commande  
50% 10 jours avant la réception  
Le solde au cours de la réception

Signatures - Bon pour accord

Le client

Fryantel

## FRYANTEL TRAITEUR

AYOUA MEGUIDECHE ISAAC

Sous le contrôle du Beth Din de Paris

5 PLACE JEAN MOULIN • 95200 SARCELLES

Portable : 06 77 15 19 57 • Tel/Fax : 01 34 53 07 85



# Menu Gourmand



## LE REPAS

### LES ENTREES FROIDES

Le Carpaccio de Saumon à l'Aneth et aux Câpres.

La Pétale de Saumon et son éventail de Melon, fond d'artichaut,  
Avocat à la vinaigrette d'orange.

Le Duo de Foie Gras et sa Compotée de Saison (Sup. 4 €)

La Salade gourmande (Médaille de foie gras et magret de canard fumé) et son Toast Grillé.  
Assortiment de Poissons Fumés et son verre de Vodka (Sup. 1€)

### LES POISSONS

Le filet de Daurade rôti au four et sa Sauce à la Moutarde à l'ancienne.

Le Croustillant de Filets de Sole et Rouget à la fondue de poireaux.

La Dariole de Perche Vapeur et ses courgettes grillées.

Le Bar grillé au pastis sur lit de fenouil.

Le Mixed grill de poissons sauce champagne et son méli-mélo de pointes d'asperges.

La Feuillantine de Sole et Saumon et son velouté aux herbes.

### LE TROU NORMAND

Citron vert / Vodka ou Pomme verte / Calvados ou Poire / Alcool de Poire

### LES PLATS

Le Médaille de Veau Rôti aux Morilles.

Le confit de canard à la Sarladaise.

La Gigolette de Volaille farcie aux morilles.

Les Noisettes d'agneau rôties (Au miel et romarin ou à l'anis et Menthe)

Le Magret de canard aux pommes caramélisées

Le fondant de Volaille Privera.

### LA SALADE

La douceur de Picardie

### LA FARANDOLE DES DOUCEURS

Les Cascades de fruits frais,

Le Panaché de mini glaces et sorbets,

La farandole de mignardises,

La Cascade d'Entremets,

Les minis mousses au chocolat, Les Verrines de Mousses de Fruits ;

Mini crème brûlées Vanille et pistache,

Les Mini-crêpes au chocolat, Sucre et Marmelade, Les Mini Gaufres,

La Barpe à Papa et Les brochettes de Bonbons (bar Mitzva),

La Pièce montée de votre choix.

### Boissons à discrétion

Les Vins, La Sélection de FRYANTEL TRAITEUR, Le Champagne Roi David

### Les Accompagnements

Eau Minérale Plate et Gazeuse, Coca-Cola. Café. Notre Prestation

# Menu Gourmand à 85 €