

2024

Depuis 2009

AROMATIC
Traiteur

Menus de Fêtes



À vos côtés, pour un moment unique ...

Romain Caussé



Plateaux aperitifs

24
MISES EN
BOUCHE

20€

48
MISES EN
BOUCHE

39€

24
MISES EN
BOUCHE

23€

48
MISES EN
BOUCHE

45€

APEROTIC

- Gaufrette coppa italienne, pomme granny
- Muffin tomates confites fête
- Clafouti courgette parmesan basilic
- Tarte fine thon, poivrons confits
- Sablé olives noires, chorizo Ibérique
- Brioche gourmande, poulet grillé, cheddar
- Houmous de carottes cumin, noisettes grillées, crevette
- Crèmeux cèpes, chips de magret de canard

ACROMATIC

- Bagel thon, crème à l'estragon
- Crèmeux courgette, menthe, chèvre
- Chouquette au saumon, aneth, citron vert
- Club sandwich cheddar, jambon fumé
- Sablé foie gras et confiture de figues

PIÈCES CHAUDES :

- Crevette en tempura, sauce chinoise
- Burger effiloché de canard, Bethmale
- Nem chèvre, confiture de cerises noires

Cocktails d'anniversaires

Commande MINIMUM 5 PERSONNES

par
personne
19€⁵⁰
sans dessert
16€

LE GOURMET

PIÈCES LUNCH FROIDES :

- Chiffonnade de jambon Serrano & son pan con
- Tartare de thon thaï, sésame
- Bretzel poulet croustillant, confiture d'oignons
- Crème de céleri au bleu, noix
- Houmous pois chiche, crumble et salade d'herbes
- Panier gourmet poireaux & chorizo
- Pique de bœuf coco gingembre
- Bun's viennois saumon, pomme granny

DESSERTS :

- Verrine crème vanille, caramel
- Choux craquelin praliné
- Finger chocolat & framboises

par
personne
24€⁵⁰
sans dessert
21€

LE FESTIF

PIÈCES LUNCH FROIDES :

- Jambon de cochon noir de Bigorre
- Tartine de foie gras de canard & chutney exotique
- Tartare de St Jacques, écrevisse passion mangue
- Tarte fine cèpes & confit de canard
- Panna cotta poivrons crumble fête

PIÈCES LUNCH CHAUDES :

- Burger bacon cheddar
- Nem de joue de bœuf thaï
- Samossa gambas gingembre

DESSERTS :

- Tiramisu fruits rouges, spéculoos
- Tartare de fruits frais

Côte Mer

LES ENTRÉES

Escalopes de saumon Gravlax,
mayonnaise maison
à l'estragon & blinis

8€⁹⁰

Bouchée aux fruits de mer,
velouté au Noilly

6€⁹⁰

LES PLATS

Ragoût de la mer,
sauce aux crustacés

13€⁵⁰

Dos de cabillaud et crevettes
rôties, crème au chorizo

11€⁵⁰

Côte Terre

LES ENTRÉES

Croustillant de foie gras de canard, cèpes persillés & coulis aux morilles

10€₅₀

Foie gras de canard, confiture oignons cassis

9€₂₀

Vol au vent ris de veau, cèpes

8€₉₀

LES PLATS

Fondant de chapon aux giroles

14€₉₀

Gigollette de pintade farce fine tomates confites

11€₉₀

Brochette d'onglet de veau sauce Madère

9€₅₀

Accompagnements

Pommes
savoyardes

3€₅₀

Gratin
dauphinois

3€₅₀

Pommes grenailles,
marrons, cèpes

4€₈₀

Flan forestier
persillé

2€₉₀

Mille-feuille
de légumes

3€₅₀

Plagues salées

48
PORTIONS

26€

- Quiche Lorraine
- Quiche poireaux chorizo
- Pizza royale
- Pizza chorizo
- Quiche 4 fromages
- Quiche aux légumes confits
- Pizza 4 fromages

Les planches à partager

29€

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

Pour 8 à 10 personnes

- 12 tranches de rosette
- 12 tranches de chorizo Ibérique
- 250 g de Jambon Serrano
- 100 g de rillettes d'oie

29€

LA PLANCHE DE FROMAGES

Pour 8 à 10 personnes

- 2 crottins de chèvre Chavignol
- 12 bâtonnets Comté doux
- 12 tranches Bethmale grand cru
- 250 g Brebis basque Ossau-Iraty en chiffonnade

29€

CROQU'VEGGIE

Pour 8 à 10 personnes

- Assortiment de tapenades
- Croûtons de pain grillés
- Légumes croquants

16
MIGNARDISES

22€

GOURMANDISES SUCRÉES

- Tartare de fruits frais en verrine
- Choux craquelin praliné
- Finger chocolat & framboises
- Tartelette exotique, coco

32
MIGNARDISES

42€

Depuis 2009

AROMATIC
Traiteur

*Nos équipes vous souhaitent
de belles fêtes de fin d'année*

Pensez à vos commandes* !

05 61 24 04 85

ou

06 98 37 25 38

aromatic.traiteur@neuf.fr

Centre commercial du Parc
QUINT-FONSEGRIVES