

Toutes nos salades sont conditionnées en saladiers à usage unique pour 5/6 personnes

SALADES A 11,00 € / saladier (1.00 kg)

- Carotte râpée
- Coleslaw
- Taboulé
- Piémontaise

SALADES A 13.00 € / saladier (1.00 kg)

- Sancerroise (haricots verts, lards, chavignol, noix)
- Berrichonne (lentilles, oignons rouges, lardons, tomate)
- Napolitaine (penne, tomate séchée, jambon sec, pesto)
- Grec (tomate, oignon, concombre fêta, olive)



LES ENTRÉES A 7.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Timbaline de légumes confits, chèvre, crème d'avocat et coulis piquillos
- Pressé de Saumon et avocat, riz façon sushi
- Caviar de lentilles, œuf poché, et saumon fumé
- Mozaïque de jarret, foie gras infusé au vin jaune et morilles
- Finger de volaille, foie gras et crémeux César



VIANDE FROIDE

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Assortiment de charcuterie 4.20 €
(120 g/pers)
- Assortiment de viandes froides .. 5.70 €
(150g/pers / rosbief, rôti de porc,

PLATS CHAUDS A 7.00 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Estouffade de bœuf à la bière Sancerroise
- Effiloché de confit de canard façon Parmentier
- Poulet sauce Sancerre blanc
- Jambon au foin sauce porto
(Minimum 15 personnes)



PLATS CHAUDS A 9.50 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Dos de Saumon et sa vierge d'agumes
- Cristaline de sandre coco-curry
- Filet de bœuf, sauce Armagnac
- Grenadin de veau et jus d'ail noir
- Magret de canard aux airelles
- Fondant de veau braisé à l'ancienne



GARNITURES

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

Une sélection de garnitures vous sera proposée par le Chef de cuisine

- 1 garniture par personne 2.60 €
- 2 garnitures par personne 3.90 €

BROCHURE BOUTIQUE

Saison 2021



02 48 54 35 80

info@elan-traiteur.fr

www.elan-traiteur.fr

Retrait de votre commande dans nos locaux

Du mardi au samedi, de 9H00 à 12H30 et 14H00 à 17H00

Ces tarifs remplacent et annule les précédents

Tous nos prix s'entendent TTC

Tarifs valables du 10 janvier 2021

au 30 novembre 2021

COLLECTION DE BOUCHÉES FROIDES

- 1/2 plateau 24 pièces 27.80 €
- Plateau 48 pièces 52.80 €

*Bread maki, Madeleine pain d'épice et foie gras
Courgette marinée, chèvre frais et basilic
Finger de saumon fumé et crème de raifort
Lumaconi, parmigiano Reggiano, ricotta et pesto alla genovese
Tortilla de volaille et poivrons doux
Avocat, fromage frais et magret fumé
Petit pois à la menthe*

COLLECTION DE BOUCHÉES CHAUDES

- 1/2 plateau 24 pièces 27.80 €
- Plateau 48 pièces 52.80 €

*Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues ; Accras antillais ;
Mini croque-saumon à l'aneth ; Cigare de bœuf façon Strogonoff ;
Brioche d'escargot en persillade ; Moelleux saint jacques ;
Bouchée de ris de veau ; Croustille de volaille et morilles*

CANAPÉS FROIDS

- 1/2 plateau 20 pièces 19.00 €
- Plateau 40 pièces 36.00 €

*Mousse curry et magret fumé, confit de tomate et rouget barbet
Noix de saint jacques et brocolis, tomate mozzarella et pesto
Involtini de fromage frais, saumon fumé et œuf de poisson
Médaillon de foie gras et chutney abricot,
Œuf de caille et copeau de parmesan*

VERRINES D'INATOIRES À 1.70 €

Vendu par 6 verrines / Prix à l'unité

- Verrine chèvre frais sur un lit de caviar de lentille et jeunes pousses
- Verrine Guacamole et crabe

Menu à partir de 10 personnes Choix unique pour l'ensemble des convives

Les plats chauds sont servis avec une sélection de deux garnitures

MENU N°1 À 18.50 € / PERS.

—
Timbaline de légumes, chèvre frais crème d'avocats
et coulis piquillos
Ou
Terrine de volaille, feta et tomate confite
Ou
Caviar de lentilles œuf poché et saumon fumé
—
Filet de volaille au miel et abricot moelleux
Ou
Paleron de bœuf braisé à l'ancienne
Ou
Parmentier de canard confit, crumble de noisette
—
Crumble aux fruits
ou
Cœur coulant chocolat intense

MENU N°2 À 23.50 € / PERS.

—
Terrine de jarret de cochon, foie gras et morilles
Ou
Pressé de saumon frais, dés d'avocat et riz façon sushi
Ou
Crème de chou fleurette au crabe, pomme granny et guaca-
mole en transparence
—
Magret de canard snacké, infusion de romarin
Ou
Grenadin de veau, jus d'ail noir
Ou
Tournedos de bœuf snacké, réduction de pinot noir
—
Charlotte exotique
Ou
Tiramisu, caramel au beurre salé et spéculos

FEUILLETÉS COCKTAIL

- 1/2 plateau 30 pièces 22.00 €
- Plateau 60 pièces 42.00 €

Quiche lorraine ; Mini pizza ; Mini croque monsieur ; Feuilleté saucisse ; Friand parisien ; Chèvre et pesto ; Profiterole emmental ; Croustade de volaille Tandoori

PAINS SURPRISES

40 pièces / pain surprise

- Le Nordique 36.00 €
(Saveur Océane)
- Le Rustique 36.00 €
(Assortiment de charcuterie)
- Le Duo Terre & Mer 37.50 €

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS

- 1/2 plateau 20 pièces 22.00 €
- Plateau 40 pièces 40.00 €

Eclair chocolat ; Baba exotique ; Chou vanille ; Tartelette au citron meringuée ; Macaron ; Brownies et griotines ; Tartelette sablé passion framboise ; Gourmandise fraise citron....

DESSERTS À 3.50 €

Minimum de commande 6 personnes / Prix à la part

- Choco trésor
(Biscuit, mousse chocolat noir et blanc, craquelin praliné)
- Frambofolies
(biscuit joconde, mousse framboise et ganache)
- Parfum des îles
(dacquoise coco, confit, crémeux ananas et bavaroise coco)