

Daveau

TRAITEUR

Chef cuisinier à domicile

Cocktail apéritif ou dînatoire A la carte

Les bouchées froides

Maki de foie gras et betterave **Nouveauté**
Cuillère de magret de canard fumé sur lit de caviar d'aubergine
Cuillère de grison et pamplemousse confit **Nouveauté**
Cassolette de saint jacques et confiture d'olives
Cuillère de tartare de saumon au citron vert et à l'huile d'olive
Sucette de foie gras à la chapelure de pain d'épices

Les verrines froides

Crumble de tomates
Mousse de foie gras et gelée au Vin
Gaspacho épicé
Crème d'aneth et noix de saint jacques
Tomate confite et mousse de fromage
Miettes de crabes et tapenade
Crème de petits pois à la menthe
Queues d'écrevisses en gelée au pastis
Fine guacamole et crevettes sauce cocktail
Foie gras et pain d'épices
Foie gras et chutney de figues
Le melon en gelée de Muscat
Le melon épicé et crevettes (alcoolisé au Cherry) **Nouveauté**
L'Assortiment de pouss pouss **Nouveauté**



Les moelleux

L'assortiment de canapés sans pain de mie
Le Cube polaire
Pain aux multiples saveurs
La petite madeleine chocolat foie gras
Assortiment de mini tatin salées
Mini lunch navettes
Hamburger de magret de canard
Mini brioches aux escargots de bourgogne
L'opéra de caviar d'aubergine et fromage **Nouveauté**

Les brochettes

Brochette de pruneau et lard
Brochette tomate cerise et mozzarella
Brochette de melon et jambon cru
Collection prestige mini-brochettes
(viande des grisons, mozzarella et tomates/ ananas, crevettes, pomme granny/ saumon fumé et fromage de chèvre/ pastrami, fromage de chèvre et tomate)

Les ethniques

Acras de morue
Panaché exotique (mini nems, mini acras, mini samossas)
Le trio de croustillant s aux crevettes **Nouveauté**

Les crèmes brûlées

Minis crème brûlé au foie gras
Minis crème brûlé au roquefort

Les animations chaudes

Foie gras poêlé et chutney (sup 5€)
Wok de gambas au lait de coco (sup 4€)
Sauté de poulet au curry (sup 3€)
Noix de saint jacques marinées aux tomates confites (sup 4€)
Emincé de gigot d'agneau au thym (sup 5€)

Les papillotes

La papillote foie gras chutney et pain d'épices
La papillote saint jacques et tartare de fruits exotique **Nouveauté**



Le chaud

Minis feuilletés chauds
Soupe de moule safrané
Moules farci au beurre d'escargots
Gésiers de canard à la fourme
Chartreuse de homard
Pot au feu de foie gras brunoise de légumes et bouillon de bœuf
Bouillabaisse d'écrevisses
Velouté de champignons des bois (produit saisonnier)
Crème de lentilles au foie gras
Cappuccino de potimarron (produit saisonnier)
Les gnocchis, émulsion de roquette

Le sucré

Minis tartelette caramel beurre salé
Minis éclair à la mousse de nougat **Nouveauté**
Minis crème brûlée au safran **Nouveauté**
Entremet aux trois chocolats
Verrines de salade d'orange rafraîchi au Campari
La tarte citron revisité
Verrines chocolat noir et fruits rouges
Verrines chocolat blanc et passion
Verrines de minestrone de fraises
Verrines Tiramisu
Verrine Tiramisu spéculos **Nouveauté**
Crumble aux poires pochées au vin rouge et épices
Verrines de panna cotta vanille confit d'ananas rhum **Nouveauté**
Petits pots de crème au chocolat Valrhona
Cannelés Bordelais
Assortiments de macarons
Fontaine de chocolat **Sup de 3€/pers**
Mini coulant au chocolat
Les choco trésor
Minis stick mousse pêche blanche et crumble
Pomponette chocolat blanc, banane et ganache chocolat noir

