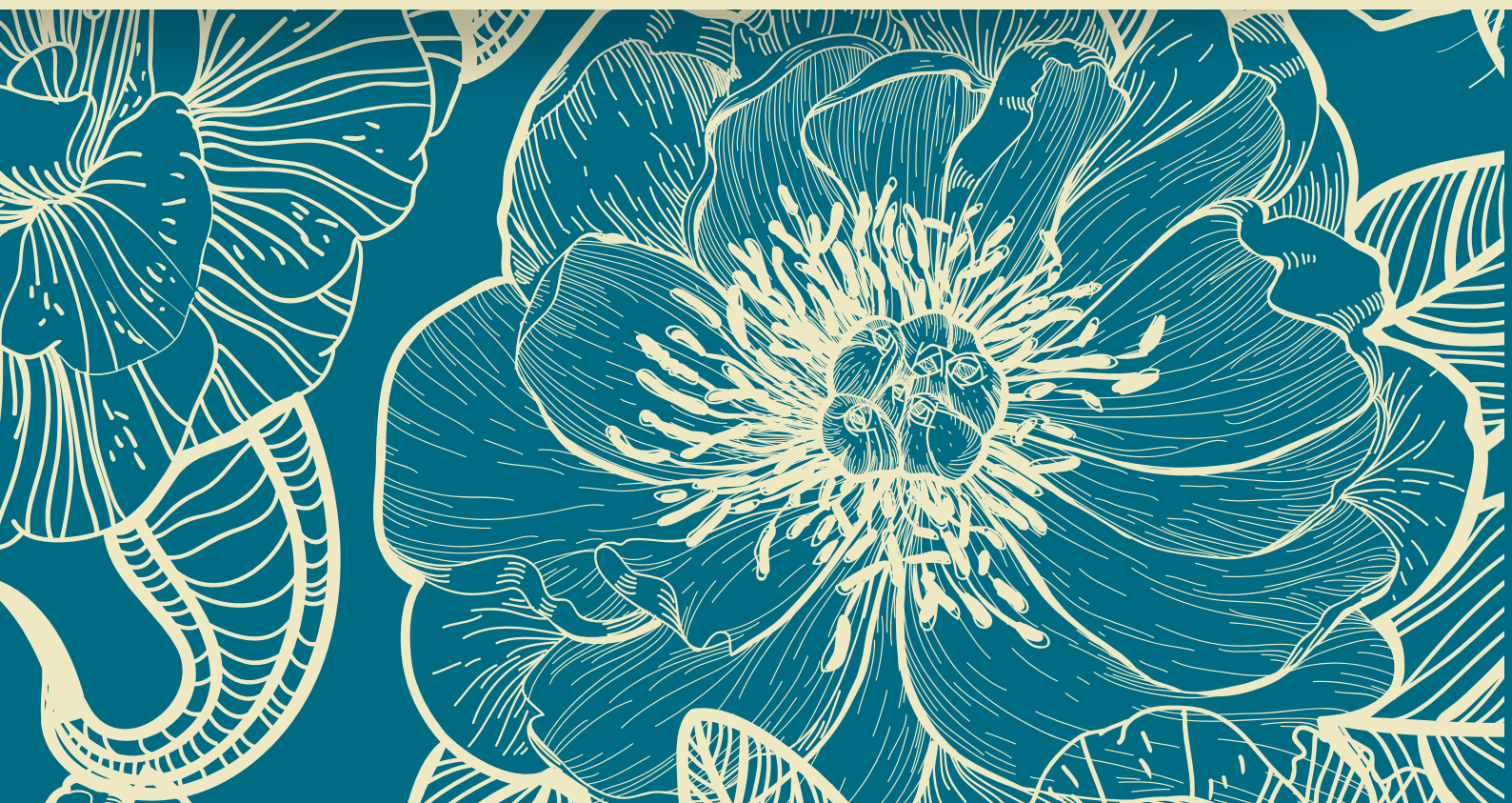




MEMENTO

SERVICE TRAITEUR





Nos pièces traiteurs

COCKTAIL DINATOIRE

Mini burger maison

Steak de boeuf frais, cheddar, sauce burger, tomate, salade.

2€/pièce

Mini pan bagnat

Salade, tomate, poivrons, oeufs, anchois, thon.

2€/pièce

Mini wrap au poulet crunchy

Tortilla, sauce curry maison, filet de poulet crunchy, salade, tomate, carotte râpée.

2€/pièce

Mini wrap au saumon fumé

Tortilla, cream cheese, crème d'avocat, salade, tomates confites, saumon fumé.

2€/pièce

Mini kebab

Pain pita, salade, tomate, oignons, sauce pita, viande kebab.

2€/pièce

Mini croque à la truffe

Pain de mie snacké, crème de truffe, burrata, jambon blanc.

2€/pièce

Mini hot dog New Yorkais

Pain hot dog, saucisse de strasbourg, french mustard, ketchup, oignons frits.

2€/pièce

Focaccia maison garnie

Focaccia maison, jambon cru, pesto, tomate confite, roquette.

2€/pièce

Tartine de pain de campagne

tranche de pain de campagne snackée, agrémenté selon nos humeurs.

2€/pièce

Nos verrines traiteurs

COCKTAIL DINATOIRE

Verrine crème d'avocat crevettes marinées

Crème d'avocat, crevettes marinées soja, miel et gingembre puis snackées.
2,20€/pièce

Verrine crème de petits pois, mousse de chèvre frais

Crème de petits pois à la menthe, mousse de chèvre frais.
2,10€/pièce

Salade tomate burrata

Tomates coeur de boeufs, burrata crémeuse, pesto maison. (selon saison)
2,10€/pièce

Salade niçoise

Salade verte, haricots verts ,oeuf dur, poivrons, tomate, anchois.
2,10€/pièce

Salade ceasar

Salade verte, tomate, croûtons, poulet crunchy, parmesan, sauce ceasar maison.
2,10€/pièce

Salade Grecque

Comcombre, féta, tomates, oignons rouges, olives noires
2,10€/pièce

Tartare de boeuf à l'italienne

Tartare au couteau, pesto maison, tomates confites, parmesan
2,50€/pièce

Verrine de houmous maison

Légumes croquants, houmous maison.
2,10€/pièce

Verrine de tapenade maison

Légumes croquants, tapenade noire maison.
2,10€/pièce

A decorative border of white line-art botanical illustrations surrounds the central text. The illustrations include various leaves, stems, and flowers, creating a natural and artistic frame for the menu.

Nos desserts traiteur

COCKTAIL DINATOIRE

Tiramisu café

Crème au mascarpone,
boudoirs, café expresso.
2€/pièce

Tiramisu au chocolat

Crème de mascarpone,
boudoirs, chocolat au
noisette.
2€/pièce

Tiramisu au caramel

Crème de mascarpone,
boudoirs, caramel.
2€/pièce

Tiramisu aux fruits frais

Crème de mascarpone,
boudoirs, fruits de saison.
2€/pièce

Panna cotta coulis fruits rouges

Crème, lait entier, sucre,
coulis fruits rouge.
2€/pièce

Panna cotta coulis de mangue

Crème, lait entier, coulis de
mangue.
2€/pièce

Abricot au romarin

Abricot au sirop de romarin
(selon saison)
2€/pièce

Brownie maison

Brownie au chocolat, noix de
pecan.
1,80€/pièce

Pudding de graine de chia

Graine de chia, lait de coco,
coulis de mangue.
2€/pièce

A decorative border of white line-art botanical illustrations surrounds the central text area. The illustrations include various leaves, stems, and flowers, creating a natural and artistic frame.

Nos plats traiteurs

À PARTIR DE 10 PERSONNES

Lasagne au boeuf

Pâte à lasagne, sauce bolognaise maison.

10€/pers

Lasagne aux légumes

Pâte à lasagne, béchamel maison, ratatouilles.

8€/pers

cannelloni saumon épinards

Tubes à cannelloni, ricotta, saumon fumé, épinards,

10€/pers

Gnocchis crème de gorgonzola

Gnocchis frais, crème de gorgonzola maison.

8€/pers

Gnocchis sauce tomate et boulettes de boeuf

Gnocchis frais, sauce tomate maison, boulettes de boeuf maison.

10€/pers

Rougail saucisse

Saucisses fumées, tomates, curcuma, gingembre, riz.

10€/pièce

Crevette coco

Crevettes, tomates, curry, lait de coco, gingembre, riz.

10€/pers