



*FLO'S
Traiteur
Créatrice d'évènements*

*Afin que vos fêtes soient aussi belles
que bonnes.*

*Je vous propose ma carte spéciale
Fêtes*

*Madame Josien Florence
06-81-81-28-71 ou 03-62-10-81-68
f.josien@laposte.net
Www.auservicedevosenvies.com*

Carte des Fêtes

Cocktail à la carte.

Pain surprise polaire (saumon, crabe, thon..) 28€

Pain surprise gourmand (foie gras, rilette d'oie, jambon cru...) 35€

Assortiment de mises en bouche froides (50 pcs) 32€

(Toasts au foie gras, au chèvre frais,, au saumon...)

Assortiment de mises en bouche chaudes (50 pcs) 32€

(Bonbon de foie gras, bouchées de boudin blanc, fines bouchées de canard mini feuilletés aux milles et une saveurs...)

Assortiment de verrines ou caquelons (20 pcs) 30€

(verrines au saumon, au boudin noir et pommes, caviar de courgettes au parmesan, noix de pétoncles aux lentilles, tartare de tomates, concombre et thon...)

Entrées froides et chaudes

Panier de crabe, de thon ou de crevettes au choix 4.5€/la part

Aumônière au 2 saumons sur son lit de fromage frais feuilleté 7.20€

Roulade d'asperges verte au jambon cru et ces copeaux de parmesan 5€

Foie gras de canard maison et son duo de confits (oignons et figues) 9€

1/2 homard sur un océan d'écumes et ces agrumes 9.5€

Coquilles St Jacques à la Nantaise 5.5€

Huîtres farcies au parmesan x8 7€

Boudin blanc aux pommes en mille-feuilles croustillant 5.5€

Riz de veau aux morilles en cassolette 9€

Escargot de Bourgogne (la douzaine) 5.80€

Plats chauds

Tournedos de canard aux agrumes, étoile de polenta et petits légumes croquants 11.5€

Pavé de chevreuil sur toast de pain d'épices et choucroute 13.5€

Filet de St Pierre beurre aux agrumes, riz pilaf, quenelles de légumes 11€

Dinde aux marrons roulée autour de sa farce, flan de pomme de terre et de légumes 9.5€

Pavé de biche et chutney de fruits rouge flan de pomme de terre 11.5€

Tournedos Rossini mille-feuilles de pomme de terre aux cèpes petits légumes 14.5€

[Vous pouvez également retrouver l'ensemble de ma carte sur mon site ou me faire des suggestions si vous le souhaitez.](#)

Le buffet froid

« l'éveil des sens »

(Entièrement dressé sur plats, hors couverts et service)

25€ par personne (minimum 10 personnes)

Les poissons

Terrine de st jacques aux petits légumes, hérisson de crevettes, duo d'asperges au saumon fumé en verrine, timbale de crabe avocat et tomate....

Les viandes

Langue Lucullus, carpaccio de bœuf à la fleur de sel, terrine de mousse de canard, chaud froid de poulet aromatisé aux champignons, Jambon à l'os, le rôti de porc parfumé au chorizo....

Les crudités et féculents du marché

Trilogie de légumes colorés et râpés (carottes, cèleri et chou rouge croquant aux lardons), riz basmati aux petits légumes, taboulé aux saveurs orientales, penne au pesto rouge, champignons à la grecque, tomates mozzarella au basilic...

Le plateau du berger

Maroilles, fromage aux noix, brie roquefort

Accompagné de sa salade, de son beurre demi sel et de son pain aux noix

Avec chaque buffet, je livre le pain, le beurre et les condiments.

Le dessert (supplément de 3.5€ par personne)

Assortiment de mignardises festives. (mini bûche, mini gâteaux aux milles saveurs...)

Quand passer votre commande? *Afin de mieux vous servir, je vous pris de bien vouloir passer vos commandes dès que possible avant le 20/12 pour Noel et le 27/12 pour Nouvel An.*

Les commandes de dernière minute seront traitées selon les disponibilités, car je ne travail que des produits frais.

La livraison

Elle sera gratuite si votre commande est supérieur à 250€ dans un rayon de 25km.

Un forfait de 15€ sera demandé pour toutes les autres commandes , vous pouvez également retirer vos commandes sur place.

Le règlement

Un acompte de 30% sera demandé pour toutes commandes passées.

Un chèque de caution vous sera demandé pour les différents conditionnements et restitué lors du retour.

J'espère que les formules proposées conviendront à l'ensemble de mes clients. Néanmoins sachez que je suis à votre écoute pour réaliser des formules personnalisées.