

➤ **Type Menu Traiteur**

1. Menus Lunch / Midi

- **Classique individuel** : entrée, plat, dessert, boisson – comme ceux qu'on a faits.
- **Lunch en boîte (box lunch)** : pratique pour réunions ou employés en télétravail.
- **Salades composées** : healthy, végétarien, végan, protéines au choix.
- **Wraps et sandwichs gourmet** : variétés de poulet, saumon, légumes grillés.
- **Poké bowls** : riz, poisson ou tofu, légumes frais, sauces maison.



2. Buffets d'entreprise

- **Buffet chaud** : pâtes, riz, viande, poisson, légumes.
- **Buffet froid** : charcuteries, salades composées, fromages, dips.
- **Buffet thématique** : méditerranéen, asiatique, italien, tex-mex, etc.
- **Stations interactives** : omelettes, pâtes ou tacos préparés devant les invités.

3. Menus petit-déjeuner / brunch corporate

- Croissants, muffins, bagels, tartines.
- Plats chauds : œufs brouillés, quiches, pancakes.
- Boissons chaudes et jus frais.

4. Menus Apéritifs / Cocktails

- Amuse-bouches froids : mini-tartines, verrines, roulés de saumon.
- Amuse-bouches chauds : mini-brochettes, bouchées au fromage, mini-quiches.
- Plateaux de fromages et charcuteries.

5. Menus thématiques ou saisonniers

- **Végétarien / Végan** : bowls, tartes salées, salades composées.
- **Sans gluten / sans lactose** : plats adaptés pour restrictions alimentaires.
- **Saisonnier** : plats avec légumes/fruits de saison.
- **International** : italien, mexicain, japonais, indien, moyen-orient.

6. Menus dessert / sucré

- Mini-desserts individuels : tartes, muffins, brownies.
- Plateaux de pâtisseries fines pour réunions ou événements.
- Boîtes gourmandes sucrées pour cadeaux ou pauses café.

7. Menus “healthy / wellness”

- Smoothie bowls, salades protéinées, wraps légers.
- Boîtes déjeuner “équilibré” avec fruits, légumes, protéines et grains.
- Snacks nutritifs : barres énergétiques, fruits secs, noix.

8. Menus pour grands événements

- **Lunch d’équipe / séminaire** : plateaux variés pour plusieurs personnes.
- **Cocktail dînatoire** : petits canapés, verrines, mini-sandwichs.
- **Dîner assis corporate** : entrée, plat, dessert en service à table.

➤ Menu Traiteur Entreprise

Menu #1

- Entrée: Salade fraîcheur quinoa, légumes croquants, vinaigrette au citron
- Plat principal: Poulet rôti aux herbes, purée de pommes de terre et légumes de saison
- Accompagnement: Mini-épis de maïs grillés
- Dessert: Brownie chocolat et noix
- Boisson: Eau minérale ou jus d'orange

Menu #2

- Entrée: Wraps de légumes croquants et houmous
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz pilaf et brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de carottes et betteraves
- Dessert: Tartelettes aux fruits rouges
- Boisson: Eau pétillante ou thé glacé

Menu #3

- Entrée: Mini quiches aux légumes et fromage
- Plat principal: Lasagne aux légumes et ricotta
- Accompagnement: Salade verte avec vinaigrette balsamique
- Dessert: Muffin aux bleuets
- Boisson: Jus pomme-carotte ou café

Menu #4

- Entrée: Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives)
- Plat principal: Brochette de poulet mariné, couscous aux légumes
- Accompagnement: Légumes rôtis au four
- Dessert: Cheesecake individuel aux fruits rouges
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #5

- Entrée: Salade de lentilles et légumes croquants
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Salade de concombre et tomates
- Dessert: Brownie au chocolat noir
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #6

- Entrée: Wrap poulet et légumes, sauce légère
- Plat principal: Poisson blanc rôti, quinoa aux fines herbes, asperges grillées
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Tartelette citron meringuée
- Boisson: Eau minérale ou thé glacé

Menu #7

- Entrée: Mini-sandwichs végétariens (avocat, tomate, fromage)
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés
- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Muffin au chocolat et noisettes
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #8

- Entrée: Salade de pâtes aux légumes et vinaigrette légère
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu #9

- Entrée: Salade de quinoa, avocat et radis
- Plat principal: Steak de bœuf grillé, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Haricots verts vapeur
- Dessert: Tartelette aux pommes
- Boisson: Jus de pomme ou café

Menu #10

- Entrée: Mini brochettes de légumes grillés
- Plat principal: Lasagne au poulet et épinards
- Accompagnement: Salade de roquette et noix
- Dessert: Brownie aux noix
- Boisson: Eau minérale ou thé

Menu #11

- Entrée: Salade caprese tomates-mozzarella-basilic
- Plat principal: Poulet rôti au citron et herbes, riz pilaf, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Mini tarte au citron

- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #12

- Entrée: Wraps au saumon fumé, fromage frais et roquette
- Plat principal: Filet de porc grillé, purée de pommes de terre, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de carottes et betteraves
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #13

- Entrée: Salade de lentilles, poivrons rouges et herbes
- Plat principal: Lasagne végétarienne aux épinards et ricotta
- Accompagnement: Salade verte mixte
- Dessert: Brownie chocolat noir
- Boisson: Jus pomme-carotte ou café

Menu #14

- Entrée: Mini-quiches saumon-épinards
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa aux légumes, asperges
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake individuel
- Boisson: Eau pétillante ou thé glacé

Menu #15

- Entrée: Salade de pâtes méditerranéenne (tomates séchées, olives, feta)
- Plat principal: Poulet rôti aux herbes, purée de pommes de terre, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Muffin au chocolat
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #16

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, riz pilaf, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Brownie chocolat et noix
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #17

- Entrée: Mini-sandwichs au poulet rôti et roquette
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés

- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Tartelette aux fruits rouges
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #18

- Entrée: Salade de quinoa, tomates cerises, concombre, feta
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu #19

- Entrée: Mini brochettes de légumes grillés
- Plat principal: Lasagne au poulet et épinards
- Accompagnement: Salade roquette et noix
- Dessert: Brownie aux noix
- Boisson: Eau minérale ou thé

Menu #20

- Entrée: Salade grecque (tomates, concombre, olives, feta)
- Plat principal: Brochette de poulet mariné, couscous aux légumes
- Accompagnement: Légumes rôtis au four
- Dessert: Cheesecake individuel aux fruits rouges
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #21

- Entrée: Salade de lentilles et légumes croquants
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Salade de concombre et tomates
- Dessert: Brownie au chocolat noir
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #22

- Entrée: Wrap poulet et légumes, sauce légère
- Plat principal: Poisson blanc rôti, quinoa aux fines herbes, asperges grillées
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Tartelette citron meringuée
- Boisson: Eau minérale ou thé glacé

Menu #23

- Entrée: Mini-sandwichs végétariens (avocat, tomate, fromage)
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés
- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Muffin au chocolat et noisettes
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #24

- Entrée: Salade de pâtes aux légumes et vinaigrette légère
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu #25

- Entrée: Salade de quinoa, avocat et radis
- Plat principal: Steak de bœuf grillé, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Haricots verts vapeur
- Dessert: Tartelette aux pommes
- Boisson: Jus de pomme ou café

Menu #26

- Entrée: Mini brochettes de légumes grillés
- Plat principal: Lasagne au poulet et épinards
- Accompagnement: Salade de roquette et noix
- Dessert: Brownie aux noix
- Boisson: Eau minérale ou thé

Menu #27

- Entrée: Salade caprese tomates-mozzarella-basilic
- Plat principal: Poulet rôti au citron et herbes, riz pilaf, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Mini tarte au citron
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #28

- Entrée: Wraps au saumon fumé, fromage frais et roquette
- Plat principal: Filet de porc grillé, purée de pommes de terre, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de carottes et betteraves
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #29

- Entrée: Salade de lentilles, poivrons rouges et herbes
- Plat principal: Lasagne végétarienne aux épinards et ricotta
- Accompagnement: Salade verte mixte
- Dessert: Brownie chocolat noir
- Boisson: Jus pomme-carotte ou café

Menu #30

- Entrée: Mini-quiches saumon-épinards
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa aux légumes, asperges
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake individuel
- Boisson: Eau pétillante ou thé glacé

Menu #31

- Entrée: Salade de pâtes méditerranéenne (tomates séchées, olives, feta)
- Plat principal: Poulet rôti aux herbes, purée de pommes de terre, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Muffin au chocolat
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #32

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, riz pilaf, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Brownie chocolat et noix
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #33

- Entrée: Mini-sandwichs au poulet rôti et roquette
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés
- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Tartelette aux fruits rouges
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #34

- Entrée: Salade de quinoa, tomates cerises, concombre, feta
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini

- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu #35

- Entrée: Mini brochettes de légumes grillés
- Plat principal: Lasagne au poulet et épinards
- Accompagnement: Salade roquette et noix
- Dessert: Brownie aux noix
- Boisson: Eau minérale ou thé

Menu #36

- Entrée: Salade grecque (tomates, concombre, olives, feta)
- Plat principal: Brochette de poulet mariné, couscous aux légumes
- Accompagnement: Légumes rôtis au four
- Dessert: Cheesecake individuel aux fruits rouges
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #37

- Entrée: Salade de lentilles et légumes croquants
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Salade de concombre et tomates
- Dessert: Brownie au chocolat noir
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #38

- Entrée: Wrap poulet et légumes, sauce légère
- Plat principal: Poisson blanc rôti, quinoa aux fines herbes, asperges grillées
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Tartelette citron meringuée
- Boisson: Eau minérale ou thé glacé

Menu #39

- Entrée: Mini-sandwichs végétariens (avocat, tomate, fromage)
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés
- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Muffin au chocolat et noisettes
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #40

- Entrée: Salade de pâtes aux légumes et vinaigrette légère
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur

- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu #41

- Entrée: Salade de quinoa, avocat et radis
- Plat principal: Steak de bœuf grillé, pommes de terre rôties, carottes glacées
- Accompagnement: Haricots verts vapeur
- Dessert: Tartelette aux pommes
- Boisson: Jus de pomme ou café

Menu #42

- Entrée: Mini brochettes de légumes grillés
- Plat principal: Lasagne au poulet et épinards
- Accompagnement: Salade de roquette et noix
- Dessert: Brownie aux noix
- Boisson: Eau minérale ou thé

Menu #43

- Entrée: Salade caprese tomates-mozzarella-basilic
- Plat principal: Poulet rôti au citron et herbes, riz pilaf, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Mini tarte au citron
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #44

- Entrée: Wraps au saumon fumé, fromage frais et roquette
- Plat principal: Filet de porc grillé, purée de pommes de terre, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de carottes et betteraves
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #45

- Entrée: Salade de lentilles, poivrons rouges et herbes
- Plat principal: Lasagne végétarienne aux épinards et ricotta
- Accompagnement: Salade verte mixte
- Dessert: Brownie chocolat noir
- Boisson: Jus pomme-carotte ou café

Menu #46

- Entrée: Mini-quiches saumon-épinards
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa aux légumes, asperges
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake individuel
- Boisson: Eau pétillante ou thé glacé

Menu #47

- Entrée: Salade de pâtes méditerranéenne (tomates séchées, olives, feta)
- Plat principal: Poulet rôti aux herbes, purée de pommes de terre, légumes de saison
- Accompagnement: Courgettes et poivrons grillés
- Dessert: Muffin au chocolat
- Boisson: Jus d'orange ou café

Menu #48

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de porc aux herbes, riz pilaf, brocoli vapeur
- Accompagnement: Salade de betteraves et fromage de chèvre
- Dessert: Brownie chocolat et noix
- Boisson: Eau minérale ou thé vert

Menu #49

- Entrée: Mini-sandwichs au poulet rôti et roquette
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes sautés
- Accompagnement: Salade de chou croquant
- Dessert: Tartelette aux fruits rouges
- Boisson: Jus pomme ou café

Menu #50

- Entrée: Salade de quinoa, tomates cerises, concombre, feta
- Plat principal: Filet de saumon grillé, purée de patates douces, brocoli vapeur
- Accompagnement: Tomates cerises rôties
- Dessert: Cheesecake mini
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

➤ **Menu Traiteur Populaire**

↳ **Menu Éclat Océanique**

Amuse-bouche : Perle de crevette, gel d'agrumes et fleurs comestibles

Entrée : Tartare de thon au wasabi et avocat noir – textures fondantes et couleurs vives

Plat : Homard rôti sur purée de petits pois et chips de betterave

Dessert : Sphère chocolat blanc, cœur passion et poussière de fruits rouges

↳ **Menu Urban Chic**

Amuse-bouche : Mini bao au canard et sésame noir

Entrée : Carpaccio de bœuf, crème de truffe et pickles de légumes

Plat : Filet de bar croustillant, risotto aux fleurs comestibles

Dessert : Pavlova revisitée aux fruits exotiques et basilic violet

↳ **Menu Fusion Asiatique & Luxe**

Amuse-bouche : Gyoza de homard, sauce yuzu

Entrée : Tataki de saumon mariné au soja et graines de sésame colorées

Plat : Wagyu grillé, purée de patate douce violette et jus au miso

Dessert : Crémeux matcha, crumble sésame noir et perles de fruits rouges

↳ **Menu Méditerranée Moderne**

Amuse-bouche : Mini tartelette burrata, tomates confites et poudre d'olive noire

Entrée : Carpaccio de poulpe aux agrumes et roquette croquante

Plat : Pavé de loup de mer sur risotto noir et chips de courgette
Dessert : Dôme citron vert, gelée de framboise et meringue éclatée

↳ Menu Haute Couture Rustique

Amuse-bouche : Mini croustillant foie gras, compotée de figes et fleur de sel
Entrée : Velouté topinambour, espuma truffée et éclats de noisettes
Plat : Carré d'agneau rôti aux herbes, purée de panais et légumes glacés
Dessert : Sphère chocolat noir et framboise, crumble pistache

↳ Menu Printemps Fraîcheur

Amuse-bouche : Gougère au chèvre et herbes fraîches
Entrée : Velouté de petits pois, perles de citron et micro-pousses
Plat : Filet de saumon grillé, quinoa tricolore et émulsion à l'aneth
Dessert : Tarte fine aux fraises, gelée de basilic et poudre d'or

↳ Menu Chic Marin

Amuse-bouche : Huître tiède au champagne et fleurs de bourrache
Entrée : Ceviche de dorade, agrumes et espuma de coriandre
Plat : Bar en croûte de sel, purée de céleri et légumes croquants
Dessert : Dôme chocolat blanc, mousse fruit de la passion et éclats de meringue

↳ Menu Voyage Oriental Tendance

Amuse-bouche : Mini samossa crevette-mangue, sauce coriandre
Entrée : Tartare d'agneau aux fruits rouges et micro-herbes

Plat : Tajine de poulet épicé, semoule aux herbes et amandes caramélisées
Dessert : Baklava revisitée, glace au safran et pétales comestibles

↳ Menu Fusion Moderne Végétale

Amuse-bouche : Mini cube de betterave et chèvre, vinaigrette balsamique
Entrée : Tartare de légumes croquants, perles de yuzu et herbes fraîches
Plat : Risotto au curcuma et asperges vertes, crumble d'amandes
Dessert : Dôme chocolat végétal, cœur framboise et coulis de passion

↳ Menu Glamour Gourmand

Amuse-bouche : Perle de foie gras, gelée de porto et tuile croustillante
Entrée : Carpaccio de Saint-Jacques, espuma citron et micro-herbes
Plat : Filet de veau rôti, purée truffée et légumes colorés
Dessert : Sphère chocolat noir, insert fruit de la passion et crumble cacao

↳ Menu Bouchées Prestige Marin

- Caviar d'aubergine sur blinis – saveur délicate et texture crémeuse
- Tartare de dorade et grenade – acidulé, fondant et frais
- Mini coquille Saint-Jacques au beurre citronné – parfum raffiné

↳ Menu Bouchées Élégance Terroir

- Mini toast chèvre rôti & figue caramélisée – sucré-salé raffiné
- Bouchée canard confit et compotée d'oignon – tendre et parfumée
- Croquette de risotto aux champignons sauvages – crémeuse et croustillante

↳ Menu Bouchées Fusion Contemporaine

- **Mini tacos saumon et mangue** – acidulé et croquant
- **Cuillère wagyu et espuma truffée** – viande fondante et luxueuse
- **Verrine de quinoa aux légumes rôtis et perles de balsamique** – frais et coloré

↳ **Menu Bouchées Garden Party**

- **Mini brochette de légumes grillés et halloumi** – croquant et parfumé
- **Croustillant chèvre frais et herbes du jardin** – léger et crémeux
- **Shot de gaspacho de poivrons rouges** – acidulé et frais

↳ **Menu Bouchées Luxe Oriental**

- **Mini samossa d'agneau épicé** – croustillant et parfumé
- **Verrine houmous, grenade et pistache** – textures contrastées et goût subtil
- **Brochette poulet mariné au ras-el-hanout** – tendre et épicé délicatement

↳ **Menu Bouchées Chic et Fruité**

- **Cuillère de saumon fumé et gelée de fruits rouges** – acidulé et fondant
- **Mini tartelette chèvre et poire caramélisée** – douceur et crémeux
- **Bouchée de foie gras et confit d'ananas** – luxe et originalité

↳ **Menu Bouchées Cocktail Océan Moderne**

- **Huître tiède, émulsion champagne** – parfum délicat et festif
- **Mini ceviche de crevettes et kiwi** – frais et acidulé
- **Brochette bar et mangue caramélisée** – contraste terre-mer et coloré

↳ **Menu Bouchées Haute Couture Végétale**

- **Mini wrap de légumes croquants et houmous** – frais et léger

- Verrine de mousse de betterave et crumble de noix – coloré et gourmand
- Bouchée de polenta grillée et tapenade d'olives noires – fondant et parfumé

↳ Menu Bouchées Glamour Classique

- Mini toast de foie gras et gelée de porto – fondant et raffiné
- Cuillère de carpaccio de bœuf et parmesan – subtil et élégant
- Tartelette chocolat noir et éclats de framboise – gourmandise et contraste

↳ Menu Bouchées Signature Maison

- Mini burger gourmet bœuf wagyu, roquette et truffe – visuel et gourmand
- Cuillère de tartare de Saint-Jacques, émulsion yuzu – luxe et fraîcheur
- Dôme chocolat blanc, insert fruit de la passion – spectaculaire et léger

↳ Menu Bouchées Chic Cosmopolite

- Mini taco bœuf façon asiatique – sauce soja-citronnelle et coriandre fraîche
- Cuillère tartare de crevette, gelée passion-citron vert – acidulé et fondant
- Shot velouté de carotte au gingembre, espuma coco – léger et parfumé

↳ Menu Bouchées Éclat Méditerranéen

- Mini bruschetta burrata & tomates confites au pesto violet – crémeux et coloré
- Bouchée poulpe grillé et pickles d'agrumes – texture tendre et acidité légère
- Cuillère de tapenade d'olive noire et espuma poivron rouge – goût intense et élégant

↳ Menu Bouchées Street Luxe

- **Mini bun veggie aux champignons et fromage fumé** – fondant et croquant
- **Tartelette saumon, crème avocat & perles citron** – visuel et gourmand
- **Bouchée de poulet caramélisé au sésame noir** – sucré-salé moderne

↳ **Menu Bouchées Haute Couture Océan**

- **Mini sushi Saint-Jacques, sauce yuzu & tobiko noir** – frais et raffiné
- **Cuillère ceviche de dorade et grenade** – acidulé et croquant
- **Brochette langoustine, purée de petits pois à la menthe** – élégant et parfumé

↳ **Menu Bouchées Fusion Végétale**

- **Shot velouté betterave, mousse chèvre & éclat de pistache** – coloré et aérien
- **Cuillère tartare de légumes et perles de balsamique** – frais et acidulé
- **Mini cube quinoa et légumes rôtis, poudre de basilic** – texture et couleur

↳ **Menu Bouchées Glamour Épicé**

- **Mini samossa crevette-citron vert** – croustillant et parfumé
- **Cuillère bœuf wagyu et sauce miso-sésame** – fondant et raffiné
- **Verrine gaspacho tomate-basilic, espuma piment doux** – acidulé et coloré

↳ **Menu Bouchées Élégance Rustique**

- **Croustillant foie gras et compote de coing** – sucré-salé raffiné
- **Mini tartelette champignons sauvages et crème truffée** – fondant et parfumé
- **Shot velouté courge-butternut et chips de jambon** – texture et profondeur aromatique

↳ Menu Bouchées Luxe Fruité

- Cuillère saumon fumé et gelée mangue-framboise – acidulé et fondant
- Mini tartelette chèvre & poire caramélisée, éclats de pistache – gourmand et élégant
- Bouchée foie gras et gelée fruit de la passion – surprise visuelle et goût puissant

↳ Menu Bouchées Cocktail Fusion Moderne

- Mini bao poulet teriyaki, salade wakamé et sésame noir – moelleux et parfumé
- Cuillère tartare thon-avocat, perles citron – fondant et frais
- Bouchée risotto crémeux au curcuma et asperges vertes – texture et couleur

↳ Menu Bouchées Signature Maison VIP

- Mini burger wagyu, crème truffée et roquette – luxe et gourmandise
- Cuillère tartare Saint-Jacques et espuma citron-coriandre – frais et raffiné
- Dôme chocolat blanc, insert fruit exotique et crumble cacao – spectaculaire et moderne

↳ Amuse-bouches

- Huître perle de yuzu – Huître crue surgelée, gelée yuzu acidulée et micro-herbes fraîches, fraîcheur marine et élégance.
- Mini verrine tartare de saumon et avocat – Saumon fondant, avocat crémeux, pointe de citron vert, cuillère transparente pour un effet visuel chic.
- Shot velouté de petits pois à la menthe – Texture aérienne, parfum frais et coloré.
- Mini gougère chèvre et herbes – Légère et parfumée, parfaite pour une première bouchée gourmande.
- Cuillère ceviche daurade et grenade – Acidulé et croquant, explosion de fraîcheur en une bouchée.

↳ Bouchées Signature

- Croustillant foie gras et compotée de figes – Fondant et sucré-salé, luxueux et élégant.

- **Mini bao wagyu et truffe** – Moelleux, viande fondante et parfum de truffe, bouchée premium.
- **Cuillère Saint-Jacques et espuma citron-coriandre** – Fraîcheur marine et texture aérienne.
- **Brochette crevette et mangue caramélisée** – Sucré-salé moderne, couleurs éclatantes.
- **Tartelette burrata et tomates anciennes, basilic** – Crémeux, coloré et frais, visuel élégant.

↳ Entrées

- **Velouté de légumes de saison et chips de jambon croustillantes** – Texture onctueuse, note de croquant et parfum délicat.
- **Foie gras mi-cuit, chutney de fruits et brioche maison** – riche et fondante, association sucré-salé classique et raffinée.
- **Tartare de bœuf classique, croûtons dorés et micro-pousses** – Fraîcheur, croquant et goût puissant en entrée.
- **Crème de champignons sauvages et huile de truffe** – Velouté parfumé, notes boisées et luxe subtil.
- **Carpaccio de poulpe, agrumes et roquette** – Frais, acidulé et élégant, entrée légère et visuelle

☞ **Menu Traiteur Brunch**

Menu Brunch #1

Entrées :

- Salade fraîche de saison avec vinaigrette maison (laitue, roquette, tomates cerises, concombre, vinaigrette balsamique)
- Mini quiches aux légumes et fromage (courgette, poivron, oignon, gruyère)

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte sur muffin anglais, sauce hollandaise
- Pancakes aux fruits rouges et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Jus d'orange frais ou café/thé

Dessert :

- Tartelette aux fruits de saison

Menu Brunch #2

Entrées :

- Smoothie bowl aux fruits et granola maison
- Bruschetta tomate-basilic

Plats principaux :

- Omelette aux fines herbes et fromage de chèvre
- Waffles au sirop d'érable et bananes caramélisées

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toasts
- Salade de pommes de terre et ciboulette

Boisson :

- Thé vert ou café latté

Dessert :

- Muffin aux bleuets et crumble

Menu Brunch #3

Entrées :

- Tartare d'avocat et crevettes sur toast grillé
- Salade de carottes et betteraves au cumin

Plats principaux :

- Croque-madame au jambon et fromage
- Crêpes fourrées au fromage frais et épinards

Accompagnements :

- Frites de patates douces
- Mini-épis de maïs grillés

Boisson :

- Smoothie mangue-ananas ou café espresso

Dessert :

- Brownie aux noix et chocolat noir
-

Menu Brunch #4

Entrées :

- Salade de quinoa aux légumes croquants, vinaigrette citronnée
- Tartines de chèvre et miel

Plats principaux :

- Œufs brouillés aux fines herbes
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Tomates cerises rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou jus de pomme frais

Dessert :

- Mini tarte aux pommes caramélisées
-

Menu Brunch #5

Entrées :

- Avocado toast garni de graines et radis
- Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic)

Plats principaux :

- Frittata aux légumes et fromage feta
- Pancakes au chocolat et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café latte ou jus d'orange pressé

Dessert :

- Cheesecake individuel aux fruits rouges
-

Menu Brunch #6

Entrées :

- Soupe froide de concombre et menthe
- Salade de betteraves et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Œufs cocotte aux champignons et épinards
- Waffles aux noix et sirop d'érable

Accompagnements :

- Chips de légumes
- Tomates cerises marinées

Boisson :

- Thé glacé maison ou café filtre

Dessert :

- Tartelette chocolat-framboise

Menu Brunch #7

Entrées :

- Bruschetta aux poivrons grillés et feta
- Salade de roquette, noix et poires

Plats principaux :

- Croissant aux œufs et jambon
- Omelette aux champignons et fines herbes

Accompagnements :

- Pommes de terre rôties
- Bacon croustillant

Boisson :

- Café moka ou jus de pomme frais

Dessert :

- Muffin au chocolat et noisettes

Menu Brunch #8

Entrées :

- Salade de lentilles et légumes croquants
- Avocado toast aux tomates cerises

Plats principaux :

- Bagel au saumon fumé et fromage frais
- Pancakes à la vanille et coulis de fruits rouges

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Bacon croustillant

Boisson :

- Thé vert ou café latte

Dessert :

- Brownie au chocolat noir et noix

Menu Brunch #9

Entrées :

- Salade de quinoa, avocat et radis
- Mini tartelettes aux légumes grillés

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte sur muffin anglais
- Waffles aux fruits rouges et chantilly

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toast
- Salade de pommes de terre

Boisson :

- Jus d'orange ou café filtre

Dessert :

- Tartelette aux fruits exotiques
-

Menu Brunch #10

Entrées :

- Smoothie bowl aux fruits de saison et granola
- Bruschetta au fromage de chèvre et miel

Plats principaux :

- Omelette aux fines herbes et fromage
- Pancakes aux bananes et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Thé Earl Grey ou café latté

Dessert :

- Cheesecake aux fruits rouges

Menu Brunch #11

Entrées :

- Salade d'épinards, pommes et noix, vinaigrette miel-moutarde
- Mini quiches au saumon et épinards

Plats principaux :

- Bagel au jambon et œufs brouillés
- Pancakes au sirop d'érable et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café filtre ou jus de pomme frais

Dessert :

- Tartelette au citron meringuée

Menu Brunch #12

Entrées :

- Smoothie bowl mangue-passion, granola maison
- Bruschetta aux tomates et basilic

Plats principaux :

- Omelette aux champignons et fromage de chèvre
- Waffles aux myrtilles et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre sautées

Boisson :

- Thé vert ou café latté

Dessert :

- Muffin aux myrtilles et crumble
-

Menu Brunch #13

Entrées :

- Tartare d'avocat et crevettes sur toast
- Salade de carottes et betteraves au cumin

Plats principaux :

- Croque-madame au jambon et fromage
- Crêpes fourrées aux épinards et fromage frais

Accompagnements :

- Frites de patates douces
- Mini-épis de maïs grillés

Boisson :

- Smoothie mangue-ananas ou café espresso

Dessert :

- Brownie au chocolat et noix
-

Menu Brunch #14

Entrées :

- Salade de quinoa aux légumes croquants et vinaigrette citronnée
- Tartines de chèvre et miel

Plats principaux :

- Œufs brouillés aux fines herbes
- Bagel au saumon fumé et fromage à la crème

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Tomates cerises rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou jus de pomme frais

Dessert :

- Mini tarte aux pommes caramélisées
-

Menu Brunch #15

Entrées :

- Avocado toast avec graines et radis
- Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic)

Plats principaux :

- Frittata aux légumes et fromage feta
- Pancakes au chocolat et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café latte ou jus d'orange pressé

Dessert :

- Cheesecake individuel aux fruits rouges

Menu Brunch #16

Entrées :

- Soupe froide concombre et menthe
- Salade de betteraves et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Œufs cocotte aux champignons et épinards
- Waffles aux noix et sirop d'érable

Accompagnements :

- Chips de légumes
- Tomates cerises marinées

Boisson :

- Thé glacé maison ou café filtre

Dessert :

- Tartelette chocolat-framboise
-

Menu Brunch #17

Entrées :

- Bruschetta poivrons grillés et feta
- Salade roquette, noix et poires

Plats principaux :

- Croissant aux œufs et jambon
- Omelette aux champignons et fines herbes

Accompagnements :

- Pommes de terre rôties
- Bacon croustillant

Boisson :

- Café moka ou jus de pomme frais

Dessert :

- Muffin chocolat-noisettes
-

Menu Brunch #18

Entrées :

- Salade de lentilles et légumes croquants
- Avocado toast aux tomates cerises

Plats principaux :

- Bagel saumon fumé et fromage frais
- Pancakes à la vanille et coulis de fruits rouges

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Bacon croustillant

Boisson :

- Thé vert ou café latte

Dessert :

- Brownie chocolat noir et noix
-

Menu Brunch #19

Entrées :

- Salade quinoa, avocat et radis
- Mini tartelettes légumes grillés

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte sur muffin anglais
- Waffles fruits rouges et chantilly

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toast
- Salade de pommes de terre

Boisson :

- Jus d'orange ou café filtre

Dessert :

- Tartelette fruits exotiques
-

Menu Brunch #20

Entrées :

- Smoothie bowl fruits de saison et granola
- Bruschetta chèvre-miel

Plats principaux :

- Omelette fines herbes et fromage
- Pancakes bananes et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Thé Earl Grey ou café latté

Dessert :

- Cheesecake aux fruits rouges

Menu Brunch #21

Entrées :

- Salade de roquette, poires et noix caramélisées
- Mini quiches saumon-épinards

Plats principaux :

- Croissant aux œufs brouillés et jambon

- Pancakes aux myrtilles et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Café filtre ou jus d'orange

Dessert :

- Tartelette au citron meringuée
-

Menu Brunch #22

Entrées :

- Smoothie bowl fraise-bananes, granola maison
- Bruschetta aux tomates séchées et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Omelette aux fines herbes et champignons
- Waffles aux framboises et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre sautées aux herbes

Boisson :

- Thé vert ou café latté

Dessert :

- Muffin chocolat et noix
-

Menu Brunch #23

Entrées :

- Tartare d'avocat et crevettes sur toast grillé
- Salade de betteraves et feta

Plats principaux :

- Croque-madame jambon-fromage
- Crêpes aux épinards et fromage frais

Accompagnements :

- Frites de patates douces
- Mini-épis de maïs grillés

Boisson :

- Smoothie mangue-ananas ou café espresso

Dessert :

- Brownie chocolat et noix
-

Menu Brunch #24

Entrées :

- Salade de quinoa, légumes croquants, vinaigrette au citron
- Tartines chèvre-miel

Plats principaux :

- Œufs brouillés aux herbes
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées
- Tomates cerises rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou jus de pomme frais

Dessert :

- Mini tarte aux pommes

Menu Brunch #25

Entrées :

- Avocado toast aux radis et graines
- Salade caprese tomates-mozzarella-basilic

Plats principaux :

- Frittata légumes et fromage feta
- Pancakes chocolat et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café latte ou jus d'orange

Dessert :

- Cheesecake individuel aux fruits rouges
-

Menu Brunch #26

Entrées :

- Soupe froide concombre-menthe
- Salade de betteraves et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Œufs cocotte champignons-épiards
- Waffles aux noix et sirop d'érable

Accompagnements :

- Chips de légumes
- Tomates cerises marinées

Boisson :

- Thé glacé maison ou café filtre

Dessert :

- Tartelette chocolat-framboise
-

Menu Brunch #27

Entrées :

- Bruschetta poivrons grillés et feta
- Salade roquette-poirs-noix

Plats principaux :

- Croissant aux œufs et jambon
- Omelette champignons-fines herbes

Accompagnements :

- Pommes de terre rôties
- Bacon croustillant

Boisson :

- Café moka ou jus de pomme

Dessert :

- Muffin chocolat-noisettes
-

Menu Brunch #28

Entrées :

- Salade de lentilles et légumes croquants
- Avocado toast tomates cerises

Plats principaux :

- Bagel saumon fumé et fromage frais
- Pancakes vanille et coulis fruits rouges

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées
- Bacon croustillant

Boisson :

- Thé vert ou café latte

Dessert :

- Brownie chocolat noir et noix
-

Menu Brunch #29

Entrées :

- Salade quinoa, avocat et radis
- Mini tartelettes légumes grillés

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte muffin anglais
- Waffles fruits rouges et chantilly

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toast
- Salade de pommes de terre

Boisson :

- Jus d'orange ou café filtre

Dessert :

- Tartelette fruits exotiques
-

Menu Brunch #30

Entrées :

- Smoothie bowl fruits de saison et granola
- Bruschetta chèvre-miel

Plats principaux :

- Omelette fines herbes et fromage
- Pancakes bananes et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou café latté

Dessert :

- Cheesecake fruits rouges

Menu Brunch #31

Entrées :

- Salade de jeunes pousses, pêches et noix grillées
- Mini quiches aux poireaux et fromage

Plats principaux :

- Bagel au saumon fumé et fromage frais
- Pancakes à la vanille et coulis de framboises

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Café filtre ou jus d'orange frais

Dessert :

- Tartelette aux framboises

Menu Brunch #32

Entrées :

- Smoothie bowl mangue-passion, granola maison

- Bruschetta tomates séchées et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Omelette aux champignons et fromage de chèvre
- Waffles aux myrtilles et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre sautées aux herbes

Boisson :

- Thé vert ou café latté

Dessert :

- Muffin aux myrtilles et crumble
-

Menu Brunch #33

Entrées :

- Tartare d'avocat et crevettes sur toast
- Salade de carottes et betteraves au cumin

Plats principaux :

- Croque-madame au jambon et fromage
- Crêpes fourrées aux épinards et fromage frais

Accompagnements :

- Frites de patates douces
- Mini-épis de maïs grillés

Boisson :

- Smoothie mangue-ananas ou café espresso

Dessert :

- Brownie au chocolat et noix
-

Menu Brunch #34

Entrées :

- Salade de quinoa, légumes croquants et vinaigrette au citron
- Tartines de chèvre et miel

Plats principaux :

- Œufs brouillés aux herbes
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Tomates cerises rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou jus de pomme frais

Dessert :

- Mini tarte aux pommes caramélisées
-

Menu Brunch #35

Entrées :

- Avocado toast aux radis et graines
- Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic)

Plats principaux :

- Frittata aux légumes et fromage feta
- Pancakes au chocolat et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café latte ou jus d'orange

Dessert :

- Cheesecake individuel aux fruits rouges
-

Menu Brunch #36

Entrées :

- Soupe froide concombre-menthe
- Salade betteraves et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Œufs cocotte champignons-épiards
- Waffles aux noix et sirop d'érable

Accompagnements :

- Chips de légumes
- Tomates cerises marinées

Boisson :

- Thé glacé maison ou café filtre

Dessert :

- Tartelette chocolat-framboise
-

Menu Brunch #37

Entrées :

- Bruschetta poivrons grillés et feta
- Salade roquette-poires-noix

Plats principaux :

- Croissant aux œufs et jambon
- Omelette champignons-fines herbes

Accompagnements :

- Pommes de terre rôties

- Bacon croustillant

Boisson :

- Café moka ou jus de pomme

Dessert :

- Muffin chocolat-noisettes
-

Menu Brunch #38

Entrées :

- Salade de lentilles et légumes croquants
- Avocado toast tomates cerises

Plats principaux :

- Bagel saumon fumé et fromage frais
- Pancakes vanille et coulis fruits rouges

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées
- Bacon croustillant

Boisson :

- Thé vert ou café latte

Dessert :

- Brownie chocolat noir et noix
-

Menu Brunch #39

Entrées :

- Salade quinoa, avocat et radis
- Mini tartelettes légumes grillés

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte muffin anglais
- Waffles fruits rouges et chantilly

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toast
- Salade de pommes de terre

Boisson :

- Jus d'orange ou café filtre

Dessert :

- Tartelette fruits exotiques
-

Menu Brunch #40

Entrées :

- Smoothie bowl fruits de saison et granola
- Bruschetta chèvre-miel

Plats principaux :

- Omelette fines herbes et fromage
- Pancakes bananes et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou café latté

Dessert :

- Cheesecake fruits rouges

Menu Brunch #41

Entrées :

- Salade de jeunes pousses, pommes et noix caramélisées

- Mini quiches aux poireaux et fromage

Plats principaux :

- Bagel au saumon fumé et fromage frais
- Pancakes à la vanille et coulis de framboises

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties aux herbes

Boisson :

- Café filtre ou jus d'orange

Dessert :

- Tartelette aux framboises
-

Menu Brunch #42

Entrées :

- Smoothie bowl fraise-bananes, granola maison
- Bruschetta tomates séchées et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Omelette aux champignons et fromage de chèvre
- Waffles aux framboises et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre sautées aux herbes

Boisson :

- Thé vert ou café latté

Dessert :

- Muffin aux myrtilles et crumble
-

Menu Brunch #43

Entrées :

- Tartare d'avocat et crevettes sur toast
- Salade de carottes et betteraves au cumin

Plats principaux :

- Croque-madame au jambon et fromage
- Crêpes fourrées aux épinards et fromage frais

Accompagnements :

- Frites de patates douces
- Mini-épis de maïs grillés

Boisson :

- Smoothie mangue-ananas ou café espresso

Dessert :

- Brownie au chocolat et noix
-

Menu Brunch #44

Entrées :

- Salade de quinoa aux légumes croquants et vinaigrette au citron
- Tartines de chèvre et miel

Plats principaux :

- Œufs brouillés aux herbes
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées aux herbes
- Tomates cerises rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou jus de pomme frais

Dessert :

- Mini tarte aux pommes caramélisées
-

Menu Brunch #45

Entrées :

- Avocado toast aux radis et graines
- Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic)

Plats principaux :

- Frittata aux légumes et fromage feta
- Pancakes au chocolat et fraises fraîches

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Café latte ou jus d'orange

Dessert :

- Cheesecake individuel aux fruits rouges
-

Menu Brunch #46

Entrées :

- Soupe froide concombre-menthe
- Salade betteraves et fromage de chèvre

Plats principaux :

- Œufs cocotte champignons-épianrds
- Waffles aux noix et sirop d'érable

Accompagnements :

- Chips de légumes

- Tomates cerises marinées

Boisson :

- Thé glacé maison ou café filtre

Dessert :

- Tartelette chocolat-framboise
-

Menu Brunch #47

Entrées :

- Bruschetta poivrons grillés et feta
- Salade roquette-poires-noix

Plats principaux :

- Croissant aux œufs et jambon
- Omelette champignons-fines herbes

Accompagnements :

- Pommes de terre rôties
- Bacon croustillant

Boisson :

- Café moka ou jus de pomme

Dessert :

- Muffin chocolat-noisettes
-

Menu Brunch #48

Entrées :

- Salade de lentilles et légumes croquants
- Avocado toast tomates cerises

Plats principaux :

- Bagel saumon fumé et fromage frais
- Pancakes vanille et coulis fruits rouges

Accompagnements :

- Pommes de terre sautées
- Bacon croustillant

Boisson :

- Thé vert ou café latte

Dessert :

- Brownie chocolat noir et noix
-

Menu Brunch #49

Entrées :

- Salade quinoa, avocat et radis
- Mini tartelettes légumes grillés

Plats principaux :

- Œufs Bénédicte muffin anglais
- Waffles fruits rouges et chantilly

Accompagnements :

- Saumon fumé sur toast
- Salade de pommes de terre

Boisson :

- Jus d'orange ou café filtre

Dessert :

- Tartelette fruits exotiques
-

Menu Brunch #50

Entrées :

- Smoothie bowl fruits de saison et granola
- Bruschetta chèvre-miel

Plats principaux :

- Omelette fines herbes et fromage
- Pancakes bananes et sirop d'érable

Accompagnements :

- Bacon croustillant
- Pommes de terre rôties

Boisson :

- Thé Earl Grey ou café latté

Dessert :

- Cheesecake fruits rouges



Santé Traiteur

Menu Santé #1

- Entrée: Salade quinoa, pois chiches, concombre, poivrons, vinaigrette citronnée
- Plat principal: Poulet grillé aux herbes, riz brun, brocoli vapeur
- Dessert: Salade de fruits frais
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #2

- Entrée: Wraps légumes croquants et houmous
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa aux légumes, asperges rôties
- Dessert: Smoothie bowl aux fruits rouges
- Boisson: Eau citronnée ou jus frais

Menu Santé #3

- Entrée: Salade de lentilles, tomates cerises, carottes et basilic
- Plat principal: Tofu mariné grillé, riz complet et poivrons sautés
- Dessert: Compote de pommes maison sans sucre ajouté
- Boisson: Eau ou thé vert glacé

Menu Santé #4

- Entrée: Salade kale, avocat, graines de tournesol, vinaigrette légère
- Plat principal: Poulet au curry léger, riz basmati, légumes croquants
- Dessert: Yaourt grec avec granola maison
- Boisson: Eau pétillante ou jus de pomme frais

Menu Santé #5

- Entrée: Salade de pâtes complètes aux légumes grillés et vinaigrette balsamique

- Plat principal: Filet de truite au four, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Mini brochettes de fruits
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #6

- Entrée: Wraps de dinde et légumes, sauce yaourt légère
- Plat principal: Steak de poulet grillé, purée de patates douces, haricots verts vapeur
- Dessert: Muffin aux myrtilles à base de farine complète
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #7

- Entrée: Salade de pois chiches, tomates, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz complet, légumes rôtis
- Dessert: Salade de fruits exotiques
- Boisson: Eau citronnée ou thé vert

Menu Santé #8

- Entrée: Mini wraps végétariens (avocat, carottes, laitue, houmous)
- Plat principal: Poulet au paprika doux, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Panna cotta légère à la vanille avec fruits rouges
- Boisson: Eau ou thé glacé

Menu Santé #9

- Entrée: Salade de quinoa, pois verts, radis et herbes fraîches
- Plat principal: Tofu grillé, riz brun, légumes sautés au wok
- Dessert: Compote de fruits frais
- Boisson: Eau ou jus de pomme naturel

Menu Santé #10

- Entrée: Salade de roquette, betteraves, noix et fromage de chèvre
- Plat principal: Filet de poulet mariné, riz basmati, légumes de saison vapeur
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #11

- Entrée: Salade de couscous aux légumes et herbes
- Plat principal: Filet de saumon au four, riz sauvage, asperges grillées

- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #12

- Entrée: Wraps de poulet grillé, avocat et légumes croquants
- Plat principal: Tofu au curry doux, quinoa, légumes sautés
- Dessert: Yaourt grec avec granola et miel
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #13

- Entrée: Salade de lentilles vertes, poivrons rouges, coriandre
- Plat principal: Filet de dinde grillé, patates douces rôties, brocoli vapeur
- Dessert: Salade de fruits rouges
- Boisson: Eau pétillante ou thé vert

Menu Santé #14

- Entrée: Salade de roquette, tomates cerises, graines de courge
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz complet, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl aux fruits exotiques
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #15

- Entrée: Wraps de légumes grillés, houmous et pousses d'épinard
- Plat principal: Poulet rôti au paprika doux, quinoa, légumes rôtis
- Dessert: Muffin à la banane à base de farine complète
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #16

- Entrée: Salade de pâtes complètes, légumes grillés, vinaigrette légère
- Plat principal: Filet de saumon au four, riz brun, légumes vapeur
- Dessert: Compote de pommes et cannelle
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #17

- Entrée: Mini wraps dinde et légumes croquants, sauce yaourt
- Plat principal: Poulet grillé aux herbes, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Salade de fruits frais
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #18

- Entrée: Salade de pois chiches, concombre, carottes, persil
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes sautés au wok
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #19

- Entrée: Salade kale, avocat, graines de tournesol, vinaigrette légère
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa, asperges rôties
- Dessert: Yaourt grec et granola maison
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #20

- Entrée: Wraps végétariens, houmous et légumes croquants
- Plat principal: Poulet au curry doux, riz basmati, légumes vapeur
- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #21

- Entrée: Salade de quinoa, radis, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Filet de dinde grillé, patates douces, haricots verts
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #22

- Entrée: Mini wraps poulet et légumes, sauce yaourt légère
- Plat principal: Tofu mariné grillé, riz brun, légumes vapeur
- Dessert: Compote de pommes maison
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #23

- Entrée: Salade de couscous aux légumes et herbes fraîches
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Mini brochettes de fruits
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #24

- Entrée: Salade de lentilles, poivrons rouges, coriandre
- Plat principal: Poulet au paprika doux, riz basmati, légumes vapeur
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #25

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de saumon au four, riz complet, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl aux fruits rouges
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #26

- Entrée: Salade kale, avocat, graines de tournesol
- Plat principal: Tofu grillé, quinoa, légumes rôtis
- Dessert: Compote de pommes maison
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #27

- Entrée: Mini wraps poulet et légumes croquants
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz brun, brocoli vapeur
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #28

- Entrée: Salade quinoa, tomates cerises, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Poulet au curry doux, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #29

- Entrée: Wraps végétariens, houmous et pousses d'épinard
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes sautés
- Dessert: Muffin à la banane
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #30

- Entrée: Salade de pâtes complètes aux légumes grillés
- Plat principal: Filet de saumon au four, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Compote de pommes maison

- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #31

- Entrée: Mini wraps dinde et légumes croquants
- Plat principal: Poulet grillé aux herbes, riz brun, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #32

- Entrée: Salade de lentilles vertes, poivrons, herbes fraîches
- Plat principal: Filet de saumon grillé, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #33

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Poulet au paprika doux, riz basmati, légumes vapeur
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #34

- Entrée: Salade kale, avocat, graines de tournesol
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes rôtis
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #35

- Entrée: Salade quinoa, radis, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Filet de dinde grillé, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Compote de pommes maison
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #36

- Entrée: Mini wraps poulet et légumes croquants
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz complet, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #37

- Entrée: Salade de couscous aux légumes et herbes
- Plat principal: Poulet au curry doux, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #38

- Entrée: Wraps végétariens, houmous et pousses d'épinard
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes sautés
- Dessert: Muffin à la banane
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #39

- Entrée: Salade de pâtes complètes aux légumes grillés
- Plat principal: Filet de saumon au four, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Compote de pommes maison
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #40

- Entrée: Mini wraps dinde et légumes croquants
- Plat principal: Poulet grillé aux herbes, riz brun, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #41

- Entrée: Salade quinoa, tomates cerises, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes rôtis
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #42

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz complet, brocoli vapeur
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #43

- Entrée: Salade kale, avocat, graines de tournesol
- Plat principal: Poulet au paprika doux, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Compote de pommes maison

- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #44

- Entrée: Mini wraps poulet et légumes croquants
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz brun, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #45

- Entrée: Salade de couscous aux légumes et herbes fraîches
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes sautés
- Dessert: Muffin à la banane
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #46

- Entrée: Wraps végétariens, houmous et pousses d'épinard
- Plat principal: Poulet grillé aux herbes, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #47

- Entrée: Salade quinoa, radis, concombre, herbes fraîches
- Plat principal: Filet de saumon grillé, riz complet, brocoli vapeur
- Dessert: Brochettes de fruits frais
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #48

- Entrée: Mini wraps dinde et légumes croquants
- Plat principal: Poulet au curry doux, quinoa, légumes vapeur
- Dessert: Smoothie bowl tropical
- Boisson: Eau ou jus frais

Menu Santé #49

- Entrée: Salade de lentilles vertes, poivrons, herbes fraîches
- Plat principal: Tofu grillé, riz complet, légumes sautés
- Dessert: Muffin aux myrtilles
- Boisson: Eau ou thé vert

Menu Santé #50

- Entrée: Wraps légumes grillés et houmous
- Plat principal: Filet de saumon au four, quinoa, brocoli vapeur
- Dessert: Smoothie bowl fruits rouges
- Boisson: Eau ou jus frais



Menu Gastronomiques

Catalogue Traiteur Premium Menus Gastronomiques

Menu Signature #1

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #2

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #3

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #4

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #5

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #6

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme,

accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #7

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #8

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #9

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #10

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #11

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #12

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #13

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #14

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #15

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #16

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #17

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #18

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #19

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #20

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #21

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #22

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #23

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #24

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme,

accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #25

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #26

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #27

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #28

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients

premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #29

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #30

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #31

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #32

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #33

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #34

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #35

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #36

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #37

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #38

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #39

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #40

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #41

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #42

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #43

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #44

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #45

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #46

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #47

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #48

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #49

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.

Menu Signature #50

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée mettant en valeur des ingrédients premium, présentée de façon artistique pour une première impression mémorable.

Entrée: Plat élégant combinant textures et saveurs équilibrées, conçu pour éveiller les papilles avec une présentation moderne et sophistiquée.

Plat principal: Pièce maîtresse du menu, préparée avec des ingrédients haut de gamme, accompagnements raffinés et dressage digne des grandes tables.

Dessert: Final sucré spectaculaire offrant une combinaison de textures et une présentation visuelle impressionnante.