



caractère

TRAITEUR MODERNE ET CRÉATIF

EXEMPLE DE MENU



Exemple de menu

Ce menu vous est présenté à titre indicatif afin de vous rendre compte de notre style culinaire.

Toutes nos propositions sont cuisinées maison à partir de produits frais, tout en veillant à mettre à l'honneur des produits locaux et savoir-faire artisanaux présents sur notre territoire.

Plus d'options sur demande et selon vos envies



LE VIN D'HONNEUR

Composé d'animations culinaires, bouchées signature individuelles et planches à partager. Cette première partie sera gourmande, fraîche et variée pour une durée moyenne de 2 heures, avec des quantités prévues pour palier à l'entrée et servir directement le plat à table.



LES ANIMATIONS :

- Découpe de truite gravlax d'Occitanie

Crème à l'aneth, canneberges séchées

- Découpe de mozzarella d'Occitanie

Assortiment de pains frais, basilic frais, huile d'olive 18.1

LES BOUCHEES SIGNATURE :

- Cuillère de carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes
- Bouchée tartelette confit d'oignon & magret séché maison
- Bouchée tartelette crème de chèvre frais, canneberges & noix
- Bouchée tartelette pesto de roquette, tomate confite, copeaux de fromage de brebis
- Conchiglie au caviar d'aubergines & poivron rouge rôti, noisettes
- Verrine de gazpacho pastèque, feta & basilic

LA PLANCHE A PARTAGER :

Crudités de saison colorées & déclinaison de sauces et tartinables maison

LES SOFTS MAISON :

- Citronnade
- Thé glacé pêche verveine
- Eau infusée pastèque menthe



LE PLAT PRINCIPAL

Servi en centre de table, dans une vaisselle de service vintage chinée avec soin, ce moment de partage met à l'honneur la convivialité et l'authenticité. Une expérience simple, généreuse et pleine de saveurs.





NOS FAVORIS :

- Paleron de boeuf confit dans une sauce à la bière brune, accompagné de pommes grenailles & légumes de saison rôtis
- Epaule d'agneau confite dans une sauce parfumée au romarin, accompagnée de pommes grenailles & légumes de saison rôtis
- Filet de truite d'Occitanie rôtie au four et parfumée aux épices douces & citron servi entier et froid avec une sauce chaude citron crème échalote, accompagnée de pommes grenailles & légumes de saison rôtis



LE FROMAGE

Assortiment traditionnel, tout local au lait cru ou sous forme de pièce montée, nous saurons vous conseiller selon vos goûts. Accompagné de confitures, noix, fruits frais et pâte de coing selon les assortiments



LE DESSERT

Nous avons imaginé une gamme de desserts gourmands et réconfortants, à déguster en centre de table ou en buffet, selon vos envies. Des créations généreuses, faites maison.



NOS FAVORIS :

- Tiramisu café/chocolat
- Tiramisu abricot/romarin
- Tarte au citron meringuée
- Crumble aux fruits
- Salade de fruits frais

Nous acceptons que vous fournissiez le dessert de votre choix. Nous pourrons également vous conseiller des artisan.e.s pâtissier.e.s de confiance

BOX ENFANT

- Recommandé pour les 3 ans - 10 ans
- Petite box individuelle salée et sucrée, adaptée au goûts des plus jeunes et pratique à manger.

REPAS PRESTATAIRE

- Plat + dessert





Pour nous contacter, n'hésitez pas à envoyer votre demande
par mail à info@caractere-traiteur.fr