

PRESTATIONS TRAITEUR

PRINTEMPS – ÉTÉ 2019 | SOLIGNAT TRAITEUR –
ESCAPE HUNT CLERMONT-FERRAND



FORMULE CLASSIQUE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Tartelette crème d'asperge et magret fumé
- Pic de terrine de canard aux noisettes
- Tarte fine condiment et sashimi de thon au soja
- Toast andouillette moutarde de Charroux
- Navette rilette de canard et capron
- Muffin aux légumes croquants
- Poire et bleu sur pain d'épices
- Verrine à l'Italienne (artichaut/asperge/tomate)
- Aiguillette de poulet sur crème de petit pois
- Club exotique et saumon mariné au citron
- Salade de quinoa menthe fraîche poivrée et tomates confites
- Wrap de cabillaud sauce tartare et jeune pousse de soja
- Verrine de billes de melon/ananas, brochette de coppa

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ



FORMULE ÉLÉGANTE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Chaud froid de volaille sur barquette d'endives
- Chèvre frais au paprika et aux raisins accompagnés de ses gressins
- Chips de pain d'épices et foie gras de canard
- Courgettes farcies au bleu d'Auvergne et noix
- Foie gras maison sur pain aux céréales
- Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
- Mini-tartelette au poulet et curry
- Pic de crevettes marinées au basilic
- Poire et bleu d'Auvergne sur chips de pain d'épices
- Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic
- Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires
- Mini-burger artichauts / tomate grillée / saumon
- Mini-burger tomate / basilic / chèvre
- Mini-burger rilette de thon aux trois poivres
- Mini-burger au saumon fumé
- Mini-club sandwich aux deux saumons et agrumes confits
- Mini-club sandwich mousse de canard et purée de mangue
- Mini-club sandwich poivrons tomates sur pain aux noix
- Mini-club sandwich tzatziki sur pain nordique
- Brochette de poulet à la provençale
- Brochette de coppa et mozzarella au pesto
- Brochette de bresaola et papaye

- Carpaccio de bœuf, huile d'olives aux herbes fraîches
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
- Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée
- Cuillère de tartare de tomates et boulgour
- Guacamole et chips de jambon d'Auvergne
- Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné
- Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
- Perles de saumon et mousse de panais
- Purée de lentilles corail, saumon fumé mi-cuit
- Salade de quinoa, œufs de truite et truite fumée
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
- Taboulé au crabe et œufs de saumon
- Tartare de bœuf et œuf de caille
- Tartare de Saint Pierre légèrement acidulé
- Velouté de lentilles vertes du Puy
- Verrines de crudités de saison

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION
ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF
BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ

GRILLE TARIFAIRE

FORMULE CLASSIQUE	→	20€ HT par personne
FORMULE ELEGANTE	→	24€ HT par personne



ACCOMPAGNEMENTS - SUPPLÉMENTS

PLATEAU DE CHARCUTERIE	→	3€ HT par personne
ASSORTIMENT DE VINS	→	4€ HT par personne
CHAMPAGNE	→	30€ HT par bouteille
BIERES	→	2,50€ HT par personne

CONTACTS

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour personnaliser votre événement.
Besoin d'un renseignement ?

Escape Hunt Clermont-Ferrand

108 avenue du Brezet, 63100 Clermont-Ferrand
clermont-ferrand@escapehunt.com
+33 (0)9 83 59 60 90

www.escapehunt.com/clermont-ferrand/



@escapehuntcfe



www.facebook.com/escapehuntclermontferrandfrance/



ESCAPE HUNT