

Notre Catalogue



Accueil café

6.00[€]_{HT}

Duo de viennoiseries
Café-Thé
Jus de fruits frais locaux
Eau
Consommable
Location du matériel

+ 1.50€ pour des fruits de saison

Voici un exemple classique d'un Accueil café,
pour toute demande plus personnalisée,
veuillez nous contacter directement.

Pause café

6.00[€]_{HT}

Assortiment de 3 réductions sucrées par personne
Café-Thé
Jus de fruits frais locaux
Eau
Consommable
Location du matériel

+ 1.50€ pour des fruits de saison

Voici un exemple classique d'une Pause café,
pour toute demande plus personnalisée,
veuillez nous contacter directement.

Plateaux repas

L'ensemble des plats que nous proposons ne sont pas tous détaillés car nous changeons assez régulièrement en fonction des saisons et des envies de la cuisine. Pour tout renseignement et demande de devis, merci de nous contacter.



Formule snacking

13.50[€]_{HT}

Bao avec Bagel et Wraps (différentes recettes sur demande)
+ Salade saison
+ Dessert du moment



Formule Bowl

15.00[€]_{HT}

Bowl (saumon - crevette - végétarien - poulet)
+ entrée de saison
+ Dessert du moment



Formule Asiatique

17.00[€]_{HT}

Bo Bun asiatique / Nouilles sautées aux légumes et bœuf
/ Curry vert de poulet / etc....
+ entrée de saison
+ Dessert du moment



Formule plat

17.00[€]_{HT}

Plat cuisiné de la semaine
+ entrée de saison
+ Dessert du moment

1,50[€]_{HT}

Ajout d'un fromage
Ajout d'une bouteille d'eau

Pour tout menu spécifique, végétarien, vegan... Contactez-nous directement

Cocktail

10 pièces minimum par produit

Tous les plats sont travaillés avec des produits de saison, des adaptations sont donc susceptibles d'être apportées en fonction.

Voici l'ensemble des pièces que nous proposons, veuillez nous contacter pour toutes demandes de devis personnalisé, il se peut également que nous créons de nouvelles pièces dans l'année qui ne figurent pas sur le catalogue.

Pièces salées

1.00€_{HT}

PIÈCES FROIDES :

- Cannelé salé*
 - Blini*
 - Sablé parmesan crème de chèvre et tomate séchée
 - Rolls de crêpe aux champignons
 - Wraps roulés
(Bœuf -saumon- végétarien)
- *recette en fonction des saisons

PIÈCES CHAUDES :

- Roulé au saumon
- Croissant chèvre tomate séchée
- Quiche
(lorraine- fromage- légumes)
- Croque-monsieur
- Pizza

Pièces salées

1.09€_{HT}

PIÈCES FROIDES :

- Eclair au saumon
- Pommes grenaille garnie
- Tomate cerise pomme d'amour
- Macaron au roquefort
- Crostini de saison

Pièces salées

1.45€_{HT}

PIÈCES FROIDES :

- Choux à la crème d'avocat et sésame noir
- Choux à la crème de poivrons et chorizo
- Maki végétal à la betterave
- California roll au saumon
- Galette de quinoa à patate douce et curry
- Clafouti de saison salé
- Brochette tomate cerise, mozzarella, melon, jambon
- Brochette de poulet teriyaki et sésame
- Focaccia pesto rosso, mozzarella, jambon cru
- Soupe froide de saison
(ex : Potimarron noisette torréfié / courgette et chèvre)
- Pain suédois crème d'artichaut à la truffe
- Club sandwich
(bœuf séché-dinde-saumon-végétarien)
- Roulé de saumon à la crème d'artichaut
ou caviar d'aubergine
- Paris Brest chèvre frais pesto
- Macaron au foie gras
- Raviole de betterave au chèvre frais

PIÈCES CHAUDES :

- Gyoza au bœuf
- Galette de crozet au beaufort
- Cassolette de munstiflette
- Poulet panko frit, sauce fromage blanc et herbes
- Pâté lorrain



Pièces salées

1.73[€]_{HT}

PIÈCES FROIDES EN VERRINES :

Croquette de chorizo
et espuma de poivrons
Crème de haricot
et chips de magret de canard
Velouté de petits pois,
menthe et noix de pétoncle snackée
Panna cotta de choux fleur au gorgonzola
et crémeux de chorizo ou poivrons
Crème de maïs, chips de chorizo
et son pop-corn
Mousse de betterave,
chantilly de chèvre frais et tomate cerise
Mousse de betterave, avocat,
crevettes marinées

Ceviche de crevette et mangue
Panna cotta de foie gras, figue fraîche
et crouton maison
Crème de poivrons rouge,
fêta et menthe fraîche
Crémeux de fenouil et saumon gravlax
Burger
(poulet mariné – chèvre miel- saumon)
Mauricette
(dinde-saumon-jambon cru)
Navette garnie
(thon – houmous de saison)
Bao à l'effiloché de porc, végétarien ou poulet panko
Salade de saison en bol
Brochette de crevette et chorizo

Pièces salées

1.82[€]_{HT}

PIÈCES FROIDES :

Bowl de saumon sauce soja
et crudité de saison
Bowl de salade asiatique
et tataki de bœuf au sésame
Bowl de crevette marinée au curry
et crudité de saison

PIÈCES CHAUDES :

Burger de bœuf
(plusieurs versions disponibles)
Cassolette de fruits de mer au safran
Arancini
Tempura de crevette
Brochette de canard tataki, mangue et piment d'espelette

Pièces sucrées

1.09[€]_{HT}

Choux à la crème
(vanille - chocolat - pistache)
Macaron
(citron - chocolat - framboise- caramel beurre salé)
Madeleine
Gâteau tigré
Brownies au chocolat
Rocher coco
Financier
Cookies
Tiramisu

Panna cotta
Millefeuille gourmand
Cupcake
Carrot cake
Fraisier
Guimauve
Mousse au chocolat ou de fruit de saison
Tatin de poire ou pomme
Tarte aux fruits de saison

Pour toute demande de buffet chaud ou froid, contactez-nous pour un devis personnalisé.

fresh
traiteur

07 86 11 24 97
www.fresh-traiteur.com
104 Rue de Mon Désert
54000 NANCY

