

fresh  
traiteur

# Notre Catalogue



## Accueil café

6.00<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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

14.00<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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



## Formule Bowl

15.50<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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



## Formule Asiatique

17.50<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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



## Formule plat

17.50<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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

1,50<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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

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.

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

## Pièces salées

1.09<sup>€</sup><sub>HT</sub>

### 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

1.14<sup>€</sup><sub>HT</sub>

### PIÈCES FROIDES :

Eclair au saumon  
Pommes grenaille garnies  
Macaron au roquefort  
Crostini de saison

## Pièces salées

1.50<sup>€</sup><sub>HT</sub>

### 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

1.82<sup>€</sup><sub>HT</sub>

## 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

1.86<sup>€</sup><sub>HT</sub>

## 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

1.14<sup>€</sup><sub>HT</sub>

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  
413, avenue de Boufflers  
54520 LAXOU

