

LA GUIRAUDE
MARIAGE | TRAITEUR | SEMINAIRE

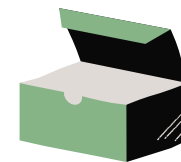
Service Traiteur

à emporter ou livré



Formules Boxes

Commande
8 pers
MINIMUM



Formule Lunch Box

15,00€ TTC

BOX DE LA TERRE

Carpaccio de Bœuf à l'italienne et salade de Poulet grillé

Mesclun , tomates confites et petits légumes grillés huile d'olive Bio et Herbes

Cannelé au Rhum et Ananas Frais Pain

ou
pain

BOX DE LA MER OU VEGGIE

Tartare de Saumon aux doux épices gingembre
Mesclun , tomates confites et petits légumes grillés

Ou Veggie

Millefeuille de Legumes confits à la place du tartare

Cannelé au Rhum et Ananas Frais Pain

ou
pain

Formule Business Box

25,00€ TTC

Millefeuille de Legumes au Parfum de Garrigues et Jambon de Rioja

ou

Carpaccio de Saumon

Dos de Cabillaud et Gambas , légumes croquants , crème vanillée fève de Tonka

ou

Filet tendre de canette au Poivre vert

ou

Suprême de Pintade aux griottes

Pavlova aux fruits du Moment

ou
Pain

Formule Luxe Box

35,00€ TTC

Mise en bouche cassole de Saint Jacques et Riz vénéré crème de Safran

Foie Gras et Chutney de Mangues

ou

Duo de Foie Gras aux figues

Quasi de veau aux girolles

ou

Cabillaud et Gambas ravioles de truffe sauce Champagne

Le sucré :Royal au Chocolat

ou

Pavlova aux fruits rouges

ou

Framboisier

ou
Pain

Formules Buffet

Commande
20 pers
MINIMUM



Buffet Salé

26,00€ TTC

Jambon de Rioja de la Maison Garcia

Tourtes aux légumes au parfum de Garrigues

Samossas

Carpaccio de Bœuf et Carpaccio de Saumon à l'Italienne

Tartare de Tomates fraîches et tomates confites

Taboulé à la Menthe Fraiche

Salade Thai sauce cacahuètes

Salade Grecque , poivrons Féta

Brochette grillée ,
Pommes sautées ail et persil

Cannelé au Rhum

Fondant au chocolat

Macarons

Fruits de saison

Cocktail Dinatoire

35,00€ TTC

FOIE GRAS

Foie Gras cuit au sel

Foie Gras aux figues

LE TERROIR

Jambon de Rioja de la Maison Garcia

Carpaccio de Boeuf à l'Italienne

Tarte aux légumes confits au parfum de Garrigues

Samossa aux légumes

LA MER

Saumon Mariné Gravelax

LES PIQUES

Brochettes de Gambas

Brochette de Poulet aux épices

Brochettes d'aiguillettes de Canard sauce
Aigre doux

DESSERTS

Tarte au citron meringuée

Cannelés au rhum

Croquant au chocolat

Délice de framboise

Plateau Cocktail

petits fours salés pour vos apéritifs

36,00€ TTC

LE PLATEAU , 40 PIECES

Verrine de tartare de saumon aux doux épices

Ovéo à l'huile de truffes

Wraps épicées au curry

Verrine forestière au Magret fumé

Méli Melo d'olives Anchois et Poivrons confits,
croutons croquants à l'huile d'olive

Cuillères de tartare de tomates confites et
tomates fraîches, Mozzarella

Verrines de crème de pois maraichers et jus de
veau persillé

Brioche en caviar de poivrons



avec Service (2h)

Repas Business

29,00€ TTC

LES ENTRÉES (AU CHOIX)

Duo de Foie Gras nature et foie Gras aux Figs

Belle assiette de saumon Gravelax mariné à l'orange

Soupe de Melon et Pastèque au Poivre de Sichuan, tartine d'olive de Kalamata et Jambon de Rioja .

Salade d'aiguillettes à la Crème d'estragon

LA TERRE (AU CHOIX)

Veau en cuisson basse température sauce madère légumes de saison

Suprême de pintade aux griottes

Filet de canette au poivre vert

Cabillaud beurre blanc , espuma esprit cèleri

DESSERT (AU CHOIX)

Sabayon tiède aux fruits de saisons

Ravier tout framboises chapeau croquant aux amandes

avec Service (2h)

Repas Prestige (Soir)

35,00€ TTC

MISE EN BOUCHE

Saint Jacques et Riz vénéré crème de Safran

LES ENTRÉES (AU CHOIX)

Velouté de Cèpes au Foie Gras Poêlé

Foie Gras Miroir de Vin à la cannelle et chutney de Poire

LA TERRE (AU CHOIX)

Dos de Cabillaud et Gambas Ravioles de Truffles Blanches

Quasi de veau sauce Madère

Canette Marinée aux épices et vin doux Façon Maître Apicius

Filet de Bœuf fume sauce Porto

Accompagnement de légumes

DESSERTS

Gourmandise de Fruits rouges

Royal au Chocolat



FORFAIT VIN
9€

Sans Service

Plats et assiettes Composées

Burger de Legumes grillés Chorizo et Mozzarella Jambon de Rioja de la Maison Garcia Salade

12,00€

Confit de canard Maison et pommes sautées ail et Persil

14,00€

Suprême de pintade aux griottes petit légumes

12,50€

Filet Mignon de Porc Moutarde à l'ancienne, Gratin à la crème

14,00€

Grande planche de Jambon de rioja et tapenades petits pains

35€

Paella Géante au Gambas et Volaille (Min 15 personnes)

9€