



Festi Pro Events

Service Traiteur

**Service
Traiteur**



Buffet froid prestige

Prix par personne à partir : de 30€ à 90€

Entrées :

Foie gras accompagné de pain d'épices ou pain brioché toasté
Tartare de saumon ou thon, citron et herbes fraîches
Quenelle de Rillettes de canard ou saumon, tuile de pain beurre à l'ail
Assortiment de mini-sushis et makis varié, sauce soja et crème de wasabi

Plats froids :

Saumon en croûte de sel ou saumon gravlax

Plateau de charcuterie fine :

jambon de Parme, rosette, coppa, chorizo

Viandes froides :

Rôti de bœuf

Roti de dinde

Magret de canard fumé

Pâté en croûte

Terrine maison

Salades composées :

Salade de quinoa et légumes grillés

Salade de poulpe et avocat

Accompagnement et sauce aux choix.

Assortiment de fromages affinés, fruits frais (de saison) et pains artisanaux





Buffet froid spécial Italiens

Prix par personne à partir : de 25€ à 70€

Antipasti :

Charcuterie italienne : Prosciutto di Parma, salami, coppa, brésaola.

Fromages : Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola.

Olives marinées : Vertes et noires, marinées à l'huile d'olive, herbes, zestes d'agrumes.

Salades :

Salade Caprese : Tomates, mozzarella, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Salade de pâtes : Penne ou Fusilli, tomates cerises, olives, mozzarella, basilic et vinaigrette à l'huile d'olive.

Insalata di riso : Riz aux légumes frais (poivrons, petits pois, tomates), thon, œufs durs et olives.

Bruschettas :

Bruschetta tomate et basilic, ail et huile d'olive.

Bruschetta chair a saucisse, tomates, mozza.

Bruschetta 3 fromages (mozza, gorgonzola, parmesan).

Poissons et fruits de mer :

Sardines grillées ou marinées à l'huile d'olive et au citron.

Cocktail de crevettes sauce légère.

Carpaccio de saumon ou thon : Poisson cru marinées à l'huile d'olive, au citron, câpres, aneth.

Dolci (desserts) :

Tiramisu : Un classique italien à base de mascarpone, café et cacao.

Panna cotta : Crème cuite, coulis de fruits rouges ou caramel.

Cannoli siciliani : Pâte frite remplie de ricotta sucrée.





Buffet froid spécial Poisson et fruits de mer

Prix par personne à partir : de 30€ a 120€

Plateaux de fruits de mer :

Huîtres fraîches citron, vinaigre à l'échalote et sauce cocktail.
Crevettes géantes et langoustines, mayonnaise à base de wasabi.
Homard froid décortiqué sauce beurre citronné.
Carpaccio de St-Jaques crues, marinées à l'huile d'olive, citron et aneth.

Poissons marinés et fumés :

Saumon fumé supérieur, tranché, pain de seigle et beurre doux.
Truite ou Hareng marinée à l'aneth
Filets de bar ou Dorade froids, vinaigrette légère.

Salades de fruits de mer :

Salade de crabe avocat et pamplemousse, vinaigrette au citron vert.
Salade de poulpes et de calamars, à l'huile d'olive et citron.
Ceviche de poisson blanc ou de crevettes au lait de coco et piment.

Maki et sushi :

Sushi et makis variés, incluant des rouleaux de thon, de saumon, d'avocat, concombre, sauce soja et wasabi.

Accompagnements raffinés :

Salade d'algues, légumes croquants au sésame, et des tapenades de fruits de mer.
Sauces aux choix : moutarde douce, vinaigrette au yaourt et à la ciboulette, tartare maison.

Tous nos plateaux seront décorés par nos soins avec des aromates frais comme le persil, l'aneth et des agrumes pour apporter fraîcheur et couleur.





Buffet froid campagnard

Prix par personne à partir : de 25€ à 100€

Viandes et Volailles :

Pilons de Poulet rôti froid

Dinde fumée : Tranchée finement

Rosbeef : Cuisson basse température, marinade légère

Ballotine de volaille : Farcie et servie froide

Charcuterie :

Jambon de Parme, Jambon cru, Rosette de Lyon, Saucisson sec, Salami, Mortadelle

Pâté en croûte, Terrine de gibier en saison

Accompagnements de légumes froids :

Salade de tomates : Huile d'olive, vinaigre balsamique et herbes fraîches.

Salade de concombre : Aneth, yaourt nature et zeste de citron.

Carottes râpées : Vinaigrette, ou sauce à base de yaourt pour plus de fraîcheur.

Salade de pois chiches : Herbes fraîches, tomates cerises, oignons et citron.

Chou-fleur cru : Accompagné d'une sauce dip ou cocktail.

Endives : En salade, ou garnies de fromage frais.

Accompagnements supplémentaires :

Cornichons : Pour ajouter du croquant et de l'acidité.

Olives : Pour un côté salé et méditerranéen.

Pain frais et grillé : Epicés, à l'ail ou nature.





Buffet chaud prestige

Prix par personne à partir : de 30€ à 150€

Filet de bœuf rôti aux herbes et sauce bordelaise,
purée de pommes de terre truffée
Légumes de saison rôtis (carottes, panais, asperges)

Filets de dorade royale en croûte de sel, sauce au beurre blanc,
riz pilaf aux amandes
Salade de roquette et agrumes

Suprêmes de volaille aux morilles et sauce crème au vin jaune,
gratin dauphinois
Purée de céleri-rave

Assortiment de pains varié

Autres accompagnements ou
changement possibles sur demande....





Buffet chaud poissons et crustacé

Prix par personne à partir : de 30€ à 150€

Filet de Bar rôti aux herbes de Provence
Sauce au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saisons

Filet de Sole meunière
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
et légumes de saison poêlés.

Paella royale aux fruits de mer
Salade d'herbes fraîches (maches, roquette, basilic, persil)
et riz au citron.

Homard rôti au beurre d'ail et persil
Tagliatelle épinards sautés à l'ail.

St-Jaques snacké émulsion iodé
Semoule de blé aux agrumes, et menthe fraîche.

Pains et beurre aux herbes





Buffet chaud italien

Prix par personne à partir : de 20€ à 60€

Lasagne à la bolognaise
Salade verte vinaigrette balsamique et pain à l'ail.

Salsicia (saucisse italienne)
Patatine au romarin et à l'ail, légumes grillés

Escalope Parmigiana
Penne alglio e olio (à l'huile à l'ail)

Pollo alla cacciatora (poulet à la chasseur)
Riz pilaf aux herbes ou purée de pommes de terre crémeuse.

Cannellonis ricotta et épinards
Tomates cerises rôties avec du basilic frais.

Autres accompagnements :

Risotto aux champignons
Frites maison ou pommes de terre rôties au romarin.

Assortiment varié de pains à l'italienne

Ce menu vous offre une belle variété de saveurs et
d'options végétariennes
tout en restant fidèle à la cuisine italienne.





Buffet verrines dînatoires

Prix par personne à partir : de 15€ a 50€

Buffet Froid :

Tartare de saumon et avocat, citron vert et aneth.

Mousse de foie gras et compotée de figes.

Gaspacho aux tomates et basilic.

Ceviche de poisson blanc citron vert, ail et herbes fraîches, légumes croquants.

Salade de quinoa et légumes grillés, vinaigrette légère.

Buffet Chaud :

Velouté de potimarron, crème fraîche et noisettes grillées.

Risotto crémeux aux champignons et parmesan.

Mini-burgers sauce béarnaise, petit cornichon.

Mini brochettes de poulet mariné au yaourt et aux épices.

Gratin dauphinois miniature.

Garnitures et accompagnements :

Petits morceaux de pain de campagne ou baguette pour accompagner certaines verrines.

- Mini brochettes de légumes grillés ou de fromage.

- Petites coupes de salade mesclun ou roquette avec une vinaigrette

Nos recettes seront réaliser avec des ingrédients de saison,
adaptation possible a la demande.





BBQ ROYAL

Prix par personne à partir : de 30€ a 90€

Viandes principales :

Côtes levées (ribs) marinées dans une sauce BBQ maison.

Saucisses variées : Saucisses merguez, poulet, porc bœuf, végétarienne.

Poulet grillé marinade aux herbes, citron et ail.

Burgers Viande 100% bœuf, fromages fondus, laitue, tomate, oignons.

Brochettes de viande bœuf, poulet, et légumes.

Poisson et Crustacé :

Filets de saumon Grillés aux herbes, huile d'olive, sel, poivre, citron.

Crevettes grillées marinées à l'ail, beurre, citron.

Gambas grillé arrosé de beurre à l'ail.

Accompagnements :

Salade de pommes de terre, mayonnaise, moutarde, herbes et œufs durs.

Coleslaw (salade de chou), carottes, sauce crèmeuse à base de mayonnaise, vinaigre et sucre.

Grillades de légumes, poivrons, courgettes, aubergines, champignons.

Salade composé, tomates, concombres, radis, vinaigrette légère.

Pommes de terre rôties aux herbes et aux épices.

Pain à l'ail ou au beurre.

Sauces et condiments :

Sauce BBQ maison, moutarde, ketchup, mayonnaise, sauce ranch et sauce piquante.

Cela devrait offrir une variété de saveurs pour satisfaire les goûts de tous.
Si vous avez un thème ou une exigence spécifique, n'hésitez pas à préciser !





Option végétarienne et végan

Prix par personne à partir : de 50€ à 100€

Entrées et Amuse-bouche:

Mini brochettes de légumes grillés.

Verrines de mousse d'avocat et tomates cerises.

Verrine de mousse de pois chiches et légumes frais.

Tartinades et dips :

Houmous classique, betterave ou avocat.

Guacamole d'avocat.

Tapenade d'olive noire.

Tzatzíki (à base de yaourt végétal)

Salades composées :

Salade de quinoa, pois chiches, concombre, tomates et herbes fraîches.

Salade de lentilles vertes, carottes râpées, noix et vinaigrette au citron.

Salade de roquette, figues, noix de pécan et vinaigrette balsamique.

Plats principaux

Tartes salées :

Tarte aux légumes de saison pâte brisée végétalienne.

Tarte au tofu soyeux et épinards.

Ragoût de légumes et tempeh.





Option végétarienne et végan suite

Pâtes ou raviolis végétaliens :

Pâtes sauce tomate maison, pesto végan

Raviolis farcis aux légumes et au tofu.

Chili sin carne (chili végétarien sans viande,
à base de haricots rouges, poivrons, maïs et épices)

Burger végétalien :

Mini burgers avec des steaks végétaux faits maison

(à base de pois chiches ou de lentilles)

servis avec des garnitures variées (légumes grillés, avocat, sauce
végan).

Accompagnements :

Frites de patates douces au four.

Riz basmati ou sauvage parfumé aux herbes.

Légumes grillés ou rôtis au four.

Taboulé aux herbes fraîches, citron et huile d'olive.

Desserts :

Tarte aux fruits frais, crème pâtissière végétalienne.

Brownies végan au chocolat noir et noix.

Salade de fruits frais, sirop léger à la menthe.

Crème brûlée ou panna cotta végétalienne à base de lait de coco.

Cupcakes au chocolat ou à la vanille avec glaçage à base de lait végétal.





Buffet mini desserts

Prix par personne à partir : de 5€ à 15€

Tartelette au Citron Meringuée composée d'une pâte sablée, d'une crème au citron acidulée, et surmontée d'une meringue légère.

Crème Brûlée en petits ramequins de crème à la vanille, caramélisée pour apporter un contraste entre la douceur et le croquant.

Assortiments de macarons aux goûts framboise, pistache, chocolat, caramel au beurre salé, cassis, vanille.

Éclairs au Chocolat ou au Café Garnis d'une crème pâtissière à la vanille ou au chocolat, recouverts d'un glaçage brillant.

Madeleines parfumées au citron ou à la fleur d'oranger, parfaits pour une touche délicate.

Mousse au Chocolat en verrines onctueuse et légère, éventuellement agrémentées de framboises ou d'éclats de noisettes.

Tiramisu spéculos en verrines un classique italien revisiter

Profiteroles garnies de crème pâtissière ou de glace à la vanille et nappées de chocolat chaud.

Clafoutis aux Fruits de Saison, créant un équilibre parfait entre douceur et légèreté.

Financiers gâteaux à base d'amandes, moelleux à l'intérieur et légèrement dorés à l'extérieur, souvent parfumés à la noisette ou au beurre noisette.

