

Le cocktail d'înatoire

Minimum 10 pers.

2 toasts de foie gras mi cuit au chutney ananas

2 magrets de canard au roquefort et noix

2 spoons de carpaccio de bœuf aux aromates

2 toasts de tomates confites et fêta

2 toasts de saumon fumé à l'aneth

2 toasts de crevettes rose aioli

2 Moelleux chocolat noir

2 Mini Macarons

2 Tartelettes aux fruits de saison

2 verrines de riz au lait au caramel beurre salé

18 € par personne



Le Méli-Mélo



Carte traiteur 2018

Sophie et Olivier Labrousse

2, rue sainte Catherine

24100 Bergerac

05 53 57 10 86

www.lemelimelo.com

Mail : solabrousse@wanadoo.fr

Les pains surprises



Le traditionnel

Saumon fumé, jambon cru, emmenthal,
rillettes

24 pièces.....19 €

48 Pièces.....35 €

Le prestige

Foie gras, trappe d'Échourgniac

Saumon fumé et magret séché

24 pièces.....26 €

48 pièces.....49 €

Les plateaux de canapés salés et sucrés:

Le plateau de canapés

Gastronomie

8 terrines de foie gras

Et chutney d'ananas

8 saumons fumés à l'aneth

8 Saint jacques et tomates confites

8 Crevettes roses et aioli

8 Magrets de canard,

Roquefort et noix

8 chorizo ail fines herbes

44 € l'assortiment

Le plateau de mignardises

Douceur

8 verres de tiramisu café spéculoos

8 Mini babas au rhum

8 Macarons assortis

8 Mini éclairs chocolat et café

8 Mini tartelettes aux fruits

8 Moelleux au chocolat noir

36 € le plateau 48 Pièces

Les buffets froids, (minimum 10 personnes)

Le Buffet « terroir »

Salade de carottes râpées et œufs mimosa

Salade de tagliatelles au saumon fumé et à l'aneth

Rôti de porc mayonnaise

Cabécou

Cartelette chocolat et noix

12 € par personne



Le Buffet « élégance »

Duo de Ballottine de saumon à l'aneth et crevette roses

Rôti de bœuf sauce cocktail

Salade de spaghettis aux petits légumes

Planche de fromages affinés

Macaron du chef aux framboises

18 € par personne

Les entrées

<i>Velouté de légumes 1 litre</i>	5 €
<i>Potage crème Dubarry (choux fleur) 1 l</i>	5 €
<i>La terrine de foie gras et chutney d'ananas</i>	8 €
<i>La terrine de poisson et aioli</i>	4.50 €
<i>La Ballottine de saumon et chantilly à l'aneth</i>	8 €
<i>Le Gravlax de saumon aux agrumes</i>	6.50 €
<i>Le 1/2 demi homard Bellevue (minimum 10 pièces)</i>	18 €
<i>La tarte fine aux poires et foie gras poêlé</i>	9 €
<i>La cassolette de gambas et saint Jacques</i>	6.50 €

Les plats

La paella, 10 parts minimum :

Traditionnelle : Poulet, crevettes, chorizo, encornet, moules 8.50 €

Royal : Poisson, poulet, crevettes, chorizo, encornet, moules 10 €

La choucroute : 10 parts minimum

Choux, pomme de terre, saucisson cuit, saucisse de Morteau, Saucisse de Strasbourg, poitrine de porc, jarret 10 €

Le Cassoulet, 10 parts 10 €

Mini Saucisse, saucisson, confit de canard, poitrine, couennes

Le couscous Royal : 10 parts minimum, merguez, Poulet et boulette de bœuf semoule au raisins, pois chiches et légumes 10 €

Le coq au vin de Bergerac 9 €

L'osso Bucco de dinde 8 €

Le Demi Magret de canard rôti sauce orange 8 €

Le Civet de lapin 9 €

La blanquette de veau à l'ancienne 9.50 €

Le Jambon à l'os braisé aux cèpes 8 €

La souris d'agneau 14 €

Les noix de saint jacques rôtis au safran 18 €

Le Filet de bar sauce vierge 12 €

Le paré de cabillaud rôti, sauce échalote 13 €

Le confit de canard 7 €

Les garnitures :

Le gratin dauphinois 2 €

Le fagot de haricot vert 1 €

La purée de cèleri 0.80 €

La purée de carotte 0.80 €

La fondue de poireaux 0.80 €

Le tian de légumes 1 €

Les tomates provençales 0.50 €



Les desserts

<i>La tarte crumble aux pommes, caramel au beurre salé</i>	2.50 €
<i>Le moelleux au chocolat noir et coulis de fruits rouges</i>	2.80 €
<i>Le Framboisier façon macaron</i>	3.50 €



<i>La tarte Bourdaloue aux poires</i>	2.50 €
<i>Le crumble aux pommes et au Monbazillac</i>	2.80 €
<i>Le Royal aux deux chocolats</i>	3.00 €
<i>Le Tiramisu Ananas et vanille gousse</i>	3.50 €
<i>La verrine de mousse au chocolat</i>	2.80 €

Les petits pains du Méli-Mélo :

<i>Le pain nature</i>	0.50 €
<i>Le pain spécial noix raisins</i>	0.70 €
<i>Le pain spécial Olives origan</i>	0.70 €
<i>La Fougasse tomate emmenthal</i>	0.70 €



Les canapés et verrines salés :

<i>La Plaque de pizzas 100 parts</i>	22 €
<i>La plaque de quiches 120 parts</i>	25 €
<i>Truinaux au lard</i>	0.50 €
<i>Abricot au lard</i>	0.50 €
<i>Feuilleté aux saucisses les 6</i>	3.20 €
<i>Le toast de foie gras et chutney d'ananas</i>	1.40 €
<i>Le Toast de saumon fumé à l'aneth</i>	0.90 €
<i>Toast de magret séché roquefort et noix</i>	0.90 €
<i>Toast de crevettes et aioli</i>	0.90 €
<i>Toast de chorizo ail et fines herbes</i>	0.90 €
<i>Toast de brie et raisins</i>	0.90 €
<i>Toast de st Jacques tomates confites</i>	0.90 €
<i>Toast d'œuf de lump</i>	0.90 €
<i>Verrine de Guacamole et jambon cru</i>	1.20 €
<i>Verrine de Rillettes de surimi</i>	1.20 €
<i>Verrine de tartare de saumon</i>	1.60 €
<i>Verrine de liégeois carotte au cumin</i>	1.20 €
<i>Spoon de carpaccio de bœuf aux aromates</i>	1.20 €



*Cascade de légumes 4 € : carottes, concombre, céleri, poivrons, radis choucroute fleur
Sauce vinaigrette moutarde », crème échalote, mousse ail et fines herbes*

Les Petits fours sucrés

<i>Moelleux au chocolat</i>	0.80 €
<i>Madeleine au sucre</i>	0.80 €
<i>Tartelette au chocolat et noix</i>	0.80 €
<i>Tartelette crumble aux pommes</i>	0.80 €
<i>Tartelette aux fraises</i>	0.80 €
<i>Tartelette aux framboises</i>	0.80 €
<i>Mini cannelé</i>	0.80 €
<i>Mini macaron</i>	1 €
<i>Verrine de tiramisu café spéculoos</i>	1.20 €
<i>La Verrine de tiramisu framboise</i>	1.20 €
<i>La Verrine de tiramisu ananas vanille gousse</i>	1.20 €
<i>La Verrine de mousse au chocolat</i>	1.20 €
<i>Le Mini baba au rhum</i>	0.80 €
<i>Le Mini choucroute vanille au chocolat</i>	1 €

