

Le cocktail dînatoire

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 2019

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

Tartelette 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

22 € 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>	10 €
<i>Le Gravlax de saumon aux agrumes</i>	8.50 €
<i>Le 1/2 demi homard Bellerue (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>	8.50 €



Les plats

<i>La paella, 10 parts minimum :</i>	
<i>Traditionnelle : Poulet, crevettes, chorizo, encornet, moules</i>	8.50 €
<i>Royal : Poisson, poulet, crevettes, chorizo, encornet, moules</i>	10 €
<i>La Phoucroute : 10 parts minimum</i>	
<i>Phoux, pomme de terre, saucisson cuit, saucisse de Morteau,</i>	
<i>Saucisse de Strasbourg, poitrine de porc, jarret</i>	10 €
<i>Le Cassoulet, 10 parts</i>	10 €
<i>Mini Saucisse, saucisson, confit de canard, poitrine, couennes</i>	
<i>Le couscous Royal : 10 parts minimum, merguez,</i>	
<i>Poulet et boulette de bœuf semoule au raisins, pois chiches et légumes</i>	10 €
<i>Le coq au vin de Bergerac</i>	9 €
<i>L'osso Bucco de dinde</i>	8 €
<i>Le Demi Magret de canard rôti sauce orange</i>	8 €
<i>Le Civet de lapin</i>	9 €
<i>La blanquette de veau à l'ancienne</i>	9.50 €
<i>Le Jambon à l'os braisé aux cèpes</i>	8 €
<i>La souris d'agneau</i>	14 €
<i>Les noix de saint jacques rôtis au safran</i>	18 €
<i>Le Filet de bar sauce vierge</i>	12 €
<i>Le pavé de cabillaud rôti, sauce échalote</i>	13 €
<i>Le confit de canard</i>	7 €

Les garnitures :

<i>Le gratin dauphinois</i>	2 €
<i>Le fagot de haricot vert</i>	1 €
<i>La purée de céleri</i>	0.80 €
<i>La purée de carotte</i>	0.80 €
<i>La fondue de poireaux</i>	0.80 €
<i>Le tian de légumes</i>	1 €
<i>Les tomates provençales</i>	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>Pruneaux 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 €



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

Les Petits fours sucrés

<i>Moelleux au chocolat</i>	0.80 €
<i>Madeline au sucre</i>	0.80 €
<i>Cartelette au chocolat et noix</i>	0.80 €
<i>Cartelette crumble aux pommes</i>	0.80 €
<i>Cartelette aux fraises</i>	0.80 €
<i>Cartelette 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 choux vanille au chocolat</i>	1 €

