Traiteur
AU BOIS GOURMAND

vos repas et buffets sur mesure

06 33 37 34 69

auboisgourmand@gmail.com

auboisgourmand.fr

Traiteur
AU BOIS GOURMAND

Bienvenue Au Bois Gourmand, votre traiteur sur-mesure !

Constituez pour vos proches un cocktail ou un repas qui vous ressemble.
Pour cela, n'hésitez pas à me transmettre vos demandes détaillées afin que je puisse vous établir une proposition adaptée à vos besoins.
Allergies, menus spécifiques, avec ou sans les options de service/de nappage/ de vaisselle, ... à chacun ses besoins !

Belle visite gourmande, et à très bientôt !

Myriam,
Cheffe traiteur Au Bois Gourmand

Sommaire

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

L'APERITIF (tarifs)

L'APERITIF DEJEUNATOIRE/DINATOIRE (tarifs)

LES PIECES DE LA TERRE

LES PIECES DE LA MER

LES PIECES VEGETARIENNES

LES ENCAS

LES PIECES SUCREES

LE REPAS FAMILIAL (tarifs)

LE REPAS DE FÊTE (tarifs)

LES ENTREES

LES PLATS FAMILIAUX

LES PLATS DE FÊTES

LE FROMAGE

LES DESSERTS

LE MENU ENFANT

Fiche de renseignements

Nom et Prénom

Date de la prestation

Lieu de la prestation

Horaire de la prestation

Contact sur place le jour J

Nombre de convives

Formule souhaitée

Allergies ou menus spécifiques

Equipements de cuisine sur place

L'apéritif

EN LIVRAISON

mise en place sur plateaux incluse
sans service
+ frais kilométriques (ou récupération au laboratoire)

Grand apéritif – 11.20 €

10 pièces au choix / convive

Petit apéritif – 7.90 €

7 pièces au choix / convive

- *Options ajustables selon vos besoins.*
- *Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût si vous passez directement par "Tout Se Loue" à Séné*

LES OPTIONS

- Boissons non incluses –

Frais kilométriques - *35€/45€/55€*
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Service – *25€/h/serveur*
(1 serveur pour 20 convives)

Nappage + verrerie – *5.50€/convive*
(à partir de 40 convives)
(livré et récupéré sur place par "Tout Se Loue")

L'apéritif
déjeunatoire / dînatoire

EN LIVRAISON

mise en place sur plateaux incluse
+ frais kilométriques (ou récupération au laboratoire)

Formule gourmande – 21 €

6 pièces + 3 encas + 6 mignardises au choix / convive

Formule élégance – 22.60 €

14 pièces + 6 mignardises au choix / convive

LES OPTIONS

- Boissons non incluses –

Frais kilométriques – *35€/45€/55€*
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Service – *25€/h/serveur*
(1 serveur pour 20 convives)

Nappage + verrerie – *5.50€/convive*
(à partir de 40 convives)
(livré et récupéré sur place par "Tout Se Loue")

- *Options ajustables selon vos besoins.*
- *Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût si vous passez directement par "Tout Se Loue" à Séné*

L'apéritif

LES PIECES DE LA TERRE

1- Pain d'épices, chèvre et chorizo
2- Blinis, boudin blanc et pomme
3- Pic de poulet mariné au lait de coco et curry
4- Panna cotta bacon, coulis de tomate
5- Crêpe aumonière, crème de champignon, bacon
6- Pic de poulet mariné à la crème de sarrasin
7- Radis noir, chèvre et grison
8- Grison et bille de mozzarella aux herbes
9- Blinis, chèvre, grison et abricot sec
10- Poulet tandoori et ananas
11- Club sandwich jambon, maasdam, roquette
12- Quiche Lorraine

L'apéritif

LES PIECES DE LA MER

1- Pic de crevette au chorizo
2- Blinis, rillettes de maquereau et pomme verte
3- Blinis, crème mascarpone citron/aneth, saumon fumé
4- Buns saumon fumé, concombre et fromage échalotte
5- Ceviche de poisson blanc au lait de coco et citron vert
6- Crème d'avocat au mascarpone, crevette, pamplemousse
7- Encornet à l'ail et au persil
9- Chou au chèvre, saumon fumé et pesto
10- Cheesecake de saumon fumé à l'aneth

L'apéritif

LES PIECES VEGETARIENNES

1- Gazpacho de tomate et framboise (en saison)
2- Buns crème de chèvre, betterave et roquette
3- Muffin pesto, raisin sec et tomate séchée
4- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
5- Concombre, ricotta vanillée, pistache
6- Houmous de carotte, noisette grillée
7- Panna cotta champignon, coulis de tomate
8- Génoise crème mascarpone au bleu, poire et noix
9- Velouté de carotte au sarrasin
10- Crème d'artichaut et tomate séchée
11- Blinis, aubergine, crème de fêta à la menthe
12- Gougères au fromage
13- Sablé parmesan et herbes de Provence

L'apéritif

LES ENCAS

1- Bagel saumon fumé, crème avocat, roquette
2- Mini burger bœuf, compotée de tomate, oignon, maasdam
3- Hot dog moutarde et oignons frits
4- Pain garni à l'effiloché de porc, purée de maïs, oignon rouge
5- Wrap jambon, maasdam, crudités
6- Briochette au thon et à l'olive
7- Billes de pâtes, pesto, olive, thon, tomate séchée
8- Muffin chorizo
9- Cake pesto, saumon fumé, courgette (en saison)
10- Brick fêta, miel, pistache
11- Purée de carotte et bœuf asiatique
12- Taboulé aux légumes du sud grillés, séchés
13- Empanadas au bœuf

L'apéritif

LES PIECES SUCREES

1- Macaron au choix (collaboration avec Pierre Morel)
2- Crumble pomme et sarrasin
3- Mousse au chocolat
4- Tatin de pomme et palet breton
5- Cheesecake citron, spéculoos
6- Panna cotta, coulis de fruits rouges
7- Tartelette meringuée citron et framboise
8- Moelleux chocolat, sarrasin
9- Fondant chocolat et crème de marron
10- Tartelette aux noix
11- Palet breton, crème vanille et fruit frais
12- Far breton
13- Tartelette chocolat et caramel au beurre salé

Le repas "familial"

LES FORMULES

- dès 20 convives -

Entrée/plat – 15 €

Plat/dessert – 13.50 €

Entrée/plat/dessert – 18 €

Menu enfant – 10€

LES OPTIONS

- Boissons non incluses –

Frais kilométriques - 35€/45€/55€
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Personnel – 25€/h/serveur
(1 cuisinier + 1 serveur pour 20 convives)

Nappage et serviette – 4.50€/convive

Vaisselle – 5.50€/convive

Condiments - 2.50€/convive
(sel, poivre, pain, beurre)

Fromage – 5.50€/convive
(pain et beurre inclus)

- Options ajustables selon vos besoins.
Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez "Tout Se Loue" à Séné

- Possibilité d'un service depuis le Food Truck Au Bois Gourmand pour une ambiance conviviale (1 serveur pour 40 convives)

Le repas "de fête"

EN LIVRAISON

- Dès 20 convives –

Entrée/plat – 19 €

Plat/dessert – 17.50 €

Entrée/plat/dessert – 22 €

Menu enfant – 10€

LES OPTIONS

- Boissons non incluses –

Frais kilométriques - 35€/45€/55€
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Personnel – 25€/h/serveur
(1 cuisinier + 1 serveur pour 20 convives)

Nappage et serviette – 4.50€/convive

Vaisselle – 5.50€/convive

Condiments - 2.50€/convive
(sel, poivre, pain, beurre)

Fromage – 5.50€/convive
(pain et beurre inclus)

- Options ajustables selon vos besoins.
Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez "Tout Se Loue" à Séné

- Possibilité d'un service depuis le Food Truck Au Bois Gourmand pour une ambiance conviviale (1 serveur pour 40 convives)

Le repas

LES ENTREES

1. Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre

2. Crème de champignon, bacon grillé, poêlée de champignons aux herbes

3. Pancake sarrasin, crème d'avocat, pamplemousse et crevettes

4. Flan de courgette au curry, tagliatelles de courgette à l'huile d'olive

5. Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois

6. Fondue de poireaux et crevettes sautées au curry

Le repas

LES PLATS familiaux

1. Colombo de la mer aux pommes de terre

2. Colombo de poulet aux pommes de terre

3. Chili con carne et riz basmati

4. Couscous merguez et/ou boulettes de bœuf maison et semoule de blé

5. Rougail saucisse et riz basmati

6. Bœuf aux oignons et riz au sésame

Le repas

LES PLATS de fête

1. Dos de cabillaud, crème moutarde et andouille, purée maison

2. Volaille au cidre (lard et pommes), carottes rôties, purée maison

3. Volaille crémeuse au lait de coco, curry, légumes croquants et purée maison

4. Bœuf extra tendre (cuisson 4h) mijoté à l'orange et au thym, carotte rôtie et purée maison

5. Effiloché de porc sucré-salé (cuisson 5h), pommes grenailles et carotte rôtie

6. Dos de cabillaud et coques, légumes du soleil à l'huile d'olive, pommes grenailles

Le repas

LE FROMAGE

1. Assortiment de 3 fromages, pain et beurre, présenté sur plateau à partager

2. Croustillant de chèvre chaud et caramel, salade verte

3. Feuilleté camembert et confit de griotte, salade verte

4. Brick de fêta, pistache et miel, salade verte

Le repas

LES DESSERTS

1. Buffet de mignardises (au choix à la carte)

2. Tartelette au caramel beurre salé et cacahuètes et sa crème chocolat

3. Tartelette citron meringuée et sa gelée de framboise

4. Tatin de pomme et poire

5. Gâteau pâtissier (vanille/fruits rouges, citron/fruits rouges, chocolat/noisette)

6. Number Cake ou Letter Cake (saveurs proposées ci-dessus)

Le repas

LE MENU ENFANT

Wrap de poulet / maasdam / crudités, et paquet de chips
ou
Filets de poulet panés et potatoes

Fondant chocolat et sauce chocolat ou sauce caramel
ou
Tartelette aux fruits de saison