

*Traiteur*

AU BOIS GOURMAND

\*\*\*\* vos repas et buffets sur mesure \*\*\*\*

06 33 37 34 69

[auboisgourmand@gmail.com](mailto:auboisgourmand@gmail.com)

[auboisgourmand.fr](http://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

Équipements 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*

## 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 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 PIÈCES 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 aumônière, 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 PIÈCES 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 PIÈCES VÉGÉTARIENNES

- 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 PIÈCES SUCRÉES

- 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 Loué" 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. *Boeuf 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*