

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 ENCAS

LES PIECES "GOURMANDES"

LES PIECES "ELEGANCES"

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

- dès 20 convives -

Grand apéritif – 11.20 €

10 pièces "gourmandes" ou "élégance" / convive

Petit apéritif – 7.90 €

7 pièces "gourmandes" ou "élégances" / convive

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez

- "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
- "Tout Se Loué" à Séné

LES OPTIONS

boissons non incluses

Frais kilométriques - 25€/35€/45€

(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Service - 25€/h/serveur

(1 serveur pour 30 convives)

Nappage + verrerie - 4.80€/convive



L'apéritif

déjeunatoire / dînatoire

EN LIVRAISON

- dès 20 convives -

Formule éco – 15.50€/pers

Tarte XXI + mini cakes assortis + 3 encas + 4 pièces sucrées
- Pour 2h de repas -

Formule gourmande – 17.70 €/pers

15 pièces salées "gourmandes" + 6 pièces sucrées
- Pour 2h30 de repas -

Formule élégance – 23.50 €/pers

15 pièces salées "élégances" + 6 pièces sucrées
- Pour 2h30 -

LES OPTIONS

boissons non incluses

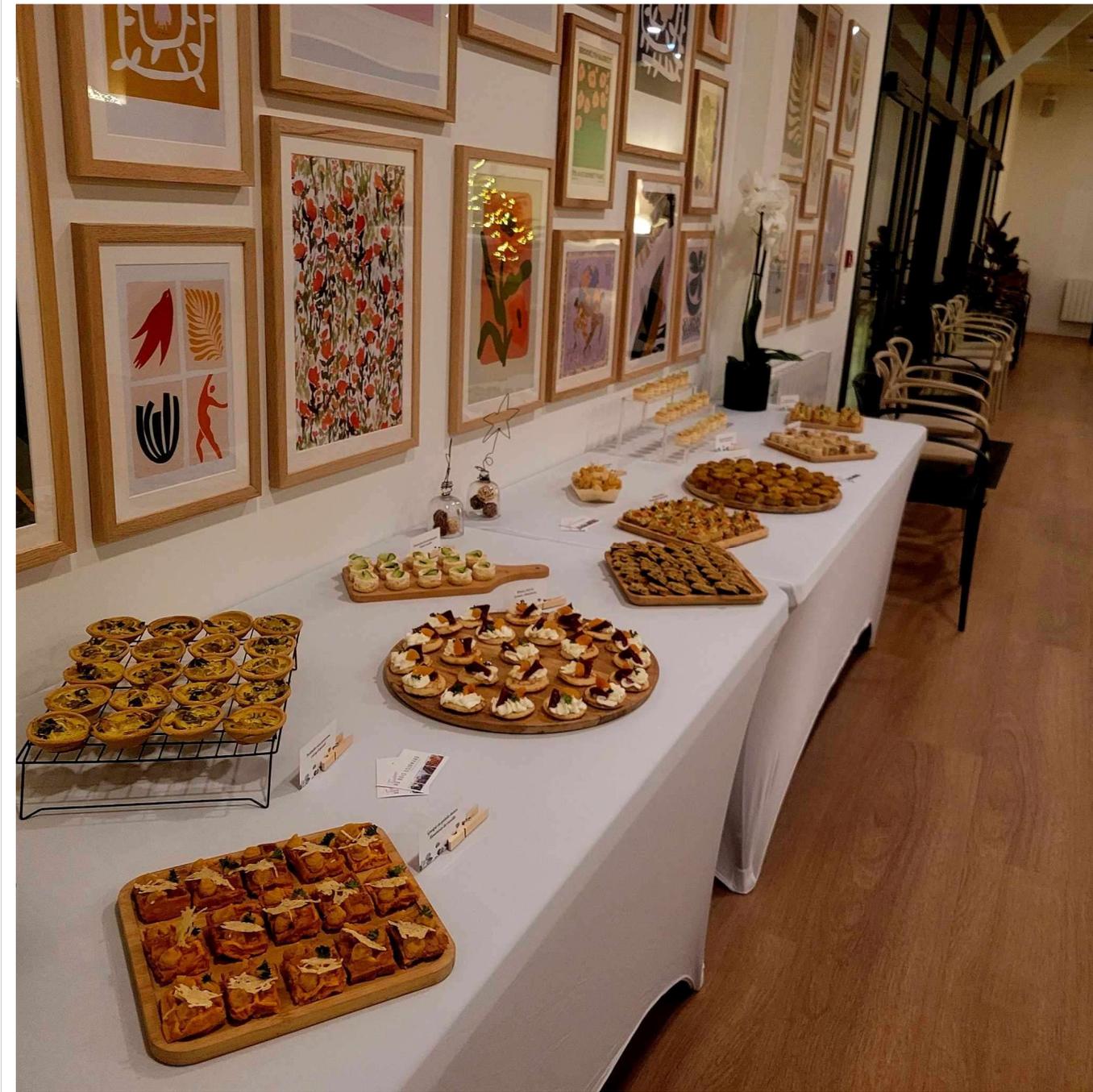
Frais kilométriques - 25€/35€/45€
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

Service – 25€/h/serveur
(1 serveur pour 30 convives)

Nappage + verrerie – 4.80€/convive

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez

- "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
- "Tout Se Loue" à Séné



LES ENCAS

Bagel saumon, avocat, roquette

Mini burger bœuf, fromage, tomate, oignon

Wrap (taille encas) jambon, crudité

Focaccia (taille encas), crème d'artichaut, poivron, roquette

Double club rosette, emmental

Taboulé aux légumes du soleil

Empanadas au bœuf

Empanadas végétarien

Muffin au thon et chorizo

Muffin au poulet et poivron

Briochette au thon et à l'olive

Hot dog moutarde et oignon frits

Eclair crème de betterave, pickles de radis, petits pois

Eclair chèvre frais, jambon cru, pickles de radis

LES PIÈCES salées « gourmandes »

Pain d'épices, chèvre et chorizo

Blinis, boudin blanc et pomme

Panna cotta bacon, coulis de tomate

Panna cotta champignon, coulis de tomate

Pic de grison, mozzarella et tomate

Pic de tomate, mozzarella et olive

Club sandwich rosette, beurre, emmental

Club sandwich poulet, carotte, emmental

Club nordique échalote, courgette et carotte

Quiche Lorraine

Tarte au poulet et légumes de saison

Houmous de carotte et amandes grillées

Focaccia, crème d'artichaut, poivron

Gougères

Cake pesto, tomate séchée, raisin sec

Cake tomate séchée, fêta, olive noire

Blinis, rillettes de maquereau, pomme verte

Cheesecake au saumon fumé

Sablé parmesan, crème d'olive

Sablé, crème roquefort, poire

Wrap jambon, crudité, fromage

Velouté froid de carotte au sarrasin

Toast, crème de betterave au chèvre, radis

Croustillant fêta et confiture de figue

Cookies aux olives

Bar à tartines (houmous, rillettes,...)

LES PIÈCES salées « élégances »

Pic de poulet mariné coco-curry
Pic de poulet à la crème de sarrasin
Pic de poulet épicé et ananas
Pic de crevette au chorizo
Œumônnière, crème de champignon, bacon
Blinis, chèvre, grison et abricot sec
Blinis, crème citron/aneth, saumon fumé
Buns betterave, chèvre et roquette
Buns saumon fumé et concombre
Ceviche de lieu au lait de coco et citron vert
Pain nordique, crème d'avocat, crevette

Chou au chèvre, saumon fumé et pesto
Financier à la tomate cerise
Concombre, ricotta vanillée et pistache
Génoise, crème au bleu, poire et noix
Toast crème de fêta et menthe, aubergine
Toast crème au bleu, noix de jambon
Toast beurre d'algue, crevette
Toast fromage au basilic, tomate confite
Moelleux carotte, crème de carotte et amande
Moelleux épinard, crème de chèvre, tomate
Bouchée feuilletée au beurre persillé et pétoncle



Cake chocolate, vanila
Terdapat juga, buah
Pasta dipang

LES PIÈCES SUCRÉES

Biscuit et crème spéculoos

Biscuit et crème chocolat noir

Biscuit et crème chocolat praliné

Macaron assortis (collaboration avec Pierre Morel)

Mousse au chocolat

Palet breton, crème vanille et fruits frais

Palet breton et dôme abricot

Cheesecake citron, spéculoos

Panna cotta, coulis de fruits rouges

Moelleux amande et crème citron

Moelleux citron, pavot

Moelleux orange, coque chocolat

Tartelette meringuée citron et framboise

Moelleux chocolat et sarrasin (sans gluten)

Tartelette aux noix

Far breton

Tartelette chocolat et caramel au beurre salé

Bar à pancake

Bar à cookie

Bar à fromage blanc

Chou crème chocolat

Chou crème vanille

Chou crème café

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 - 25€/35€/45€
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

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

Vaisselle et nappage - 7.80€/convive

Condiments - 2€/convive
(sel, poivre, pain, beurre)

Fromage - 5€/convive
(pain et beurre inclus)

- ❖ Options modifiables selon vos besoins.
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez
 - "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
 - "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 - 25€/35€/45€
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

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

Vaisselle et nappage - 7.80€/convive

Condiments - 2€/convive
(sel, poivre, pain, beurre)

Fromage - 5€/convive
(pain et beurre inclus)

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez
 - "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
 - "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)



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*

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/ou poulet et semoule de blé*
5. *Rougail saucisse et riz basmati*
6. *Bœuf aux oignons et riz au sésame*
7. *Paëlla*



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*
7. *Lieu noir au chorizo, crème de chorizo et moules, écrasé de pomme de terre maison*
8. *Carbonade flamande, purée de pomme de terre maison*



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*

LES DESSERTS

1. *Buffet de mignardises (4 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 MENU ENFANT

Wrap de poulet / maasdam / crudités, et paquet de chips

ou

Filets de poulet panés et potatoes

ou

Repas adulte en portion adaptée



Fondant chocolat et sauce chocolat ou sauce caramel

ou

Tartelette aux pommes