

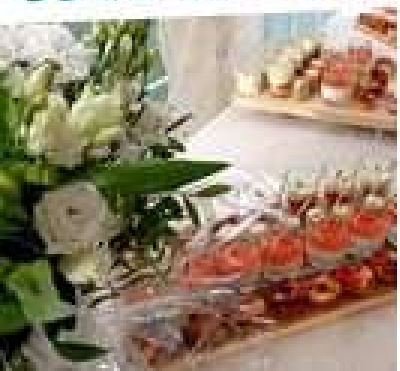
Traiteur AU BOIS GOURMAND

**** 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

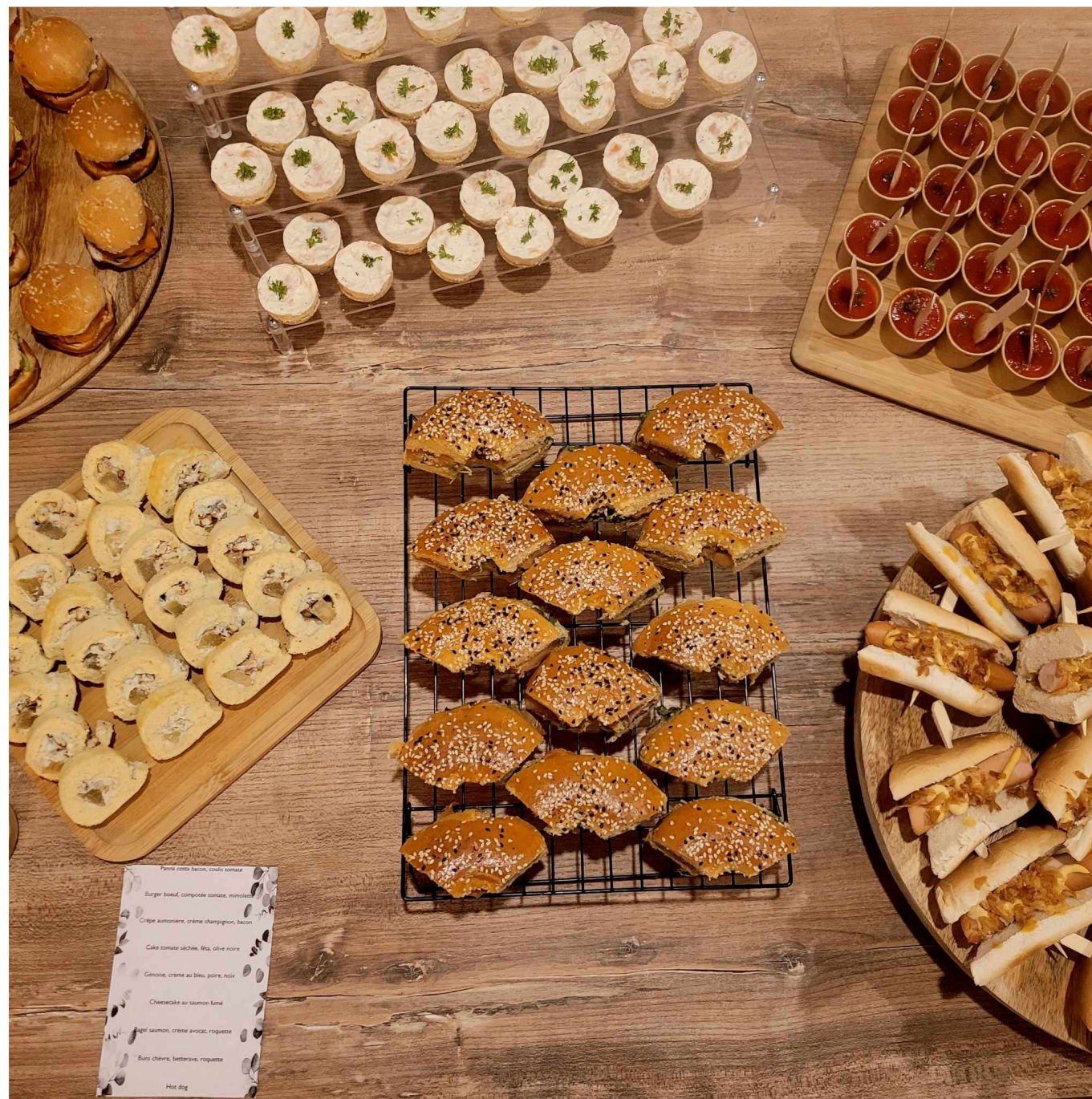
Contact sur place le jour J

Nombre de convives

Formule souhaitée

Allergies ou menus spécifiques

Equipements de cuisine sur place



Petit cotta bacon, croustis tomate
Burger bœuf, compote tomate, mincelet
Crisp aumoniere, crème champignon, bacon
Cake tomate séchées, feta, olive noire
Génoise, crème au bleu, poire, noix
Cheesecake au saumon fumé
Fillet saumon, crème avocat, roquette
Bûche chèvre, betterave, roquette
Hot dog

L'apéritif

EN LIVRAISON

- dès 20 convives -

Grand apéritif – 11.20 €

10 pièces au choix / convive

Petit apéritif – 7.90 €

7 pièces au choix / 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 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 XXL + 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 -

- ❖ 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 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





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 PIECES 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, emmental
Club nordique échalote, courgette et carotte
Quiche Lorraine
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
Velouté froid de courgette au chèvre
Toast, crème de betterave au chèvre, radis
Croustillant fêta et confiture de figue
Cookies aux olives
Bar à tartines (houmous, rillettes,...)

LES PIECES 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
Œmônrière, 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 vanillé 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



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 – 5.50€/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 - 5.50€/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. *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*
7. *Lieu noir au chorizo, crème de chorizo et moules, écrasé de pomme de terre maison*

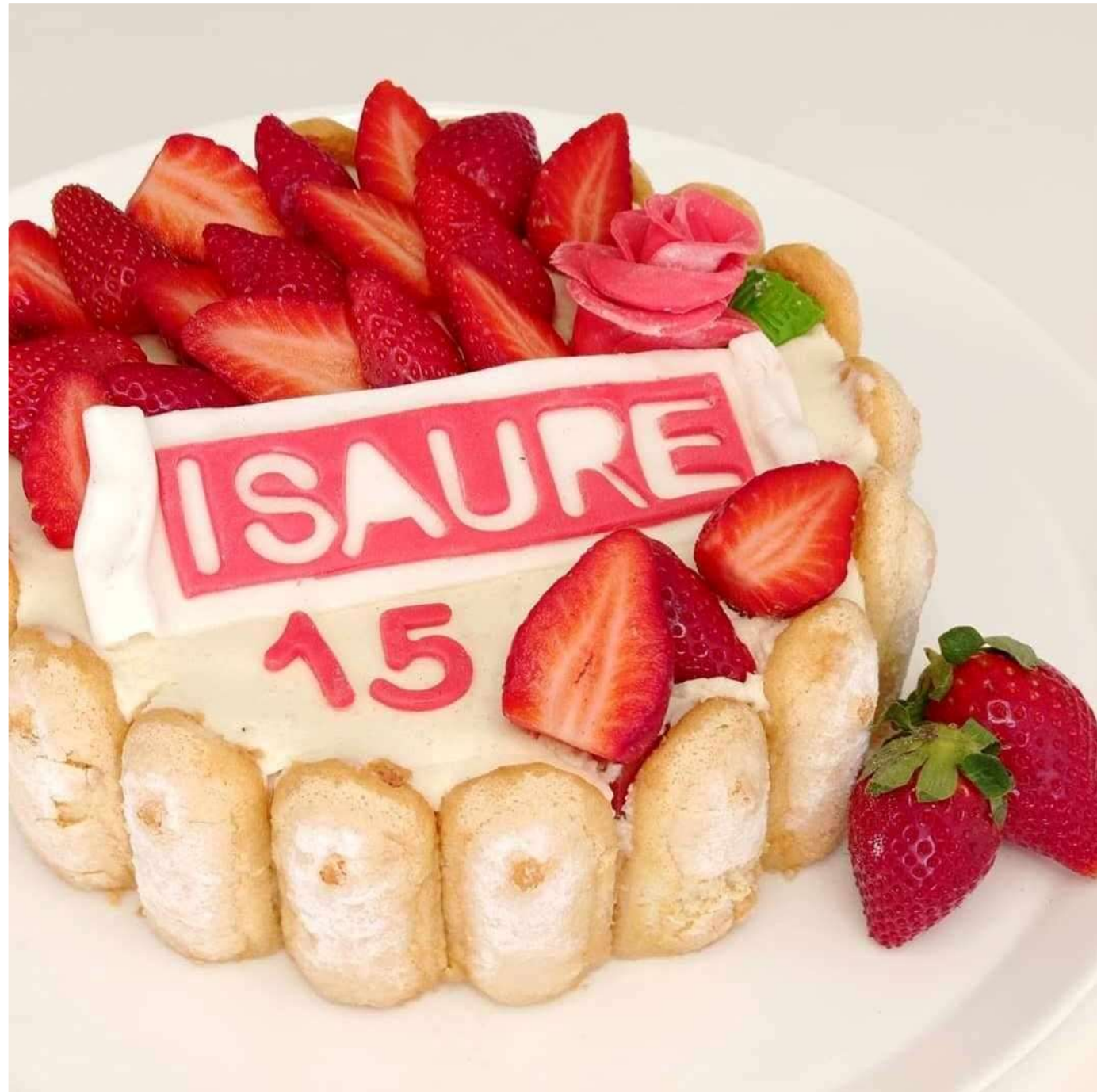


LE FROMAGE

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



Fondant chocolat et sauce chocolat ou sauce caramel
ou
Tartelette aux pommes