

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

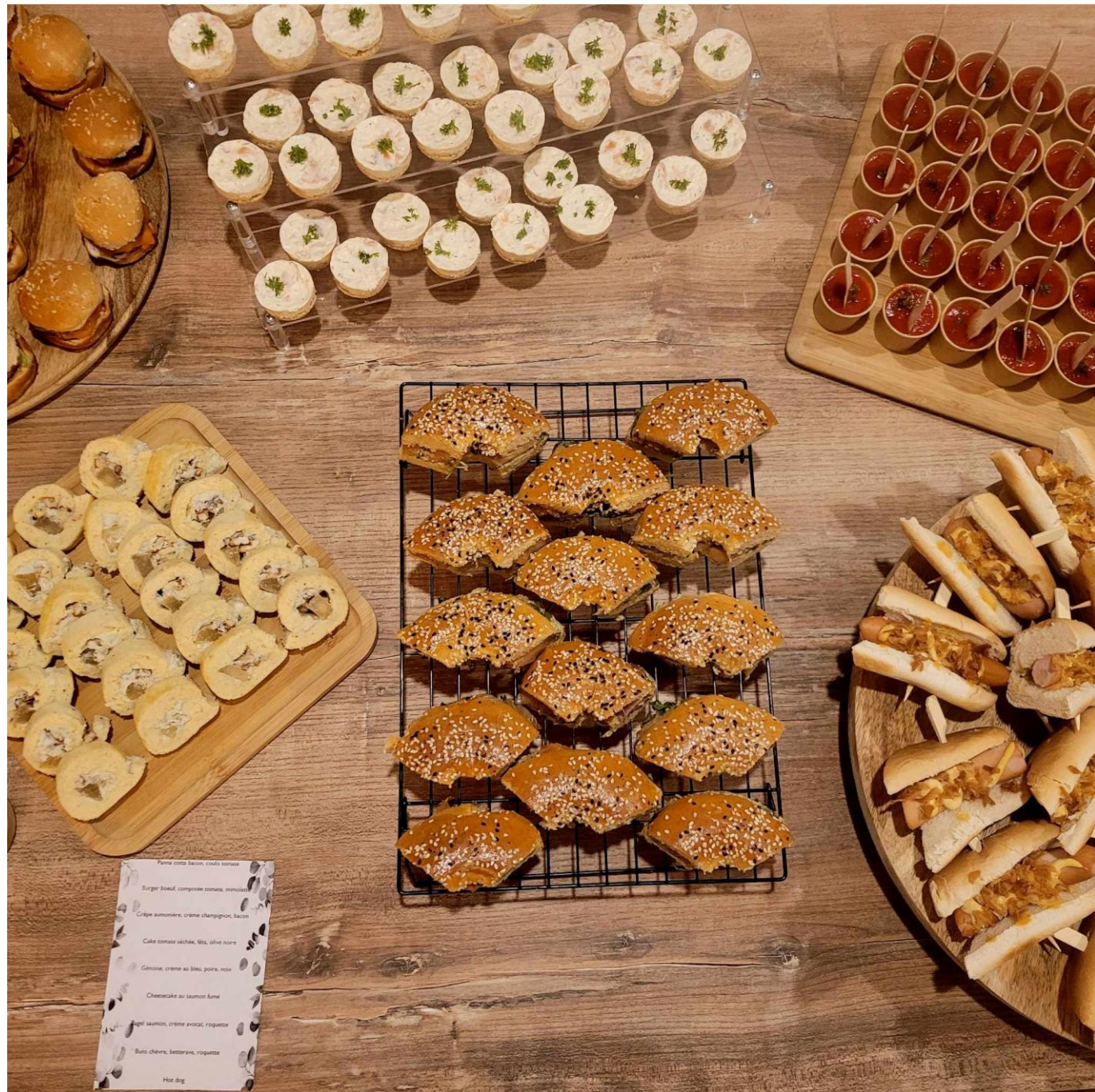
Contact sur place le jour J

Nombre de convives

Formule souhaitée

Allergies ou menus spécifiques

Equipements de cuisine sur place



Pain de mie, croustillon, croustillon
Burger boeuf, compote tomate, moutarde
Crisp saumon, crème d'ail, poire, noix
Cake tomate séchée, miel, olive noire
Gâteau, crème au lait, poire, noix
Cheesecake au saumon fumé
Fillet saumon, crème avoiron, roquette
Bûche chèvre, betterave, roquette
Hot dog

L'apéritif

EN LIVRAISON

- dès 20 convives -

Grand apéritif – 11.20 €

10 pièces / convive

Petit apéritif – 7.90 €

7 pièces / 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 15 convives -

Formule eco – 15.50€/pers

5 encas salés + 3 pièces sucrées

Formule gourmande – 21.50 €/pers

12 pièces salées + 4 pièces sucrées

- ❖ 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

Wrap jambon, crudité, mimolette

Double club rosette, emmental, roquette

Taboulé aux légumes du soleil

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 et chèvre, pickles de radis, petits pois

Eclair fromage frais, jambon cru, pickles de radis

Tarte xxl aux saveurs de saison

Assortiment de cakes salés

LES PIECES SALEES

Pain d'épices, chèvre et chorizo
Coque qui craque, boudin blanc et compotée pomme
Pic grison, mozza et tomate, huile de roquette
Club sandwich rosette, beurre, emmental
Club sandwich courgette, pesto, gouda
Mini quiche lorraine et roquette
Tartelette poulet, curry et pickles oignon rouge
Houmous de carotte et amandes grillées
Focaccia, crème d'artichaut, coulis poivron
Poulet à la crème de sarrasin
Crêpe roulée crème de champignon et bacon
Ceviche de lieu, lait de coco et citron vert
Moelleux épinard, chèvre frais et tomate confite

Tatin d'oignon rouge, pickles d'oignon rouge
Pain d'épices, mangue et foie gras
Blinis, crème citron.aneth et saumon fumé
Pic de crevette au chorizo
Gougères aux fromages et herbes de Provence
Chou à la crème fromagère
Mini cake tomate séchée, fêta, olive noire
Rillettes maquereau.moutarde, pomme verte citronnée
Sablé parmesan, mousse d'olive et copeaux parmesan
Génoise, crème au bleu, poire et noix
Mini wrap jambon, crudité, mimolette, roquette
Crème de patate douce et saumon mariné à l'asiatique
Crème de betterave au chèvre frais et thon
Bar à tartines (houmous, rillettes,...)



LES PIÈCES SUCRÉES

Biscuit et crème de spéculoos

Macaron assortis (par Pierre Morel)

Mousse au chocolat et praliné cacahuète

Palet breton et dôme abricot

Palet breton, tatin de poire

Cheesecake citron, gelée fruits rouges

Panna cotta, coulis de fruits de saison

Panna cotta coco, ananas rôti

Moelleux amande et crémeux citron

Moelleux orange, ganache chocolat

Chou crème vanille

Chou crème café

Moelleux chocolat sarrasin, ganache chocolat

Tartelette aux noix, crème vanille

Far breton (avec ou sans pruneau)

Bar à pancake

Bar à cookie

Bar à fromage blanc

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 serveur pour 20 convives + 1 cuisinier)

Vaisselle et nappage – 7.80€/convive

Condiments – 1.50€/convive
(pain, beurre)

Fromage – 4.50€/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

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 - 1.50€/convive
(pain, beurre)

Fromage - 4.50€/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



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*
7. *Couronne à partager (base de pâte à chou, crème avocat, crème fêta, saumon fumé, crevette, pomme verte)*

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), carotte rôtie, purée maison*
3. *Volaille crémeuse au lait de coco, curry, légumes rôtis 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*
8. *Volaille et jus corsé, écrasé de pomme de terre, tomate confite et carotte rôtie*



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 (+2€)*
2. *Tartelette au caramel beurre salé et cacahuètes et sa crème chocolat*
3. *Tartelette citron meringuée, gelée de framboise et fruits frais*
4. *Tatin de pomme et poire, crème vanille et caramel*
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