



TRAITEUR ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

*Une équipe de professionnels à votre service
pour l'organisation de vos réceptions*

Les plateaux repas Automne hiver 2009-2010



*ZA les Boutries 38 Rue des Cayennes
78700 Conflans Sainte Honorine
Tel: 01 39 19 25 08
Fax: 01 34 90 95 71
Email: bruno@delafosse-receptions.fr
cecile@delafosse-receptions.fr
Site: www.delafosse-receptions.fr*



Les plateaux repas

PRIX : 23 € TTC LE PLATEAU (TVA 5.5%)

PIPERADE

Bourse de saumon fumé, ses blinis ail et fines herbes
Grenadins de veau au poivre et baies roses juste rosé, piperade basquaise
Comté, Brie A.O.C, beurre
Crêpe mousse chocolat blanc/framboise
Petits pains

CONFIT

Pressée de champignons et jarret de porc, confit d'oignons
Trilogie de la mer (rouget, brochette de st-jacques, pavé de saumon)
sauce verte, risotto basilic
Livarot, Ste-Maure, beurre
Tartelette chocolat/caramel et sa nougatine
Petits pains

JULIENNE

Mousseline de courgettes, écrevisses et gambas, sauce rouille
Pavé de vivaneau rôti aux herbes, julienne de légumes safranée
Camembert, Reblochon, beurre
Tropézien aux fruits
Petits pains

Conditions de vente :

Commande minimum de 10 plateaux repas identiques 96 heures à l'avance.

La SAS DELAFOSSE RECEPTIONS se réserve le droit en cas de non approvisionnement du marché de remplacer les différents produits composant les plateaux repas, tout en le stipulant la veille avant 18h00



Les plateaux repas

PRIX : 23 € TTC LE PLATEAU (TVA 5.5%)

MILLEFEUILLE

Millefeuille foie gras, artichauts, pain d'épices, réduction balsamique
Magret de canard poêlé aux oranges, tatin Arlésienne (tomates et légumes)
Munster, Pont L'évêque, beurre
Macaronnade crème brûlée pistache/fraises des bois
Petits pains

PARMENTIERE

Salade de bœuf parmentière d'automne
Filet de poulet poché à l'estragon, compotée de petits légumes
et pois gourmands
Bleu de Bresse, Brie A.O.C, beurre
Crumble aux pommes sur son lit de pain d'épices
Petits pains

PRIMAVERA

Sushi au poisson mariné, fine salade sauce soja
Filet mignon de cochon aux poivrons et safran,
pasta Primavera au pesto rosso
(petits pois, jambon, courgettes, oignons, tomates)
Camembert, Comté, beurre
Mignardises
Petits pains

Conditions de vente :

Commande minimum de 10 plateaux repas identiques 96 heures à l'avance.

La SAS DELAFOSSE RECEPTIONS se réserve le droit en cas de non approvisionnement du marché de remplacer les différents produits composant les plateaux repas, tout en le stipulant la veille avant 18h00



Les plateaux repas

PRIX : 23 € TTC LE PLATEAU (TVA 5.5%)

CARPACCIO

Méli-mélo de mesclun à l'œuf poché, copeaux de bloc de foie gras de canard,
cerneaux de noix, vinaigrette ciboulette
Carpaccio de bœuf mi-cuit, copeaux de parmesan, marinade olives,
câpres, citron, maraîchère de légumes
Ste-Maure, Pont-L'évêque, beurre
Sablé citron
Petits pains

SYMPHONIE

Rémoulade de pâtes fraîches et lasagnes de légumes au jambon de Bayonne
Symphonie de viandes froides bœuf, agneau, poulet, sauce cocktail,
trilogie de légumes vapeur, sauce légère vinaigrée au persil
Reblochon, Munster, beurre
Macaron mousse mascarpone/poire
Petits pains

Conditions de vente :

Commande minimum de 10 plateaux repas identiques 96 heures à l'avance.

La SAS DELAFOSSE RECEPTIONS se réserve le droit en cas de non approvisionnement du marché de remplacer les différents produits composant les plateaux repas, tout en le stipulant la veille avant 18h00