

# Livret Traiteur Nouvelle Carte

Prix année 2024



Séminaires

Buffets

Inaugurations

Cocktails

Mariages

Commande à faire 5 jours à l'avance par mail :  
[nouvellecarte@asso-polygone.com](mailto:nouvellecarte@asso-polygone.com) en indiquant un  
numéro de téléphone de contact impérativement.



# Cocktails

## **Petit-Déjeuner :**

Café (15cl/pers), mini viennoiseries (2/pers),  
1 Bt Jus d'Orange pour 6 personnes,  
1 Bt eau pour 8 personnes.  
Sucres, gobelets, mélangeurs prévus.  
Commande minimum de 20 personnes.

**7€**

**140€**

## **Pain; Surprises - 50 toast; environ :**

Assortiment (Charcuterie, fromage, jambon fumé)  
Poisson (Saumon Fumé, Crabe, Flétan fumé)  
Fromages (assortiment)  
Crudités (selon arrivage)

**38€**

**45€**

**34€**

**32€**

## **Commande minimum de 20 pièces par série de 10**

### **Assortiment de navettes (petits pains garnis) :**

Poulet, rôti de porc, jambon de pays, thon, saumon fumé, magret de canard fumé, fromage.

**1.30€**

**26€**

### **Mini pan bagnat**

Tomates, œuf dur, sardine

**1.50€**

**30€**

### **Assortiment de petites tartelettes salées :**

Cresson crabe, maïs au curry,  
Magret de canard fumé, mousse de foie gras, chutney de figues,  
Tartare de tomates, fromage frais et parmesan.

**1.10€**

**22€**

### **Assortiment de croque-monsieur : à consommer chaud ou froid**

Tomates, mozzarella, basilic ou jambon blanc, béchamel  
Ou jambon de pays/chèvre, ou camembert/pomme fruit.

**0.90€**

**18€**

### **Assortiment de tartines :**

Charcuterie, fromage, saumon fumé, foie gras

**1.20€**

**24€**

### **Assortiment de rolls :**

Tortilla de blé garni

**0.95€**

**19€**

# Pieces cocktails dinatoire chaudes et froides

## **Commande minimum de 20 pièces par série de 10**

**À réchauffer 180°C 10 minutes selon le four**

### **Pièces cocktail chaudes :**

#### **Assortiment de brochettes chaudes :**

Noix de pétoncle, champignons flambés  
Gambas marinées au basilic  
Dés de lotte, tomates cerises  
Magret de canard et cerises noires  
Poulet mariné au curry

#### **Cassolette :**

St Jacques, velouté aux fruits de mer  
Aiguillettes de canard  
Endives braisées, noix de pétoncle  
Fond d'artichaud, foie gras  
Escargots aillés aux girolles  
Poisson ou fruit de mer sauce safranée, julienne de légumes  
Foie gras poêlé et raisins sauce Périgueux

### **Pièces cocktail froides : verrines**

Carpaccio de St Jacques (selon saison)  
Carpaccio de saumon  
Foie gras/Pain d'épices et chutney aux deux figues  
Cocktail de crabe au curry  
Flan de saumon ou foie gras  
Mousse de saumon fumé, citron vert et ciboulette  
Pana Cotta de chèvre et son assortiment de garniture

#### **Assortiment de brochettes froides :**

Jambon de pays, melon ou ananas selon saison  
Magret de canard fumé, figues  
Saumon fumé, crevettes roses et ananas  
Mini chaud froid de volaille (fond de volaille, crème fouettée, mayonnaise)

Mini légumes et sauce (10 personnes environ)

Mini légumes et sauce (20 personnes environ)

#### **Terrines :**

Terrine de foie gras maison 500Gr accompagné de son tartare de mangue/ananas

Unitaire

Par 20

2€

40€

1.90€

38€

2€

40€

1.70€

36€

25€

50€

75€

# Salades traditionnelles 200gr/pers 2.80€/part

## Commande minimum de 10 par série de 10

Salade pomme de terre ciboulette

Salade carotte sauce citronnée

Salade céleri sauce mayonnaise

Salade choux rouge

Salade piémontaise (sans viande)

Salade concombre à la bulgare

Salade macédoine de légumes

28€

# Salades élaborées 200gr/pers 3.80€/part

## Commande minimum de 10 par série de 10

### Salade coleslaw

Choux blanc, carottes, oignons, sauce moutarde

### Salade montbéliarde

Lentilles, pomme de terre, saucisse fumée, lard fumé

### Salade

Carotte, céleri, ananas, mayonnaise citronnée

### Taboulé

Concombres, tomates, raisins

### Salade de riz niçois

Riz, poivrons, thon ou jambon (à préciser)

### Salade riz exotique

Riz, mangue, ananas, crevettes, dés de tomates, ciboulette, poivrons rouges et verts, vinaigrette

### Salade sud-ouest

Magret de canard fumé, gésiers confits, bleu, noix, haricots verts, maïs, pomme de terre, vinaigrette à l'huile de noix

### Salade cocktail crevettes

Riz, crevettes surimi, ananas sauce aurore

### Salade di Parma

Pétales de jambon italien, pâtes liguri, tomates fraîches, pesto, tomates confites, copeaux de parmesan

### Salade paysanne

Lardons fumés, oignons confits, champignons de Paris, pomme de terre

### Timbaline

Salade composée au choix 80gr (par 10 et série de 10)

38€

20€

# Viandes Froides

## Commande minimum de 10 parts (180gr/personne)

Assortiment de charcuterie italienne : Jambon de parme ou speck, coppa, pancetta, bresaola (5.90€/pièce)

**59€**

Filet de poulet en chaud froid (5.00€/pièce)

**50€**

Jambon à l'os (5.50€/pièce)

**55€**

Filet mignon rôti à la sauge (5.50€/pièce)

**55€**

Longe de veau braisée (6.90€/pièce)

**69€**

Cœur de rumsteak en gelée (6.90€/pièce)

**65€**

# Poissons Froids

## Commande minimum de 10 pièces (160gr/personne)

Brochette de gambas et bouquets

Flambés au cognac

Aïoli, beurre, citron (9.50€/pièce)

**105€**

Terrine de poisson maison aux petits légumes ou terrine de Saint-Jacques (selon saison)

Sauce d'accompagnement (6.50€/pièce)

**75€**

Saumon farci en médaillon :

Macédoine de légumes, citron, mayonnaise (6.90€/pièce)

**79€**

Rillettes aux deux poissons présentation en verrines

Sauce ciboulette et toasts (6.50€/pièce)

**69€**

Chaud froid de poisson (6.50€/pièce)

**79€**

# Les Sandwichs

Par 5

## Commande minimum 5 de la même sorte

Sandwich Baguette

Jambon-beurre

Charcuterie-beurre

Fromage-beurre

**3.80€**

**19€**

Printaniers / Baguette

Jambon-crudités

Thon-crudités

Fromage-crudités

Charcuterie-crudités.

**4.90€**

**24.50€**

# Formules apéritives et cocktails dinatoires

## Commande minimum de 10 par série de 10

### Formule 1

3 petits fours salés  
1 navette  
2 fours sucrés

### Formule 2

3 petits fours salés  
2 navettes  
1 roll  
3 petits fours sucrés

### Formule 3

2 petits fours salés  
2 navettes  
1 chou tartare saumon  
1 tartelette Louisiane  
1 roll  
3 petits fours sucrés

### Formule 4

2 petits fours salés  
2 navettes  
1 chou tartare saumon  
1 tartelette Louisiane  
2 rolls  
2 brochettes salées  
3 petits fours sucrés  
1 macaron parisien

### Formule 5

2 petits fours salés  
2 choux tartare saumon  
2 tartelettes Louisianes  
2 rolls  
2 brochettes salées  
2 verrines salées  
1 brochette de fromage  
2 petits fours sucrés  
2 macarons parisiens  
1 verrine sucrée

Unitaire

Par 10

**5.50€**

**55€**

**8€**

**80€**

**10€**

**100€**

**12.90€**

**129€**

**18.50€**

**185€**

# Proposition de menus

## Commande de 40 menus mini par série de 40

### Menu buffet froid 1 :

Buisson crudités  
Terrine de poisson maison aux petits légumes  
Assortiment de charcuterie  
Chaud froid de poulet au piment d'Espelette et figues pochées  
Roti de bœuf  
Salade Di Parma  
Salade paysanne  
Brie de Maubert (pasteurisé)  
Tarte au choix (Citron meringuée / Pommes / Chocolat)

Unitaire

Par 40

**18.50€**

**740€**

### Menu buffet froid 2 :

Brochette de gambas et crevette, sauce aioli  
Terrine maison  
2 verrines aux deux saumons aux agrumes  
Cœur de rumsteck  
Jambon à l'ananas frais  
Piémontaise + riz niçois (jambon ou thon)  
Duo de fromage brie et comté  
Tarte au choix (Citron meringuée / Pommes / Chocolat)

**24.80€**

**992€**

### Menu buffet 3 :

2 verrines foie gras et son pain d'épices  
Mousse de saumon fumé, ciboulette et citron vert  
Panna cotta de chèvre aux légumes confits  
Ballotine de volailles et porc à l'estragon  
Gigot d'agneau  
Filet de veau sauce aigre douce  
Salade de ratte, sauce gribiche  
Taboulé aux fruits de mer  
Riz exotique  
Salade verte  
Plateau de fromage au lait cru A.O.P  
Dessert au choix (3 sortes maxi) :  
3 Chocolats / Entremets passion noix de coco / Royal choco / Framboisier / Miroir  
Cassis.

**29.90€**

**1196€**

# Plateaux repas

## Plateau repas journalier

Viande ou poisson (selon arrivage)

Unitaire

**13.90€**

Par 10

**139€**

## Commande minimum 10 plateaux par série de 10

### Plateau repas A

Tomates, mozzarella, sauce pesto  
Filet de poulet rôti, sauce curry  
Salade de pommes de terre à la paysanne au poulet grillé  
Fromage  
Crème légère framboise

**14.90€**

**149€**

### Plateau repas B

Assortiment de charcuterie  
Filet mignon de porc, sauce au miel  
Salade de haricots verts, maïs et tomates confites  
Fromage  
Tartelette poire chocolat

**15.90€**

**159€**

### Plateau repas C

Cocktail de crevettes sauce aurore  
Cœur de rumsteak, sauce béarnaise  
Salade piémontaise  
Fromage  
Chiboust framboise

**16.90€**

**169€**

### Plateau repas D

Carottes, céleri, ananas sauce mayonnaise citronnée  
Pavé de saumon, sauce ciboulette  
Taboulé aux crevettes  
Fromage  
Tartelette citron meringuée

**16.90€**

**169€**

### Plateau repas E

Tartare de saumon  
Dos de cabillaud, sauce tartare  
Riz exotique mangue, melon et crevettes  
Fromage  
Royal chocolat

**17.50€**

**175€**



# Viennoiseries

Chouquettes (40 pièces minimum)

**0.20€**

**8€**

Mini viennoiseries : (20 pièces minimum)

**0.85€**

**17€**

Pain au chocolat ou croissant au beurre

## Petits fours sucrés

### Assortiment :

Choux, tartelettes, macarons, financier, bavarois

- Petit plateau 20 pièces
- Grand plateau 45 pièces

**17€/plateau**

**38.25€/plateau**

**Un minimum de 10 pièces par sorte pour toute commande de pièce cocktail**

### Verrines :

Panna cotta à la fraise, framboise

Panna cotta poire caramel

Crème légère aux éclats de nougatine, framboise

Tiramisu spéculos

Crèmeux pâte d'amandes catania, abricots marinés, miel basilic

Baba ananas marinés au citron vert, crème légère, coulis fraise

Chantilly chocolat, fondant chocolat, crème anglaise

Meringue française, chantilly café, amandes effilées grillées

Verrine citron, crumble au petit beurre, fromage blanc

**1.20€**

**12€**

## Services et locations

### Services :

Livraison offerte à Amiens Métropole (selon la commande)

Personnel (pour assurer le service)

Forfait nappage pour 50 personnes : Nappes, serviettes

**25€/heure  
et par  
personne**

**30€**

### Location :

Location de verres :

Cocktail ou jus de fruits, verre à vin, verre à champagne, verre à eau.

**0.40€ le  
verre**

