



by

panasia



Accueil Traiteur
50 Rue des Chardonnerets
93290 Tremblay en France



01 71 85 86 18



<http://www.baronlouis.fr>

COCKTAILS

AUTOMNE - HIVER 2023

BARON LOUIS BY PANASIA

Baron Louis by Panasia est un traiteur qui crée des recettes originales pour vous proposer une cuisine gourmande et raffinée, et des services de haute qualité. Muni de notre agrément sanitaire, notre cuisine centrale est entièrement équipée et nous nous conformons strictement aux normes les plus élevées d'hygiène.

Nous cadrons ensemble vos besoins pour composer le menu le plus adapté à vos attentes et créer la prestation sur mesure pour votre événement :

Buffet froid, pause thé et café, cocktail, plateaux repas, réunion de travail, salon et séminaire, team building, mariage, festival et repas familial gastronomiques, etc.

Nos menus sont également personnalisables et nos créations cocktail déclinables en animations culinaires pour donner vie à vos événements.

Devis sur mesure et à la demande
6 pièces - à partir de 12.90€
10 pièces - à partir de 20.90€
14 pièces - à partir de 26.90€
18 pièces - à partir de 32.90€

Pour plus de détails,
veuillez contacter le service client.



Canapés prestiges

- . Foie gras de canard compotées d'oignon
- . Roulade de saumon fumé à la crème d'herbe
- . Magret fumé et pêche rôtie
- . Œuf de caille écrevisse
- . Pointe d'asperge verte et mousse de fromage frais






Mini brochettes

- . Œuf de caille bresola
- . Saumon gravlax et concombre
- . Magret fumé figue rôtie
- . Tomate cerise mozzarella basilique
- . Jambon, raisin et fromage





Mini blinis

- . Concassé de tomate et feta 
- . Rillettes de saumon et œuf de lump
- . Jambon cru sur son chutnet de pêche
- . Taponade de tomate et tomate confite 
- . Caviar d'aubergine et olive 



Mini tartelettes

- . Foie gras, figue confit
- . Saumon fumé et fromage frais
- . Taponade à la tomate, mozzarella et basilic 
- . Mousse d'avocat et œuf de caille 
- . Mousse de carotte et patate douce, edamame et jambon



Mini clubs prestiges

- . Mousse de thon mayo, œuf et crudité
- . Saumon fumé et fromage blanc
- . Jambon sec, gruyère et laitue
- . Œuf, fromage et crudité



Mini verrines

- . Mousse de foie gras à la figue, chutney de pomme
- . Saumon frais mousse avocat
- . Ceviche de daurade à la mangue, sauce citron échalotte

Mini cassolettes (servi chaud)

- . Pâte à la crème saumon ou jambon de dinde
- . Saint-Jacques comptée de fenouil
- . Boulettes de poulet à la sauce Teriyaki
- . Ravioli au poulet / crevette / légumes
- . Nem au poulet / crevette / légumes
- . Poulet Karaage japonais

Mini wraps

- . Canard laqué, sauce hoisin et pousse d'épinard
- . Poulet croustillant et légumes croquants
- . Saumon fumé avec fromage blanc
- . Mimosa œuf et crudité



Fours frais

Caroline chocolat / café



Mini chou à la crème



Tartelette citron, passion, framboise



Mini tartelette aux fruits frais



Mini verrines

Salade de fruit frais



Mousse mangue passion



Mousse chocolat



Assortiment de mini macarons:

Fraise, passion, coco, mangue, framboise



by

panasia