

CATALOGUE 2025

BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA

COCKTAILS

Cocktail apéritif: 5 pièces à partir de 10,90€ HT par personne

Cocktail déjeunatoire/dinatoire: 16 pièces à partir de 30,90€ HT par personne

Compositions & animations à la demande, les informations sur les allergènes seront fournies après validation du devis.

Canapés prestiges

- . Rillettes de canard, pistache, figue séchée
- . Rillettes de thon, tomate confite et herbes
- . Crevette, zeste de citron, coriandre et fromage frais
- . Roulade de saumon fumé, l'aneth et fromage frais
- . Taponade de tomate et feta 



Minis brochettes

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




Minis pièces chaudes

- . Pâte à la crème saumon ou jambon de dinde
- . Saint-Jacques compotée de fenouil
- . Boulettes de poulet à la sauce Teriyaki
- . Raviolis au poulet / crevettes / légumes
- . Nems au poulet / crevettes / légumes
- . Poulet Karaage japonais
- . Mini bouchée à la reine au thon / saumon

Minis verrines


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

Minis blinis

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




Minis tartelettes

- . Bloc de foie gras de canard et compotées d'oignon
- . Jambon serrano, fromage frais et pesto
- . Poulet, poivron et crème de paprika
- . Dés de saumon fumé, l'aneth et fromage frais
- . Mousse d'avocat et œuf de caille 





Minis wraps

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





Minis croutes

- . Fromage au citron vert, dés de concombre et crevette
- . Rillettes de saumon et œuf de lump
- . Rillettes de poulet et olives en deux couleurs
- . Concassé de tomate et tomate confite 
- . Fromage frais au curry, basilic, olive, noix de pécan 



Minis moelleux

- . Magret de canard fumé et pommes caramélisées
- . Crème coco, crevette et dés de mangue
- . Mousse ricotta, poivron et jambon
- . Crème olives vertes et tomates cerises mi-séchées 
- . Fromage frais au curcuma, fèves et paprika 



Desserts

- . Caroline chocolat / café 
- . Mini chou à la crème 
- . Tartelette citron, passion, framboise 
- . Mini tartelette aux fruits frais 
- . Brochettes de fruits frais 



Animations

- . Saumon Gravlax
- . Sushi / California roll

- . Plancha: brochettes variées
- . Barbecue: menu sur mesure

- . Crêpe party
- . Pop-corn

- . Fontaine à chocolat

BUFFET ASIATIQUE (à partir de 24,90€ HT par personne)

Entrées froides

- . Salade de poulet ou crevettes aux fruits frais
- . Salade de bœuf Thaï, légumes croquants printaniers (racine de lotus, céleri, champignons noirs)
- . Plateau de variétés mijotées (œuf, tofu, bœuf, langue de bœuf, oreille de porc)
- . Salade de céleri et tofu parfumé 🌱
- . Poulet pimenté façon sichuanaise

Entrées chaudes

- . Raviolis au porc ou au poulet ou végétarien 🌱
- . Nem au poulet, aux crevettes
- . Tempura crevette
- . Boulettes de poulet avec sauce Teriyaki
- . Crêpe de canard laqué, concombre, poireaux et sauce Hoïcin

Pièces sucrées

- . Mochi 🌱
- . Tartelettes aux fruits frais 🌱
- . Salade de fruits 🌱
- . Finger cake (fruits rouges, chocolat noisette, caramel) 🌱

Plats chauds

- . Bœuf sauté au basilic
- . Bœuf mijoté aux 5 épices
- . Poulet frit sauté au piment
- . Poulet / porc aux ananas
- . Crevettes à la sauce piquante
- . Crevettes/ saumon au sel et poivre
- . Travers de porc caramélisé
- . Tofu façon Mapo 🌱
- . Légumes printaniers sautés 🌱
- . Brocolis sautés avec champignons noirs 🌱
- . Choux chinois sautés aux champignons parfumés 🌱
- . Riz sauté cantonais (option: saumon)
- . Vermicelles sautés aux fruits de mer
- . Nouilles sautées (option: boulette de poulet/bœuf)



BUFFET DU MONDE (à partir de 24,90€ HT par personne)

Salades

- Salade niçoise (riz, thon, olive, œuf)
- Salade de poulet pomme et mangue
- Pâtes tricolores au jambon de dinde et légumes croquants
- Salade Quinoa au blanc poulet, argemone et noix
- Pâtes tricolores au tomates sèches fromage et légumes croquants 🌱
- Salade Grecque 🌱
- Salade de pommet de terre à la japonaise 🌱
- Salade de tomate et mozzarella 🌱
- Taboulé aux agrumes et raisins secs 🌱

Minis navettes

- Saumon fumé avocat crudité
- Jambon gruyère crudité
- Gruyère oeuf crudité 🌱

Minis poké bowls

- Saumon, avocat, chou rouge, carotte
- Mangue, avocat, chou rouge, carotte 🌱

Plateaux de fromage & Plateaux de charcuterie

Minis wraps

- Canard laqué jeunes pousses sauce hoïcin
- Saumon fumé fromage
- Mimosa œuf crudité 🌱

Pièces chaudes

- Pâte tricolore avec sauce champignon et gorgonzola 🌱
- Riz aux edamames et boulettes de poulet à la sauce Teriyaki
- Yakisoba omelette Tamagoyaki 🌱
- Vermicelles sautés au curry aux crevettes

Desserts

- Tarte aux pommes 🌱
- Finger cake (fruits rouges, chocolat noisette, caramel) 🌱
- Entremets au chocolat 🌱
- Salade de fruits frais 🌱
- Tartelette au citron 🌱



Boissons

- Boissons soft : 3,00 € HT / 50cl / personne (coca, jus de fruits, eau plate et gazeuse)

- Bouteille de vin rouge : à partir de 9,90 € HT
- Bouteille de vin blanc : à partir de 9,90 € HT
- Bouteille de champagne : à partir de 21,90 € HT



50 Rue des Chardonnerets
93290 Tremblay en France



01 71 85 86 18



<http://www.baronlouis.fr>



by

panasia

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Devis sur mesure et à la demande.
Pour plus de détails et de nouveautés,
veuillez contacter le service client.



Baron Louis by Panasia

baronlouis.panasia