



by

panasia



Accueil Traiteur
50 Rue des Chardonnerets
93290 Tremblay en France



01 71 85 86 18



<http://www.baronlouis.fr>

COCKTAILS

**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

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

Tapenade de tomate et feta



Mini brochettes

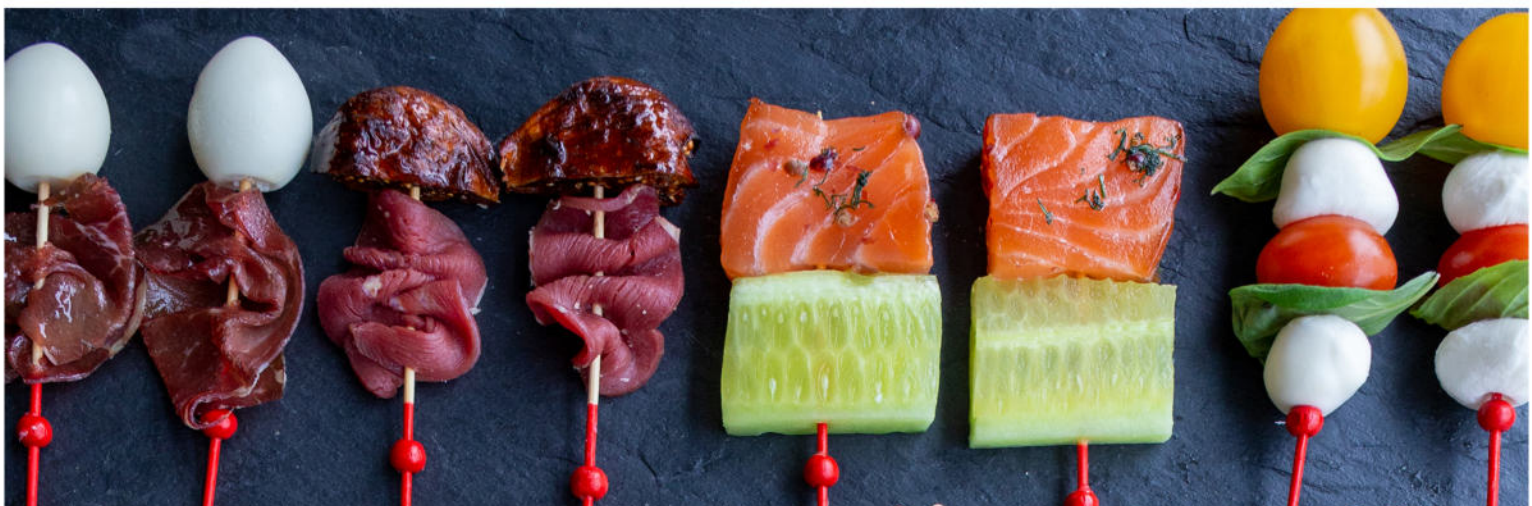
Œuf de caille bresola

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

Tapenade de tomate et tomate confite



Caviar d'aubergine et olive



Mini 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



Mini croute

Fromage au citron vert, dés de concombre et crevette

Rillette de saumon et œuf de lump

Rillette de poulet et olives en deux couleurs

Concassé de tomate et tomate confite



Fromage frais au curry, basilic, olive, noix de pécan



Mini 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



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 compotée 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