



# *La Croisée des Saveurs*

Restaurant &  
Service traiteur événementiel

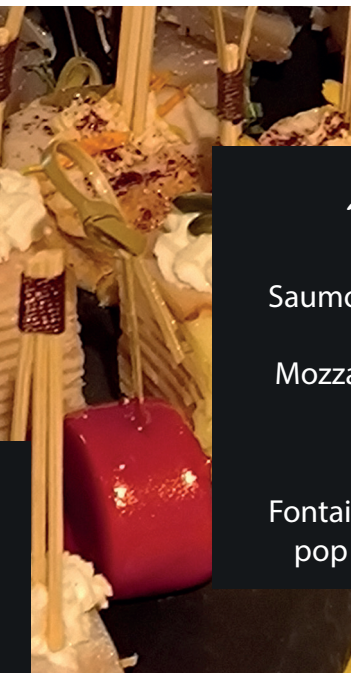




## *Vos évènements sur mesure*

Événements privés ou professionnels, avec ou sans service, du sublime mariage au repas de famille convivial nous mettons toutes nos compétences à votre disposition.

Avec les recommandations de notre équipe, créez votre formule idéale. Marquez l'esprit de vos convives !



## *Live Cooking*

Bar salé :

Saumon gravlax, jambon sec,  
foie gras,  
Mozzarella Di Buffala, caviar,  
tartare, huître ...

Bar sucré :

Fontaine de chocolat, crêpes,  
pop corn, barbe à papa ...

## *Prestations*

Cocktail :

Chaud ou froid, apéritif ou dînatoire

Repas assis avec service à l'assiette ou buffet

Du simple plat au menu complet

Entrée / Plat / Fromage / Dessert

Plateau repas :

Simple, rapide et efficace

Brunch, petit-déjeuner



## *Carte des pièces réalisables*

**Prix unitaire de 2€ par personne.  
Minimum de 15 convives.**

Livré à partir de 15 personnes ou à retirer sur place avec commande 96h à l'avance.

Si dernière minute ce sera au choix du chef en collaboration avec le client.

### ┌ **Bille :**

- Huîtres
- Betterave et gingembre

### ┌ **Makis :**

- Bar et passion
- Dorade en tartare
- Légumes à la thaï
- Thon rougail à la vanille

### ┌ **Crevettes :**

- Féroce d'avocat
- Chantilly wasabi

### ┌ **Sucettes de foie gras :**

- Hibiscus
- Fraise

### ┌ **Roll de veau :**

- Saltimbocca

### ┌ **Bavarois :**

- Gaspacho crevettes et seiches
- Choux fleur
- Topinambour, vadouvan, chantilly de cerfeuil

### ┌ **Canapé :**

- Choix du chef
- Spéciaux au choix du client

### ┌ **Cœur de saumon fumé :**

- Crème aigre
- Pomme de terre vitelotte

### ┌ **Gaspachos / smoothies :**

- Concombres au lait de coco
- Asperges
- Petits pois et bacon

### ┌ **Magret de canard :**

- Umé bossy
- Ananas menthe et piment

### ┌ **Roll de bœuf :**

- Wasabi
- Basilic parmesan





### Bruschetta :

- Figue et jambon cru de Bayeux
- Tomates mozzarella

### Crème brûlée :

- Asperge et morille
- Camembert et échalotes confites

### Mini cône :

- Guacamole crevettes
- Mascarpone basilic légumes

### Ceviche :

- Bar au piment doux
- Filet de lotte aux agrumes

### Gravlax :

- Saumon au saté
- Saumon mélisse et citronnelle

### Tartare :

- Bœuf
- Saumon
- Saint-Jacques
- Dorade

### Roll de volaille :

- Curry
- Carottes absinthe

### Saint-Jacques :

- Potiron et basilic thaï
- Chantilly, coriandre et caviar

### Panna cotta :

- Chèvre tomates roquette

## *Sélection de pièces sucrées*

- Assortiment de petits fours secs
  - Mini-crème brûlée aux multiples saveurs
- Tiramisu maison
  - Mini-tartelette crémeux praliné et son crumble
- Mini-tartelette aux pommes
  - Assortiment de macarons farcis
- Mini-tartelette aux fruits de saison
  - Croquant au chocolat lacté-caramel
- Mini-œuf à la neige, sauce à la vanille
  - Mini-tartelette citron meringuée
- Mini-éclair aux multiples saveurs
  - Brochette de fruits de saison
- Mini-entremet
  - Chocolat truffé et crème brûlée à la pistache
- Mascarpone et café
  - Plaisir exotique à l'ananas

## *Verrines*

- Fraise et framboise sur son lit de panna cotta vanille, orange
  - Salpicon d'ananas au sirop d'estragon
- Duo de mousses au chocolat blanc & noir, son croquant au Toblerone
  - Suprême d'orange frais et son sirop à la cannelle
- Crémeux citron meringué et son palet crumble croustillant
  - Crème de mascarpone aux fruits des bois
- Mousse coco et salpicon de mangue
  - Fraise du jardin au limoncello

## Cocktails classiques

Pain surprise maison (48 sandwichs)	45€ pour 1 pain
Divers salés chips cacahuètes (minimum 20 personnes)	20€ pour 20 pers.
Assiette de charcuterie (minimum 8 personnes)	80€ pour 8 pers.
Assiette de fromages (minimum 8 personnes)	80€ pour 8 pers.
Îles flottantes truffe potiron	2€ par pièce
Flûte salée (minimum 8 personnes)	16€ pour 8 pers.
Panier de dips de légumes et ses sauces (minimum 12 personnes)	23€ pour 12 pers.
Chips de légumes (minimum 10 personnes)	10€ pour 10 pers.

## Services

Personnel de service : 33€/h

Cuisinier : 33€/h

Service de boisson  
sans alcool : 3€/personne

Service de boisson  
avec vin et soft : 5€/personne

Service de boisson champagne  
et soft : 7€/personne

Un chef à domicile : 50€/h

*Nous pouvons nous adapter à tous vos budgets et partenariats.*





198 Le Bourg  
14340 Beaufour-Druval



02 31 65 50 05



lcds14340@gmail.com



[www.lacroiseedessaveurs14.fr](http://www.lacroiseedessaveurs14.fr)

