

Jenatton Morello

CARTE TRAITEUR

du 02 au 18 décembre 2024 inclus

*“remplace provisoirement
notre traditionnelle carte”*



- minimum 6 personnes par plat
- réservation au minimum 7 jours ouvrables avant la prestation

Les Cocktails

Inspiration

55€ le plateau de 36 pièces

- Pâté en croûte de volaille, citron confit et estragon
- Toast à la crème de foie gras, cerise amarena et grué de cacao
- Wraps de pastrami de boeuf, sauce moutarde à l'ancienne et pickles
- Macaron au piment d'Espelette et chèvre frais
- Pain brioché à la rilette de saumon
- Blinis de pequillos au guacamole et coppa

Mini pièces

35€ le plateau de 36 pièces

- Gougères "duo de fromages"
- Mini tartelettes au saumon fumé
- Muffins de chorizo - olives vertes - parmesan
- Feuilletés saucisse - moutarde
- Mini croque-monsieur saveur truffe
- Mini saucisson brioché

Mini verrines

28 € le plateau de 15 pièces

(inclus 8 mini cuillères en bois)

- Houmous au citron confit et gambas au poivre de Timut
- Caviar d'aubergines, lamelles de poulet au sésame et à la fête
- Guacamole d'avocats, tartare de légumes au parmesan

Les Cocktails

Pain surprise

46€ le pain de 48 pièces

Jambon cru, rosette, rillettes d'oie, fromage ail et fines herbes, saumon fumé

Plateau de charcuterie

30€ /KG (environ 110g par convive)

Plateau de viande froide cuite

Rosbeef : 35€ /KG (environ 110g par convive)

Porc : 22€ /KG (environ 125g par convive)

Pizza

30€ / le plateau de 40 mini pizzas (soit environ 1KG600)

Quiche

35€ / le plateau de 40 mini quiches (soit environ 2KG100)

Mignardises sucrées

45 € le plateau de 53 mini pièces

Tartelettes, financiers, entremets, éclairs, etc.

Assortiment de fromages

5 €/personne

3 sortes de 30g : Abondance, Tomme et Reblochon

Entrées froides

- Bûche langouste au champagne 45€/KG (environ 110g / personne)
- Foie gras et chutney de pommes 13€ /personne
- Pâté croute porc ou volaille 27€ /KG (environ 120g / personne)
- Salades composées (sur demande) et crudités
- Saumon fumé Ecosse 80€ /KG (environ 100g / personne)
- Verrine de crabe, guacamole d'avocat et tartare de tomates 7,50€ /pièce
- Verrine tartare de St Jacques aux fruits de la passion 9€ /pièce

Entrées chaudes * minimum 6 personnes par plat

- Bouchée à la reine aux ris de veau 6€ /pièce
- Cassolette de quenelles de brochet sauce crustacés 6€ /personne
- (+ 2€ de consigne)
- Escargots de Bourgogne 9€/douzaine

Plats chauds * minimum 6 personnes par plat

- Civet de cerf sauce grand veneur 12 €/part
- Choucroute garnie avec pommes de terre 9€/personne
- Couscous royal (merguez, boulettes boeuf/agneau, poulet) 22€ pour 2 personnes
- Cuisse de canard sauce morilles 13 €/part
- Curry d'agneau au lait de coco et son riz madras 14€/personne
- Jambon sauce madère ou sauce moutarde 21€/KG (environ 300g/personne)
- Lasagnes 17,90€/KG (environ 400g/personne)
- Poulet sauce satay, riz thaï 12€/personne
- Suprême de pintade farci aux cèpes 14 €/part
- Wok de poulet, légumes, shitakés et nouilles chinoises 20€/KG (environ 400g/personne)

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Garnitures * minimum 6 personnes par plat

- Beignets de pommes de terre 18,90€/KG
- Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 4,50 €/part
- Gratin de courges BIO aux marrons 5 €/part
- Polenta crémeuse 4 €/part
- Polenta gratinée au vieux comté et aux marrons 4 €/part
- Risotto au parmesan 5 €/part
- Risotto parmesan et cèpes 5,50 €/part

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Desserts * minimum 6 personnes par plat

- Crème brûlée 3 €/pièce
- Tartelette citron kalamansi 3€50/pièce
- Verrine tiramisu lait coco et fruits exotiques confits 4 €/pièce
- Verrine aux trois chocolats et noisettes caramélisées 4 €/pièce