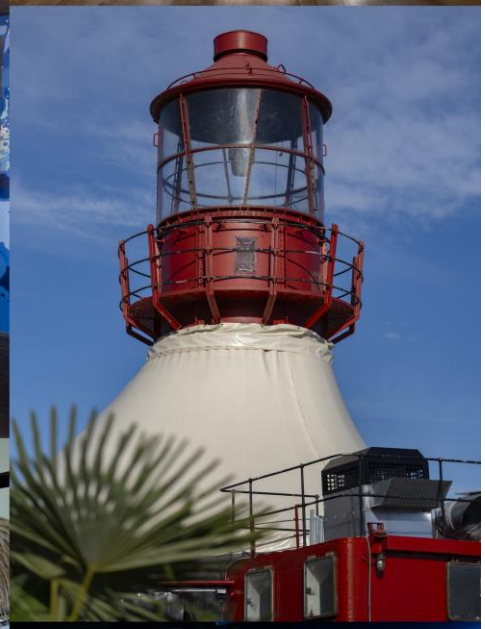

LE BATEAU PHARE

Carte Automne-Hiver 2024/2025

Aujourd'hui, nous avons le plaisir de vous accueillir avec un cocktail dînatoire qui célèbre la richesse et la diversité des saveurs du monde.
Dans un esprit convivial, chic et décontracté, nous avons préparé pour vous une sélection de petites bouchées savoureuses, inspirées des traditions culinaires du monde entier.
Chaque pièce a été soigneusement choisie pour vous offrir une expérience gustative unique. Ce mélange de textures et de saveurs est parfait pour éveiller vos papilles et stimuler vos échanges autour de la table.
N'hésitez pas à vous servir et à découvrir chaque plat, tout en profitant de ce moment de partage. Nous espérons que cette dégustation vous plaira autant que nous avons pris plaisir à la choisir pour vous.
Bon appétit et profitez de cette expérience culinaire !

GOURMET
URBAIN
481C
TRAITEUR
afaq
ISO 20121
Événement responsable
AFNOR CERTIFICATION

Apéritif

6 Pièces cocktail salées froides

- Kub saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- Pain aux épices, coussin de Kalamansi et lieu fumé
- Ecrasé de potimarron à la cacahuète, fromage frais à la truffe, pétale de parmesan
- Sablé 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- Polenta trompette, crème de cèpes, noix du Périgord et magret fumé
- Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu

Apéro Sucré-Salé

Eq. 12 pièces

LES 5 SANDWICHS

- Wrap betterave, jambon de dinde persillé et cheddar, oignons frits, moutarde aux épices l
- Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'Espelette
- Pain nordique saumon fumé au sésame, pomme fruit et radis blanc, crème de raifort et citron yuzu, pousses d'épinard
- Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive, poire et brisures de pistache
- Mini pita, crevette pané coco cajun, fromage frais mangue et curry

LA PIECE LUNCH SUCREE

- Roll chocolat, gianduja, cacahuètes
- Roll sicilien (pistache de Bronte)

Cabaret

Eq. 15 pièces

LES 5 SANDWICHS

- Wrap betterave, jambon de dinde persillé et cheddar, oignons frits, moutarde aux épices l
- Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'Espelette
- Focaccia pastrami et oignon rouge, crème de moutarde à l'estragon, comté et romaine
- Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive, poire et brisures de pistache
- Bretzel dog, saucisse de veau et volaille, pickles et oignon frits, moutarde aux epices et ketchup

LE MINI PLAT CHAUD

Coquillettes and cheese à la tartufata

LA PIECE LUNCH SUCREE

- Roll chocolat, gianduja, cacahuètes
- Roll sicilien (pistache de Bronte)

Live Show

Eq. 18 pièces

LES 5 SANDWICHS

- Wrap betterave, jambon de dinde persillé et cheddar, oignons frits, moutarde aux épices l
- Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'espelette
- Pain nordique saumon fumé au sésame, pomme fruit et radis blanc, crème de raifort et citron yuzu, pousses d'épinard
- Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive, poire et brisures de pistache
- Mini pita, crevette pané coco cajun, fromage frais mangue et curry

LE MINI PLAT CHAUD

- Coquillettes and cheese à la tartufata
- Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre

LES 3 PIECES SUCREES

- Tarte pecan pie, pomme fondante au mètre
- Roll chocolat, gianduja, cacahuètes
- Roll sicilien (pistache de Bronte)

Animé

Eq, 22 pièces

L'ATELIER SALE FROID

- Tacos d'effiloché de bœuf , oignon rouge, sauce barbecue, paprika fumé

Ou

- Gyros aux légumes frais et tzatzíki

LES 3 SANDWICHS

- Focaccia pastrami et oignon rouge, crème de moutarde à l'estragon, comté et romaine
- Wrap betterave, jambon de dinde persillé et cheddar, oignons frits, moutarde aux épices
- Bretzel dog, saucisse de **veau et volaille, pickles et oignon frits, moutarde aux épices et ketchup**

L'ENTREE FROIDE

- Bœuf Mariné thaï aux cébettes, légumes croquants
- Som Tam à l'ananas, crevettes, papaye verte et carotte à la cacahuète, vinaigrette sésame, citron vert et tamarin

LA PIECE SALEE CHAUDE

- Mini Burger, poulet bacon de bœuf, sauce curry
- Corn dog, sauce béarnaise aux pickles, ketchup à l'aneth

L'ANIMATION SUCREE

- Pavlova aux agrumes, espumas coco vanille citron

ou

- Croffle caramel beurre salé, sarrasin soufflé

LES 2 FINGERS FOOD SUCRES

- Tarte pecan pie; pomme fondante au mètre
- Part de tarte Bounty
- Part de tarte banana split

Délices de Noël

Eq. 16 pièces

LES PIECES COCKTAIL APERITIVES

- Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes
- Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
- Kub saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
- Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive, poire et brisures de pistache

LE FOIE GRAS MAISON

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, chips de pomme fruit, compotée d'oignon rouge au miel

LE SNACKING CHAUD

- Croque snacké saumon fumé

LE MINI PLAT CHAUD

- Coquillettes and cheese à la tartufata

LA FAMEUSE BUCHE (1 bûche = 12 parts)

- Chocolat BIO, pralinée Cacahuète

LES PIECES COCKTAIL SUCREES

- Voile exotique croustillant, poivre de TIMUT
- Le Paris Mont-Blanc

Noël Gourmand

Eq. 24 pièces

LES PIECES COCKTAIL APERITIVES

- Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes
- Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
- Kub saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive, poire et brisures de pistache

LES 2 ATELIERS FROIDS

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, chips de pomme fruit, compotee d'oignon rouge au miel

- LE BAR A HUITRES BIO "MAISON HUITRES HENRY" (Accompagnement : Pain bucheron, Vinaigrette de vin rouge, échalote oignon rouge, beurre demi-sel)

- Huitre "La belle de Cancale" plate Belon N2 par 24 pièces
- Huitre "Belle de Quiberon" creuse N3 par 48 pièces

LE SNACKING CHAUD

- Croque snacké saumon fumé

LES 2 MINIS PLATS CHAUDS

- Risotto lentilles vertes et carottes aux crevettes, bisque de homard
- Fondant de veau, crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, châtaignes et salsifis, ail et persil

LES FAMEUSES BUCHES (1 bûche = 12 parts)

- Fruit de la passion, noix de coco
- Chocolat BIO, pralinée Cacahuète

LES PIECES COCKTAIL SUCREES

- Tourbillon châtaigne d'Ardèche AOP
- Voile exotique croustillant, poivre de TIMUT
- Le Paris Mont-Blanc

TARIFS TTC

FOOD – Commande mini 25 pers.	Tarif par pers. TTC* TVA 10% Food – 20% Personnel
Apéritif – eq. 6 pièces	21 €
Apéro sucré-salé – eq. 12 pièces	29 €
Cabaret – eq. 15 pièces	33 €
Live Show – eq. 18 pièces	35 €
Animé – eq. 22 pièces	43 €
SPECIAL CHRISTMAS PARTY	
Délices de Noël - eq. 16 pièces	38 €
Noël Gourmand – eq 24 pièces – prévoir 2 cuisiniers	58€

Prestation Cuisinier – Obligatoire à partir du 15 pièces	
Vacation Cuisinier 6 heures (1 pour 100 pers,)	378 €