



## RECEVOIR AVEC BLOMMERIE TRAITEUR

*Nous assurons votre évènement avec tout le faste qu'il requiert !*

### La Restauration

#### Menu à composer :

Les Mise en bouche : *Déclinaison de dégustations apéritives/ les pièces seront choisies en fonction de votre menu et de la saison*

Une bouchée : toast foie gras – saumon fumé – oeuf de caille sur le plat...

Cassolette – porcelaine – cuillère : carpaccio de bœuf – saumon – mousseline de truite pesto de roquette.....

Tarif TTC

2.00€

#### QUELQUES ENTREES

Salade de homard (1/2) tiède aux fines herbes – vinaigrette à l'eau de tomate – sésame torréfié

Frd 24.00€

Duo saumon mariné à l'orange et à la betterave – fromage blanc fumé – huile de persil

Frd 15.20€

Lingot de foie gras de canard – gelée mango – jeunes pousses – brioche

Frd 16.50€

Ceviche de bar citron vert et avocat – gel de cresson

Chd 13.50€

Dos de barbu rôti- pommade d'artichaut – jus de bouillabaisse

Chd 20.20€

Homard puce (1/1) effiloché de légumes – beurre blanc au basilic *fin mai/début juillet*

Chd 22.00€

Asperges nouvelles – œuf parfait – coulis de cresson – saumon mi fumé Blommerie

Chd 19.50€

#### QUELQUES PLATS

Dos de poularde jaune rôti crémeux aux morilles – légumes nouveaux – grenailles persillées

18.50€

Carré de veau rôti jus réduit parfumé à l'estragon – écrasée de bintjes à l'ail noir

20.80€

Tournedos de filet pur 'choix du boucher' – échalote rôtie au four – primeurs – pommes fondantes

23.30€

Dos de skrey – crème de Chardonnay au safran – riz 'paella'- coques

22.20€

Magret de canard cuit doucement – bigarade – garnitures sucrées

20.80€

Dos de lapereau farci aux petits légumes confits– jus réduit – légumes nouveaux

22.90€

#### QUELQUES DESSERTS

Tartare d'ananas au basilic – glace au curry – gelée hibiscus

5.60€

Sablé framboise citron - coulis de griottes

5.70€

Vacherin au lait d'amande et framboise – coulis de fruits rouge

5.00€

Délice choco – pralin – caramel au beurre salé

5.30€



## Les Services

**La prestation d'un cuisinier** qui gèrera la cuisson, la remise à température, la mise en assiette ou plat pour vous assurer le plaisir de vous occuper de vos invités sans le stress de la cuisine. Cette prestation vous sera facturée 37.00€TTC/heure par cuisinier. Il arrivera +/-30' avant l'invitation et restera le temps nécessaire au bon déroulement de votre réception. Nous pouvons nous occuper du matériel de cuisine nécessaire en plus si utile. Le déplacement est compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.50€TTC/KM.

**Le service en salle** : le maître d'hôtel s'occupera de dresser votre table avant l'arrivée de vos invités selon vos désirs (+/-01:30 avant l'invitation) ou il arrivera +/- 00:30 avant l'invitation si vous avez dressé votre salle à manger vous-même. Le service vous sera facturé 37.00€TTC/heure par serveur. Le déplacement est compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.50€TTC/KM.

**Le matériel** : Blommerie Traiteur peut s'occuper de tout le nécessaire utile pour créer une atmosphère, une ambiance en rapport avec votre évènement ; porcelaine, verrerie, couverts, mobilier, nappage. Un devis sera dressé en fonction de vos souhaits et besoins. Renseignez-vous !

**La cave** : une sélection pourra vous être présentée en fonction de votre évènement : bulles, vins, bières, softs.....

**Les enfants** : nous trouverons ensemble une formule adéquate qui leur conviendra !



N'hésitez pas à nous revenir pour plus d'information.

L'équipe Blommerie Traiteur

---