



NOTRE CARTE DES FÊTES.
2016-2017

LE BEC FIN TRAITEUR
A VOTRE SERVICE.....





Tarif du plateau repas à 24.20 € TTC



Tranche de foie gras sur son chutney d'oignon
Filet de chapon truffé
Et ses légumes confits à l'orange
Petit fromage individuel
Le scintillant au chocolat





Tarif du cocktail à 29.00 € TTC (commande minimum 10 pers)



COCKTAIL 22 pièces par personne

Pièces salées froides

Symphonie de Canapés prestiges

Mi cuit de foie gras sur tatin de confiture d'oignon

Pince de gambas légume

Pain viennois du terroir

Mini blinis de saint jacques arôme truffé

Assortiment de verrines : (Petit fromage au herbes sur son coulis de poivrons, noix de st jacques et sa fondu de tomates marinées, tartare de saumon et sa crème de concombre, crevette façon tartare crème ciboulette)

Saumon à l'aneth sur moelleux citronné

Pain viennois de la Baltique

Cassolette de mi- cuit de bonite au soja et graines de sésame

Assortiment de Mini pains nordique au saumon et à la crème d'aneth

Cassolette de homard au zeste de citron

Brouillade de truffe en verrine

Pièces chaudes salées

Petit boudin truffé sur son écrasé de pomme de terre

Croustillant de gambas aux céréales

Mini choux croquants à l'escargot de bourgogne

Saltimbocca de saint jacques

Mini coquille de saint jacques gratinée

Pièces sucrées

Assortiment de verrines sucrées

Mignardises assorties

Petits fours au chocolat intense

Mini tartelette façon pomme d'amour

Macarons découverte





Tarif du buffet à 35.00 € TTC (commande minimum 10 pers)



le buffet :

Saumon fumé sur blinis de pomme de terre

Terrine de foie gras mi- cuit

Salade gourmande (gésiers, magret fumé, ...)

Suprême de chapon en Chaud froid truffé

Plateau de fromages affinés

(Chèvre cendrée, saint Marcellin, tome de Savoie, camembert, comté)



Entremet a sélectionner

Le scintillant au chocolat

Macaron et son cœur coulant caramel beurre salé

Rubis chic (fromage frais et fruit rouge)



Tarif des plats à carte TTC:



Entrées:

<i>Homard entier en Bellevue</i>	19.00 €
<i>Terrine de foie gras mi- cuit maison (Par bloc de 250 gr)</i>	29.00 €
<i>Fricassée de saint jacques au vin blanc en cocotte lutée</i>	7.00 €
<i>Saumon gravlax sur blinis de pomme de terre</i>	7.50 €

Plats :

<i>Magret au foie gras en croute de pain d'épices</i>	18.00€
<i>Authentiques pieds paquets provençaux (2 pied 4 paquets)</i>	16.50 €
<i>Brochette de saint jacques rôties</i>	18.00 €
<i>Civet de de sanglier</i>	16.00 €
<i>Filet de saint pierre sur peau et sa purée de vitelotte</i>	18.00 €

Les volailles:

<i>Volailles : (chapon farci nature ou aux cèpes ou à la truffe) 8 à 10 pers</i>	150.00 €
<i>Volailles : (dinde farcie nature ou aux cèpes ou à la truffe) 8 à 10 pers</i>	175.00 €



Tarif des plats à carte TTC:



Accompagnements: (compris dans le tarif du plat)

Polenta crémeuse aux petits légumes

Petit gratin dauphinois

Tian de légumes

Risotto crémeux aux champignons

Desserts

Le scintillant au chocolat

6.50 €

Macaron et son cœur coulant caramel beurre salé

6.50 €

Rubis chic (fromage frais et fruit rouge)

6.50 €





Banc de l'écailler : plateaux de 10 personnes : soit 250,00 € TTC

A la personne : 25.00 € TTC.

3 Crevettes de Madagascar 30/40, 3 bioux (bulots de méditerranée), 3 palourdes, 3 amandes, 1 clams et 6 Huîtres N° 3 accompagnées de citron, vinaigre à l'échalote et beurre demi-sel.

En supplément selon saison la pièce :
(Minimum 12 pièces)

Oursin de Galice : 2.40 € TTC

Oursin de carry : 1.50 € TTC

Oursin de Sète : 1.10 € TTC

Violet de roche : 2.90 € TTC



Le plateau le tous huitre s

8 vert de clair N° 3, 8 Camargue moyenne, 8 gilardeau : 54.40 € TTC

**Livraison chez vous par notre partenaire Nico coquillage
(Heure de livraison le midi 12h00-13h00 et le soir 19h00-20h00)**



La livraison :

Marseille (8ème, 9ème)	10,00 € HT- (11 € TTC)
Marseille (autre)	18,18 € HT- (20 € TTC)
Aubagne / AIX	40,00 € HT- (44 € TTC)
Cassis / La Ciotat / Marignane	50,00 € HT- (55 € TTC)

Commande Supérieure A 200,00 € HT-(220€ TTC)

Sur Marseille et uniquement en semaine
le midi livraison offerte.

