

# La Carte Traiteur

Printemps 2024

Tarifs hors-taxes

Taux de Tva 5.5% ou 10%

Selon type de commande



Validité du 25 Mars 2024 au 2 Juin 2024

[www.aromesetmets.fr](http://www.aromesetmets.fr) / [contact@aromesetmets.fr](mailto:contact@aromesetmets.fr) / +33 (0)9 82 34 09 50

# SOMMAIRE

Cocktail

03

Buffet

04

Repas

05



LA GOURMANDISE,  
LE RAFFINEMENT, ET  
LA TRADITION SONT  
NOS MAÎTRES-MOTS.

arômes & mets  
•artisan traiteur•

# Le cocktail printemps 2024

Le cocktail est généralement dégusté avant le repas: Il se compose de petites pièces apéritives d'une quinzaine de grammes chacune pour accompagner un verre. Vision plus travaillée et plus gourmande de l'Apéritif, Il permet de vivre un moment convivial.

Le cocktail peut également être dinatoire ou déjeunatoire. Ces formes de cocktail appréciés, sont facile à mettre en place lorsque l'on veut réunir ses proches ou ses collaborateurs. Dans ce cas, le cocktail est adapté avec des pièces plus copieuses, des petites salades, des minis plats chauds.

Alexandre, notre chef de cuisine, et sa gourmande équipe concoctent des recettes dans un esprit de convivialité mélangeant: tradition, originalité, créativité, et esthétisme. Nous proposons l'ensemble de nos cocktails à partir de 15 convives. Nos chefs vous proposent les assortiments journalièrement.

## MENUS COCKTAIL APÉRITIF

### Cocktail Printemps-été

**Le 6 pièces : 12 €**  
Assortiment de pièces salées (8 par personne)

Rouleau purple, miroir chou violet, agrumes  
Banane confite, magret rosé, eau de groseille  
Courgette jaune, œuf mimosa, fleurs de printemps  
Pomme d'amour foie gras  
Stick crevette, feuilles d'huître, œuf de truite  
Stick de saumon gravlax, poids gourmands, crème acidulée

**Le 8 pièces : 16 €**

**Assortiment de pièces salées (8 par personne)**  
Rouleau purple, miroir chou violet, agrumes  
Bille de melon, gel de melon anisé, pastèque noix de coco  
Courgette jaune, œuf mimosa, fleurs de printemps  
Pomme d'amour foie gras  
Palet de pomme de terre, filet de caille, condiment à l'ail noir  
Stick légumes de saison tomate jaune, poivron rouge, pois gourmand, ail confit  
Coquille de palourde émietté de crabe, salicornes, poudre iodée  
Stick crevette, feuilles d'huître, œuf de truite

**Le 12 pièces : 22.40 €**

Assortiment de pièces salées (9 par personne)  
Rouleau purple, miroir chou violet, agrumes  
Bille de melon, gel de melon anisé, pastèque noix de coco  
Courgette jaune, œuf mimosa, fleurs de printemps  
Pomme d'amour foie gras  
Palet de pomme de terre, filet de caille, condiment à l'ail noir  
Stick légumes de saison tomate jaune, poivron rouge, pois gourmand, ail confit  
Coquillettes façon carbonara  
Coquille de palourde émietté de crabe, salicornes, poudre iodée  
Stick crevette, feuilles d'huître, œuf de truite

Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)

MODIFICATION POSSIBLE EN FONCTION DES ARRIVAGES

## LES MENUS COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

**Le 14 pièces (équivalent à 18 pièces) prix: 26.00€**

### 6 Pièces Apéritives

Raviole de betterave colorée, ceviche de daurade, fenouil sauvage  
Sphère chèvre raisin, pistache, thé Matcha  
Mille feuilles de bœuf séché, Comté AOC, framboise  
Spirale de poireau, vinaigrette, persil  
Palet de pomme de terre, filet de caille, condiment à l'ail noir  
Polenta aux herbes, poulpe grillée, gelée de citron

### 4 Pièces Finger-Food (équivalent à 2 pièces)

Club dinde, mayonnaise spicy, feuille de betterave rouge, ciboule  
Wraps Cécina, crème de fêta, piquillos, roquette poivrée  
Gaufre rôtie, cabillaud façon brandade, salade de cresson  
Mini tacos, houmous et huile de sésame, pois chiche grillée, coriandre, citron confit

### 4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises du moment

**Le 14 pièces (équivalent à 21 pièces) prix: 29.90 €**

### 6 Pièces Apéritives

Coquille de palourde, émietté de crabe, salicornes, poudre iodée  
Rouleau purple, miroir chou violet, agrumes  
Courgette jaune, œuf mimosa, fleurs de printemps  
Mille feuilles de bœuf séché, Comté, framboise  
Stick de saumon gravlax, poids gourmands, crème acidulée  
Palet de pomme de terre, filet de caille, condiment à l'ail noir

### 3 Pièces Finger-Food (équivalent à 2 pièces)

Club dinde, mayonnaise spicy, feuille de betterave rouge, ciboule  
Gaufre rôtie, cabillaud façon brandade, salade de cresson  
Bun's crème fromagère, miel, aneth, tomates confites, pousses d'épinard

### 1 Mini plat chaud ou Froid (équivalent à 4 pièces)

#### Mini plat chaud

Volaille confite, sarriette, purée de pomme de terre, condiment ail et thym  
Filet de rascasse sébaste, crémeux de petits pois, fenouil confit, bisque

#### ou

#### Mini plat froid

Fine tranche de veau, vierge amande groseille, salade d'herbes fraîches  
Carpaccio de tomates multicolores, crème de gorgonzola AOP, poudre d'olives, basilic frit, Scarmoza râpée, roquette

### 4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises de la carte du moment

### Les pièces sucrées du printemps ( sur assortiment du jour).

Moelleux amande, crème mascarpone amère, brisures d'Amaretti, gel Amaretto  
Tartelette cacao, ganache chocolat noir, piment d'Espelette, tuile chocolat noir  
Financier citron jaune, mousse au citron noir, confiture de citron vert, Cress lemon  
Sablé coco, crémeux coco café, éclats de rocher coco, copeaux de noix de coco  
Sphère avocat, guacamole avocat kiwi, nougatine graines de courges, menthe fraîche  
Gâteau au fromage blanc, pamplemousse, miel, crémeux fromage blanc poivre de Timut, tuile dentelle  
Brochettes de fruits frais



# LE BUFFET

Le buffet a une très longue histoire, remontant au Moyen Âge, elle commence à cette époque avec l'organisation de banquet. Cette histoire de gourmand propos depuis, sous différentes formes, un grand nombre de recettes et de mets servient sur des grandes tables, et permettant aux convives de se servir en autonomie.

Un cocktail peut-être proposé en début de repas suivi de nombreux choix pour continuer le festin.

Différentes configurations possibles:

- Le buffet lunch consommé debout
  - Le buffet froid
  - Le buffet avec un plat chaud ou des minis plats chauds
- Nous proposons des buffets à partir de 15 personnes.

## DÉTAILS DES ENTRÉES DE BUFFET

Conseil choisir entre 2 et 4 entrées par personne

### ENTRÉES INDIVIDUELLES (entre 70 et 100 g.)

Rouleau purple, miroir de chou violet, agrumes 4.00€

Tataki de thon Saku, croûte de sésame, condiment câpres, jeunes pousses, vinaigre de riz noir 5.50€

Carpaccio de tomate multicolores, crème de Gorgonzola, poudre d'olives, Scarmoza, roquette 3.50€

Soupe de melon et pastèque, fêta, poudre d'olives 4.00€

Burratina, fruits rouges, roquette, vinaigrette au balsamique 5.00€

### SALADES COMPOSÉES (100 g.)

Piémontaise : pommes de terre, tomates, œuf dur, cornichons, mayonnaise 2,50€

Italienne : Pâtes, saumon, basilic, tomates, crème balsamique 3,00€

Taboulé aux fruits & menthe fraîche 2,50€

Salade de riz, poulpe, persillade, légumes d'été 3.00€

Salade d'avocats, Granny smith, crabe, aneth 3.00€

Salade de quinoa, légumes grillés, melon & fruits secs 3.00€

Salade de pommes de terre grenaille, artichauts, Comté, poulet, moutarde à l'ancienne 3.00€

Les salades peuvent également accompagner les pièces de Buffet

### **Pièces de buffet froid (100gr par personne)**

#### **Viandes froides**

Rôti de bœuf & poulet rôti aux herbes 3,80€

Rôti de bœuf & Rôti de porc 3,80€

Rôti de bœuf, Rôti de porc & poulet rôti aux herbes 4,50€

Rôti de veau, Faux filet de bœuf & magret de canard 5,50€

Gigot d'agneau aux épices & Suprêmes de volaille aux thym 6.00€

#### **Poisson froid**

Saumon poêlé, mini asperges, tomates au four 5.00€

Gâteau de cabillaud, piquillos, basilic 4,50€

Filet de bar poêlé, poêlée de légumes de saison 5,50€

#### **Présentation de charcuteries**

Cécina, Fiocco, Saucisse sèche, Andouille, Pâté de campagne,

Rillettes de canard, Saucisson à l'ail 5.00€

\* Les condiments "Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre"

\*\* Sauces à choisir : cocktail, façon gribiche, herbes fraîches & oignon rouge, ail & thym, curry & pomme verte, sésames & gingembre, citron vert & aneth

#### **MINI PLAT CHAUD (environ 100 g)**

Filet de rascasse sébaste, crémeux de petits pois, fenouil confit, bisque 5.00€

Porc braisé, polent crémeuse, condiment pruneaux, caramel de bière 5.00 €

Volaille confite, sariette, purée à l'ancienne, condiment ail et thym 5.00 €

Poulpe grillé, Cachaça, crémeux de chou-fleur acidulé, sucrose braisée, chimichurri iodée 5.00 €

Cabillaud poché coco / curry, riz venere, agrumes 5.00€

Carottes rôties au miel et thym, crémeux fêta pistache 5.00 €

Boulgour, fruits secs, légumes grillés, herbes fraîches 5.00 €

#### **Plateaux de fromages (40 G PAR PERSONNE)**

Brie de Meaux & Comté 4.00 €

Assortiment de 4 fromages affinés 5.00 €

### **Desserts (à la part)**

#### Tartes

Tarte aux pommes cuites 5.00€

Tarte au chocolat 5.00€

Tarte au citron 5.00€

#### Entremets

Trois chocolats confidentiels : noir DUARTA 70%, lait TANNEA 43%, blanc DIAPASON 33% 7,00€

Framboisier pistache de Bronte :

Pain de gêne, framboise Willamette, crème légère onctueuse 7.00 €

Fraisier pain de gêne, pistache de Bronte 7.00 €

Macabo : biscuit coco, crémeux passion et mousseline noix de coco 7.00 €

Folie's chocolat BIO DUARTA 70% de cacao :

Biscuit sans farine, praliné création amande cacahuète 7.00 €

#### **Assortiment de mignardises**

5 PIECES PAR PERSONNE 7,00€

Moelleux amande, crème mascarpone amère, brisures d'Amaretti, gel Amaretti

Tartelette cacao, ganache chocolat noir, piment d'Espelette, tuile chocolat noir

Financier citron jaune, mousse au citron noir, confiture de citron vert, Cress lemon

Sablé coco, crémeux coco café, éclats de rocher coco, copeaux de noix de coco

Sphère avocat, guacamole avocat kiwi, nougatine graines de courges, menthe fraîche

Gâteau au fromage blanc, pamplemousse, miel, crémeux fromage blanc poivre de Timut, tuile dentelle

Brochettes de fruits frais

Pain du boulanger

Petit pain individuel 0,80€ / pers

Baguette tradition 2,50€ / pieces



# LE REPAS

Désormais inscrit au Patrimoine culturel immatériel mondial de l'UNESCO, la réputation du repas gastronomique français n'est plus à faire. Le temps d'un bon déjeuner ou dîner, il sert aux moments les plus importants de la vie des individus, des familles, et des groupes. Moment de convivialité par excellence, il se déroule généralement en 6 temps: l'apéritif, l'entrée, le plat, le fromage, le dessert, et le digestif. Le repas resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens des convives. Nous proposons les repas à partir de 10 personnes.

arômes & mets  
•artisan traiteur•

## DÉTAILS carte printemps 2024

### ENTRÉES

#### Nos entrées froides 12.00 €

Fine tranche de veau, vierge amande groseille, salade herbes fraîches  
Tataki thon saku en croute de sésame, herbes, condiment câpres, jeunes pousses, vinaigre de riz noir  
Asperges vertes façon meunière, œuf mollet bio, condiment raifort, feuille épinard, huile thé matcha  
Carpaccio tomates multicolores, crème gorgonzola AOP, poudre olive, basilic frit, Scarmoza râpée, roquette

#### PLATS 18..00€

##### Nos viandes

Porc braisé, polenta aux herbes, condiment pruneau, lard Guanciale, caramel de bière, crispy galette blé noir  
Volaille confite sarriette, gratin dauphinois à l'ancienne, condiment ail, thym, graines de moutarde

##### Nos poissons

Filet de rascasse sébaste, crémeux petit pois, fenouils confits, jus étrille, rouille, fenouil sauvage  
Poulpe grillé, cachaça, crémeux chou-fleur acidulé, sucrine braisé, chips chou kale, chimichurri iodée

Commande façon banqueting menu unique à choisir pour l'ensemble des participants

### FROMAGES (servis avec salade de saison)

Assiette trois fromages AOC 4,50€  
Plateaux de 4 fromages AOC 5.50 €  
Petit pain: 0,80€/unité

### DESSERTS 7,00€

Gâteau yaourt, mousse fromage blanc Timut, miel, pamplemousse, tuile dentelle  
Sablé, crémeux avocat menthe, guacamole avocat kiwi, nougatine graines de courge, fraîcheur kiwi citron  
Moelleux citron, crémeux citron noir, marmelade citron jaune, gel citron vert, éclats crumble au citron séché  
Assiette des 3 desserts ci-dessus

Possibilité de choisir des entremets dans la carte buffet

-

