

MENU PRÉCIEUX

Menu 1 :
JADE

 @O'délicesbyRiver



Nos pièces salées

Nos pièces salées :

Opéra foie gras et framboise acidulée.

Tartelette butternut et brésaola.

Saumon mi-cuit aux sésames et sa sauce soja.

Suédois au poulet.

Wrap volaille et tomate confite.

Mini navette à la mousse de thon.

Mini blinis, pétoncle et crème de poivron.

Pic crevette épicée et ananas rôti.

Verrine cheesecake de saumon.

Verrine salade façon césar.

Cocktail d'accueil

4 pièces par personne

Entrée au choix

Tartare de saumon, pomme granny, coriandre et citron vert.

Poireaux braisés, ricotta fumée, vinaigrette citrons confit, curcuma et parmesan

Œuf mollet et ses champignons à la crème truffée.



TARTARE DE SAUMON



POIREAUX BRAISÉS



ŒUF MOLLET

Plats

Dos de merlu, crème de citron au thym, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

Croustillant de poulet, tomate confite et basilic, pomme de terre rôtie au paprika.

Bœuf façon grand-mère aux légumes de saison.

Curry d'agneau et son riz au jasmin.

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu JADE





Menu 2 :
OPALE

**DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
RUBIS ET DIAMANT**



@O'délicesbyRiver

Cocktail d'accueil

7 pièces par personne

Entrée au choix

Gravelax de saumon et sa ricotta aux herbes.

Croustillant de saumon au piment d'Espelette, feuille de chêne.

Tarte fine aux légumes de saison et crème parmesane.

Burrata et son pistou de roquette au parmesan, Sofrito de tomate et oignons caramélisés.



GRAVELAX DE SAUMON



TARTE FINE AUX LÉGUMES



BURRATA



CROUSTILLANT DE SAUMON

Plats

Dos de cabillaud rôti en croute de noisette et ses petits légumes maisons

Suprême de volaille fondant à la mozzarella, crème forestière et son écrasé de pomme de terre à la tapenade de truffe.

Pièce de veau, sauce au poivre léger et son gratin dauphinois.

Fondant de bœuf braisé aux oignons caramélisés et son effeuillé de patate douce.

Canon d'agneau et son jus, en croute d'herbes et ses légumes de saison

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu JADE





Menu 3 :
RUBIS

DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
DIAMANT



@O'délicesbyRiver

Cocktail d'accueil

10 pièces par personne

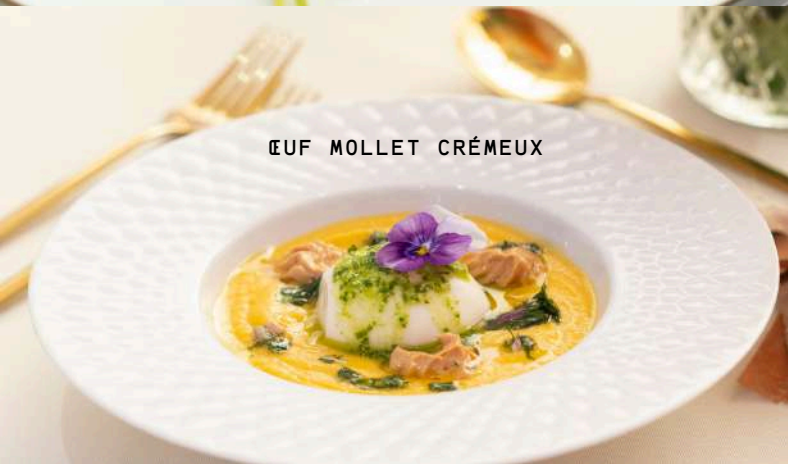
Entrée au choix

Cannelloni de saumon fumé aux poireaux et fromage frais aux herbes

Arancini au pesto et mozzarella tomate cerise mariné condiment au parmesan

Tartare d'espadon, mangue, coriandre et citron vert

Œuf Mollet, crémeux de courge et foie gras



Plats

Filet de dorade rôti beurre blanc au champagne, pomme vapeur et légumes anciens.

Suprême de pintade farci aux champignons, jus corsé au thym, crumble de parmesan et légumes de saison grillés.

Pavé de veau grillé jus aux pleurotes, croquette de pomme de terre persillée.

Magret de canard jus caramélisé aux épices, polenta rôtie et brocolis.

Souris d'agneau braisée aux épices, jus corsé aux oignons rouges, blettes grillées et pomme château.

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu JADE



Menu 4 :
DIAMANT

**DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
JADE, OPALE, RUBIS
ET DIAMANT**



@O'délicesbyRiver

Cocktail d'accueil

8 pièces par personne et 2 animations culinaires au choix.

Entrée au choix

Tatatki de thon au soja et sésames, sauce Teriyaki.

Mi-cuit de foie gras et son croustillant macaron framboise.

Carpaccio d'espadon, vinaigrette de mangue et son huile de coriandre et passion.

Ceviche de cabillaud, mangue, concombre, coriandre et radis

En substitution de l'entrée, cocktail 10 pièces et 5 animations culinaires :

Foie gras de canard poêlé sur toast campagnard,

Mini brochette de poulet marinée

Mini burger.

Découpe de saumon mariné et blinis chaud

Sushi et maki.

Autres choix, nous consulter.



Plats

Espadon snaké aux sésames sauce miel, curcuma, coriandre et citron vert.
Croustillant de légumes au gingembre et soja.

Filet mignon de veau en croute de bacon et noisette, jus épicié, poireaux
braisés au citron vert et ses carottes fanes.

Tbone de veau grillé, pêche rôtie, purée de courge et carotte fane rôtie aux herbes

Filet de bœuf sauce foie gras, courge rôtie
et médaillon de pomme de terre grillé.

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus confit au piment d'Espelette, gratin
de butternut.

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu JADE



LES GARNITURES

(Incluses dans le Menu JADE, OPALE, RUBIS ET DIAMANT)

Les garnitures peuvent être modifiées.
Un supplément est à prévoir pour toute garniture supplémentaire.

Pommes de terre grenaille ou en persillade

Gratin dauphinois

Effeillé de patate douce

Écrasé de pomme de terre à la tapenade de truffe

Purée maison à l'huile d'olive et au thym

Légumes croquants façon wok (brocoli, poivron, courgette et pois gourmand)

Flan d brocoli carotte

Carotte fane

Riz safrané aux petits légumes (carotte, trois poivron et oignon)

Banane plantain

Brochette de fruits secs (pruneaux et abricots) et amandes grillées

Les Enfants

Charcuterie.

Poulet croustillant et galette de pomme de terre.
OU burger traditionnel

Biscuit au chocolat.

Les prestataires

A l'appréciation du chef.

Inclus dans la prestation traiteur des Menus PRÉCIEUX

Le cocktail

Nappage en tissus, serviette cocktail, verre apéritif, réhausse.

Boissons : Eaux plates et pétillantes, Coca-cola, coca-zéro, jus de fruits et cocktail sans alcool.

Le diner

Nappage et serviette en tissus, assiette en porcelaine, verrerie, couvert en inox.

Boissons softs à volonté le temps du diner : Eaux plates et pétillantes, coca-cola et Ice tea pêche.

Café et thé en libre-service.

Le SERVICE

Le Responsable, les maitres d'hôtel de 18H00 à 23H00

Les cuisiniers de 18H00 à 23H00

1 professionnel pour 20 à 30 convives selon le menu.

En tenue : pantalon noir, chemise et cravate noire).

Inclus dans la prestation traiteur des Menus PRÉCIEUX

Le personnel présent

Le Responsable, les maitres d'hôtel de 15H00 à 00H00.
(Instalations et rangement inclus)

Le transport

Transport en véhicule frigorifique

Dégustation

Offerte aux mariés pour toute signature de contrat

Les options

Les desserts

Incontournable cheesecake mangue.
Citron tout rond.

Macaron framboise à la crème de mascarpone.
Tarte au chocolat et crème de pistache.
Feuillantine chocolat et mousse de pralin.

Pyramide ivoire chocolat blanc.
Chouperbon caramel.
Tiramichou.

Sablé croustillant de noisette et figue.
PAVLOVA aux fruits de saison.

Macaron glacé framboise.
Vacherin coeur de fraise.

Les options

Les desserts (suite)

Trio de mignardises.

Assiette gourmande composée de trois mignardises, une verrine tiramisu et une brochette de fruits.

Le buffet dessert : assortiment de tarte et entremet, mignardise, verrine tiramisu...

mini crème brûlée, panna cotta, mini macaron, cascade de fruits tranchés, brochette de fruits, mini crêpe et fontaine de chocolat.

Buffet de fromages

Brie de Meaux, Comté 18 mois, Morbier, Bleu d'Auvergne, chèvre, Mesclun et fruits secs.

La pièce montée

Wedding cake, choux, entremet ou mini macaron.

Un devis sera proposé au préalable.

Les boissons alcoolisées

Nous pouvons vous proposer un chiffrage personnalisé ou un droit de bouchon selon votre choix



Animations à gourmandises salées (en option)

Tout est préparé sous vos yeux

Inclus : 1 cuisinier/Matériel

Animation foie gras

Foie gras poêlé / Foie gras tartine

Confiture de figue, oignon
et abricot etc...

Sel de Guerrande et poivre ou moulin

Toast et pain d'épices

Animation burger

Viande hachée à la plancha avec du pain
burger

Animation brochettes

Bœuf, poulet, canard, saumon...

Animation tacos

Composition aux choix (boeuf, poulet,
guacamole, légumes, cheddar...)

Animation Panini

Tomate, mozzarella, saumon,
4 fromages, chèvre noix ...



Animation sushi et maki

Riz vinaigré surmonté de poisson frais ou de fruits de mer

Découpe d'épaule d'agneau façon méchoui

Pain marocain et sauces

Découpe de côte de boeuf au barbecue

Pain de campagne et sauces

Découpe de saumon

Sur blinis chauds / Sauce aneth

Pâtes

Différentes pâtes Pâtes

Différentes sauces SAUCES

PARMESAN





Bruschetta

Tapenade d'olives et poivronnade

Assortiment de légumes grillés
(poivrons, aubergine, artichaut et
tomate confite)

Burrata tomate et basilic



Frites fraîches

Frites de pommes de terre

Frites de patate douce

sauces variées

Gaufres salées

Tapenade d'olives et poivronnade

Assortiment de légumes grillés
(poivrons, aubergine, artichaut et
tomate confite)

Burrata tomate et basilic





Animations à gourmandises sucrées (en option)

Bar à gourmandises sucrées

Tout est préparé sous vos yeux

Inclus : 1 cuisinier/Matériel

Crêpes

Composition au choix
(Confiture, caramel, sucre, nutella,
fruits...)

Gaufres sucrées

Composition au choix
(Confiture, chantilly, sucre, nutella,
fruits...)

Pancakes

Composition au choix
(sirop d'érable, fruits et noix)





Panini Nutella

Composition au choix
(pain type baguette ou pain ciabatta)

Barbe à papa

Fraise, malabar...

Pop corn

Sucré ou salé

Smoothies

Composition au choix :
(Fruits, jus de fruits, lait et lait de
coco...)

Bar à bonbons

Bonbons acidulés

Bonbons gélifiés, dures

Nougat et sucre d'orge

Pommes d'amour chamallows...





Glace sur cornet

Différents parfums

Cascade de fruits

Fruits frais découpés

Fruits exotiques

Fontaine de chocolat

Noir, blanc, au lait...

Chocolat fondu

Accompagnée de bonbons
et/ou fruits



Pièces à gourmandises sucrées

Mini viennoiserie, éclairs, paris-
brest, mini macarons, muffins,
madeleines, brownies, cookies,
mini beignets, méli mélo de
bonbons, clémentine,
mignardises, chouquettes,
pomme d'amour





Fontaine de chocolat

Noir, blanc, au lait...

Chocolat fondu

Accompagnée de bonbons et/ou fruits

Boissons

Eau plate

Eau gazeuse

Jus d'orange

Jus de pomme

Coca Cola

Chocolat au lait

Café

Thé