



MENU ÉPICES

CANNELLE
SAFRAN
PAPRIKA



@O'délicesbyRiver



Nos pièces salées

Opéra foie gras et Framboise acidulée.
Tartelette oignons crispy butternut et brésaola.
Saumon mi-cuit aux sésames et sa sauce soja.
Suédois au poulet Tikka.
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 façon César.



Menu 1 :
CANNELLE

**DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
SAFRAN ET PAPRIKA**



@O'délicesbyRiver

Cocktail d'accueil

4 pièces par personne

Entrée au choix

Tarte fine aux légumes du soleil façon tatin
(Poivron, aubergine, courgette et oignon grillé)

Mozzarella napolitaine marinée et son soffrito de tomate, oignon
caramélisé et basilic

Aumônière de fromage de chèvre et tomates confites et sa petite salade



MOZZARELLA

Plats

Les Poissons : Pavé de Saumon sauce miel, coriandre, citron vert et ses légumes de saison

Les Viandes : Poulet aux olives et citron confit façon tagine, accompagné de ses pommes de terre grenailles

Suprême de volaille, sauce forestière et son gratin dauphinois

Tagine de bœuf aux petits légumes (carotte, pois gourmand et pomme de terre)

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu Cannelle





Menu 2 :
SAFRAN

DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
CANNELLE ET PAPRIKA



@O'délicesbyRiver

Cocktail d'accueil

7 pièces par personne

Entrée au choix

Pastilla au poulet et amande, dôme de mâche

Fruits de mer en pastilla, dôme de mâche

Maxi brick au bœuf en aumônière et sa salade de mesclun

MAXI BRICK



Plats

Les poissons :

Filet de bar en Tapenade olive, tomate, grappe et courgette de couleur

Les viandes :

Effiloché d'agneau sauce paprika, gratin dauphinois

Pavé de rumsteck sauce truffée

Tagine de veau et ses oignons caramélisés, pruneaux, amandes et abricots.
Brochettes de fruits secs

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu SAFRAN





Menu 3 :
PAPRIKA

DÉCOUVRIR NOS
AUTRES MENUS :
CANNELLE ET SAFRAN



o'délicesbyriver

Cocktail d'accueil

10 pièces par personne

Entrée au choix

Tartare de thon, mangue, coriandre et citron vert

Arc-en-ciel de saveurs : Kefta de bœuf, poulet au paprika, caviar d'aubergine, salade de poivrons grillés, pomme de terre au piment, carotte au cumin et houmous

Trilogie épicée : Maxi brick au thon ou bœuf, salade de poivrons grillés et carottes au cumin



TARTARE DE THON

Plats

Dos de cabillaud aux Herbes beurre blanc et sa Pakchoï
pommes vapeur

Filet de bœuf, sauce foie gras, carotte fane, poireaux braisés
et pommes château

T.bone de veau, pêche rôtie aux épices et patate douce

Souris d'agneau sauce au miel, oignons confits et ses fruits secs (pruneaux,
amandes, figues et abricots)

Nos desserts

Fruits frais découpés.

Inclus dans la prestation traiteur Menu PAPRIKA.



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

Effeuillé 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 ÉPICES

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 ÉPICES

Le personnel présent

Le Responsable, les maitres d'hôtel de 15H00 à 00H00.
(Installations 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,
pommes 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