

PLAISIRS SUCRÉS



LES INDIVIDUELS

PRIX TTC
par personne

Chic choc <i>Biscuit chocolat croustillant feuilleté, cœur crème brûlée, mousse chocolat</i>	3,00 €
Rubis <i>Coulis de fruits rouges, biscuit macaron, diplomate à la vanille</i>	3,00 €
Castagnou - Mousseline aux marrons, <i>mousse poire, biscuit aux amandes, brisures de marrons glacés</i>	3,00 €

LES BÛCHES*

35,00 € TTC
pour 8 à 10 pers.

Frisson
*Suprême chocolat, crème brûlée vanille,
coulis framboise, croustillant amande*



Cœur ardéchois - Moelleux châtaigne
*AOC d'Ardèche, suprême châtaigne
AOC d'Ardèche, crème brûlée vanille*



Souvenir gourmand
*Dacquoise amande, bavares coco,
cube ananas et bavares pistache*



LES BÛCHES GLACÉES*

PRIX TTC
pour 8 à 10 pers.

La douceur aux fruits rouges
*Mousse glacée aux fruits rouges, coulis
de fruits rouges, glace vanille bulgare*

35,00 €

Passion d'amour
*Crème glace chocolat blond, sorbet
mangue et caramel chocolat blond*

35,00 €

*Les bûches sont produites de manière artisanale, fabriquées par Didier LAURENT à Vals-Les-Bains.
Photos non contractuelles.

olea
traiteur



Traiteur, organisateur de réceptions
cocktails mariages, banquet, brunchs
lunchs et plateaux repas à domicile.



traiteur récréatif

Av Jean Radier 07460 - Saint Paul le jeune
04 75 39 83 90



OLEA TRAITEUR

Avenue Jean Radier
07460 ST PAUL LE JEUNE

04 75 39 83 90

olea-traiteur@orange.fr

Olivier ONG



FÊTES
2016

traiteur
récréatif

Impression ABP Images Services - St Etienne de Fombellon - 04 75 93 93 06 - abp@orange.fr - Impression Vert

© www.studioleane.com

APÉRITIFS

PIÈCES COCKTAIL <i>commande minimum de 10 pièces /sorte</i>	PRIX TTC
Base apéritif : <i>Minis caillettes • Tapenade et ses toasts Panier du maraîcher et sa sauce Mini pizza • Assortiment de canapés</i>	30 € / 5 pers.
Verrine de panacotta de foie gras et porto	14 € 10 pièces
Big pic crevette au pesto de coriandre	14 € 10 pièces
Big pic Saint Jacques et magret de canard fumé	14 € 10 pièces
Spoon roulé de grison au chèvre frais	14 € 10 pièces
Spoon carpaccio de boeuf, pesto, parmesan	14 € 10 pièces



POUR LE 24 DÉCEMBRE :

Passez vos commandes
avant le 19 décembre

POUR LE 31 DÉCEMBRE :

Passez vos commandes
avant le 26 décembre

ENTRÉES

FROIDES INDIVIDUELLES	PRIX TTC par personne
Demi homard bleu européen vinaigrette fraîcheur sur son lit de fenouils et tétérone	17,90 €
Terrine de foie gras de canard maison et confiture de mangue à la coriandre, accompagnée de sa petite flûte aux fruits secs	8,50 €
Millefeuille de chèvre et tomates confites avec son mesclun de salade	8,50 €
Soufflé froid ou chaud de Saint Jacques et petits légumes, accompagné de sa crème acidulée et son mesclun de salade	8,50 €

CHAUDS INDIVIDUELLES	PRIX TTC par personne
Cassolette de Saint Jacques et fruits de mer en crumble sauce armoricaine	8,50 €
Vol au vent aux ris de veau et champignons, accompagné de sa salade mesclun	8,50 €
Gratin d'écrevisses, topinambours et lamelles de truffe noire sauce Nantua, accompagné de sa petite navette briochée	15,50 €
Demi homard bleu européen rôti sauce armoricaine, accompagné de sa polenta et tagliatelles de courgettes	17,90 €

voire traiteur vous
souhaite de passer
de belles fêtes !

PLATS

POISSONS	PRIX TTC par personne
Cabillaud vapeur sur son lit de légumes wok aux herbes fraîches dans son panier vapeur que vous gardez	13,50 €
Filet de Saint Pierre au jus de volaille et son croustillant de chorizo accompagné de sa poêlée de champignons et gnocchis risolés au beurre demi-sel	13,50 €
Filet de lotte tandoori vinaigrette fraîcheur avec sa poêlée de crosnes et fèves, purée de carottes aux agrumes confits	13,50 €
Demi-queue de langouste rôtie au beurre d'herbes, lanières de courgettes marinées et mini cocotte de polenta aux éclats de noisettes	15,90 €
VIANDES	PRIX TTC par personne
Magret de canard vinaigrette fraîcheur, accompagné de sa purée de patates douce au lait de coco et bille de courgettes poêlées	13,50 €
Bœuf Wellington (filet de bœuf en croûte individuelle), accompagné de sa cocotte de légumes en tian	15,00 €
Filet de faisan poêlé sauce cacao, accompagné de sa mousseline de pommes de terre infusée à la verveine et mini carottes fanes glacées au vin rouge	13,50 €
FROMAGES	PRIX TTC
Camembert au calvados en papillote Crystal et sa compote de poire vanillée	8,50 € /4 pers.
Millefeuille de fourme d'Ambert à la crème mascarpone et fruits secs	8,50 € /4 pers.
Mont d'or chaud et ses mouillettes	13,50 € /6 pers.