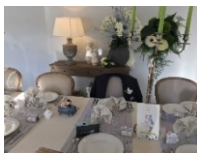


Olivier
Traiteur



Le plateau le Symphonie 24.50€ HT

ENTREES AU CHOIX

Ananas cocktail aux crevettes et crabe
Aumônière de saumon fumé aux perles marines
Dôme de St Jacques à la crème de corail
Salade landaise (magret, foies et gésiers confits, foie gras)

PLATS AU CHOIX

Roti de veau
Filet mignon de porc aux pommes
Effeillé de bœuf au pecorino
Le plat est accompagné de crudités fraîches de saison

Ronde de fromages régionale

DESSERTS AU CHOIX

Mignardises variées
Panacotta au spéculos et fruits rouges
Gâteau trois chocolats
Gâteau framboisier

L'ENSEMBLE COMPREND :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le pain et le beurre, 1 bt d'eau de 50cl

Les commandes sont à effectuer au plus tard la veille avant 12h00
Ces propositions de menus sont sous réserve des arrivages

Olivier
Traiteur



Le plateau le Tentation 27.50€ HT

ENTREES AU CHOIX

Foie gras de canard et sa compotée de mangues
Carpaccio de St Jacques et saumon fumé aux agrumes
Tartare de saumon fumé aux écrevisses
Verrine de melon au foie gras et son croustillant de bacon

PLATS AU CHOIX

Carpaccio de bœuf
Dos de saumon cuit sauce aux herbes acidulées
Magret de canard parfumé à l'orange
Le plat est accompagné de crudités fraîches de saison

Ronde de fromages régionale

DESSERTS AU CHOIX

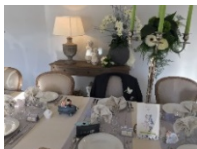
Mignardises variées
Panacotta au spéculos et fruits rouges
Gâteau trois chocolats
Gâteau framboisier

L'ENSEMBLE COMPREND :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le pain et le beurre, 1 bt d'eau de 50cl

Les commandes sont à effectuer au plus tard la veille avant 12h00
Ces propositions de menus sont sous réserve des arrivages

Olivier
Traiteur



Le plateau le Saveur 21.50€ HT

ENTREES AU CHOIX

Médailon de saumon et sa tomate garnie
Emincé de melon et sa chiffonnade de jambon cru
Jambon Argenteuil aux asperges vertes et sa sauce fines herbes
Rosace de pêches et son thon parfumé au xérès

PLATS AU CHOIX

Roti de bœuf
Gigot d'agneau
Emincé de volaille tandoori
Le plat est accompagné de crudités fraîches de saison

Ronde de fromages régionale

DESSERTS AU CHOIX

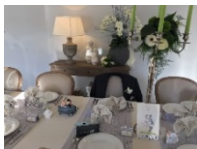
Tarte crumble fruits rouges
Tarte aux poire Bourdaloue
Tarte Tatin aux pommes

L'ENSEMBLE COMPREND :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le pain et le beurre, 1 bt d'eau de 50cl

Les commandes sont à effectuer au plus tard la veille avant 12h00
Ces propositions de menus sont sous réserve des arrivages

Olivier
Traiteur



Le plateau du Terroir 15.50€ HT

ENTREES AU CHOIX

*Assiette de charcuterie et condiment
Tomate mozzarella et son pesto
Salade de hareng aux lentilles*

PLATS AU CHOIX

*Emincé de porc au miel
Aiguillette de poulet au curry
Potcheveilsh
Le plat est accompagné de crudités fraîches de saison*

Ronde de fromages régionale

DESSERTS AU CHOIX

*Tarte au chocolat
Tarte aux fruits
Tarte aux pommes normandes*

L'ENSEMBLE COMPREND :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le pain et le beurre, 1 bt d'eau de 50cl

*Les commandes sont à effectuer au plus tard la veille avant 12h00
Ces propositions de menus sont sous réserve des arrivages*