



ANETH

TRAITEUR

Sommaire

1. Nos services
2. La carte
3. Prestations additionnelles



Nos services



Cocktails pour vos événements privés
ou professionnels



Vin d'honneur (Mariages)



Plateaux repas

Nous intervenons en Ile de France & régions alentours



La carte - Les pièces cocktail

Le Salé

Les verrines

Caviar d'aubergines, tomate séchée & pain lavash

Crudités & houmous au paprika

Lentilles cuisinées, grenade & feta

Gaspacho Andalou

Concombre & saumon fumé mariné

Crevettes à l'ail & avocat sésame

Ceviche chilien

Thon à la mexicaine

Les brochettes

Légumes marinés et grillés

La tomate cerise & sa mozzarella

Tofu au soja & sésame noir

Comté & figue séchée

Brochette de poulet roti et poivron grillé

Jambon de pays et melon

Boeuf et légumes grillés

Crevettes et tomates cerises

La carte - Les pièces cocktail

Les bouchées, canapés et finger food

Samoussa végétarien

Toast avocat sésame grillé

Mini tacos végétarien (protéine de soja)

Toast & tapenade d'olive Kalamata

Cup de légumes grillés

Falafel & yaourt grec persillé

Canapé de saumon fumé à l'aneth

Mini burger de poisson & aioli (3cm ou 6cm)

Accras de morue au piment d'Espelette

Gambas poelées

Saint-Jacques poelées

Mini fish and chips

Samoussa crevette

Mini nems aux crevettes

Canapé de foie gras & chutney

Bouchée de foie gras & son pain d'épices

Navette de poulet roti au paprika

Mini burger de poulet & moutarde à l'ancienne (3 ou 6cm)

Navette de jambon aux herbes & cornichon

Navette de saucisse & moutarde

Samoussa poulet à l'indienne

Mini club sandwich au poulet

Mini cheeseburger

Canapé de chorizo et chèvre

Mini tacos de poulet chimichurri

La carte - Les pièces cocktail

Le Sucré

Assortiment de macarons

Mini panna cotta – Mangue, Fruits rouges, Passion, Fraise ou Framboise

Assortiment de mignardises (entremets, choux, éclairs & tartelettes)

Mini crème au café moka & éclats de chocolat

Mini brochette de fruits frais



La carte

Planches

Charcuteries (avec pain et beurre)

Fromages (avec pain et confits)

Crudités (avec pain et sauces)

Animations & live cooking

Jambon Serrano à la découpe

Foie gras poêlé & toast

Gambas poêlées

Brochettes (légumes, volaille, boeuf, saumon)

Les mini plats

Poulet Satay, sauce cacahuètes & riz Jasmin

Cabillaud aux herbes, sauce au beurre & légumes

Agneau confit & pommes de terre sautées

Saucisse de Toulouse & purée à la truffe

Poulet Korma & riz basmati safrané



La carte – Les plateaux repas

Composition de base des plateaux repas

Salade continentale
Pain individuel
Fromage individuel
Dessert individuel

Choix des boissons

Eau minérale 50cl
Eau pétillante 50cl
Softs
Jus de fruits

Choix des plats principaux

Poulet roti aux poivre de Sichuan, accompagné d'un riz jasmin et sa sauce satay

Filets de **dinde** cuisinés façon Chimichurri accompagnés de légumes vapeur

Curry de **boeuf** façon Kerala & riz basmati parfumé

Boulettes de **porc** à la Laotienne accompagnés de nouilles à la sauce sésame

Légumes rotis au paprika, sauce crémeuse aux pois chiche accompagnés de quinoa (**végétarien**)

Daal de lentilles au lait de noix de coco & ses épices (**vegan**)

Les prestations additionnelles

- Service de boissons, vins & champagne
- Personnel de service, maître d'hôtel, coordinateur d'événement
- Location de vaisselle et mobilier
- Animations culinaires



Demandez votre devis par mail :

contact@anethtraiteur.fr

Ou sur notre site :

www.anethtraiteur.fr

ANETH Traiteur

Une marque de CS CATERING FRANCE

10 Rue de Penthièvre

75008 Paris