



**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](mailto:contact@anethtraiteur.fr)

Ou sur notre site :

[www.anethtraiteur.fr](http://www.anethtraiteur.fr)

**ANETH Traiteur**

Une marque de CS CATERING FRANCE

10 Rue de Penthièvre

75008 Paris