



# MENU DUO DES GRANDS SOIRS

2019



Traiteur et Organisateur d'événements  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **MENU DUO DES GRANDS SOIRS 45 € TTC**

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Farandole de crudités de saison en salades composées  
Médaillon de langouste en terrine d'écrevisses  
Plateau de truite fumé maison  
Carpaccio de bœuf  
Foie gras de canard

### **PLATS CHAUD (1 au choix)**

Paleron de veau confit à la graisse de canard  
Fondant de pintadeau farcie aux pommes poêlées  
Blanquettes de cabillaud et de Saint-Jacques aux moules et aux champignons  
Joue de bœuf cuisiné en confit et ses champignons des bois

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Gratin dauphinois  
Polenta crémeuse aux petits légumes  
Purée de vitelotte aux éclats d'amande  
Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella  
Etuvee de légumes d'antan  
Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)  
Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux  
Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

### **FROMAGE**

Plateau de fromages  
Pain, et les condiments

### **DESSERT (1 au choix)**

#### **INDIVIDUEL**

Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier  
Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée  
Carré de mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes sur fine meringue au chocolat et son glaçage chocolat.  
Luxure aux éclat de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé.  
Palet chocolat au cœur fruits rouges sur son biscuit crumble sur son coulis de framboises

#### **COLLECTIF**

Farandole de desserts (suppl 5€)  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)



**MENU DUO DES GRANDS SOIRS  
TOUT INCLUS  
2019**



Traiteur et Organisateur d'événements  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **MENU DUO DES GRANDS SOIRS 90 € TTC**

### **COCKTAIL (10 pièces / pers)**

Assortiment de verrines  
Assortiment de cuillères  
Assortiment de tapas  
Assortiment de bouchés chaude  
Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue)

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Farandole de crudités de saison en salades composées  
Médaille de langouste en terrine d'écrevisses  
Plateau de truite fumé maison  
Carpaccio de bœuf  
Foie gras de canard

### **PLATS CHAUD (1 au choix)**

Paleron de veau confit à la graisse de canard  
Fondant de pintadeau farci aux pommes poêlées  
Blanquettes de cabillaud et de Saint-Jacques aux moules et aux champignons  
Joue de bœuf cuisiné en confit et ses champignons des bois

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)**

Gratin dauphinois  
Polenta crémeuse aux petits légumes  
Purée de vitelotte aux éclats d'amande  
Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella  
Etuve de légumes d'antan  
Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)  
Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux  
Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

### **FROMAGE**

Plateau de fromages  
Pain, et les condiments

### **DESSERT (1 AU CHOIX)**

#### **INDIVIDUEL**

- Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier
- Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée
- Carré de mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes sur fine meringue au chocolat et son glaçage chocolat.
- Luxure aux éclat de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé.
- Palet chocolat au cœur fruits rouges sur son biscuit crumble sur son coulis de framboises

#### **COLLECTIF**

Farandole de desserts (suppl 5€)  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)  
Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)

### **CAFÉ**

Livraison, installation, nappage, vaisselles et service des maîtres d'hôtel jusqu'à minuit inclus.

### **LES PLUS**

**Boissons** : Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.  
Champagne 7 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes



# **DUO FÊTE ET AMBIANCE**

2019

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie**  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64



Traiteur et Organisateur d'événements  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **DUO FÊTE ET AMBIANCE 39 € TTC**

---

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Farandole de crudités de saison en salades composées

### **PLATEAU DE TRUITE FUMÉ**

Terrine printanière aux mousses de légumes  
Terrine de saumon  
Assortiment de charcuterie  
Carpaccio de bœuf au basilic

### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Sauté de veau dans sa sauce forestière  
Blanquette de cabillaud, de Saint-Jacques et sa julienne de légumes à la crème de vin blanc  
Gigot de canard farci aux pruneaux, aux échalotes et aux pistaches parfumées à l'Armagnac  
Fondant de pintadeaux aux pommes poêlées enrobées dans sa brisure de cèpes  
et de foie gras à l'armagnac  
Curry d'agneau à l'indienne

### **ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)**

Risotto aux champignons de paris  
Légumes oubliés  
Gratin de cardon butternut  
Gratin de pommes de terre

### **FROMAGE**

Assortiment de fromages

### **DESSERTS (1 AU CHOIX)**

#### **INDIVIDUEL**

Bacara croustillant caramel  
Reflète fruits rouges  
Croquant chocolat prestige

#### **COLLECTIF**

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)  
Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)



**DUO FÊTE ET AMBIANCE  
TOUT INCLUS  
2019**

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64**



**Traiteur et Organisateur d'événements**  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **DUO FÊTE ET AMBIANCE 78 € TTC Tout inclus**

### **COCKTAIL SALÉ (8 Pièces / pers)**

Assortiment de canapés,  
Assortiment de verrines  
Assortiment de cuillères  
Assortiment de tapas  
Assortiment de bouchés chaudes

Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 50 personnes)

### **BUFFET D'ENTRÉE**

Farandole de crudités de saison en salade composée  
Plateau de truite fumé  
Terrine printanière aux mousses de légumes  
Terrine de saumon  
Assortiment de charcuterie  
Carpaccio de bœuf au basilic

### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Sauté de veau dans sa sauce forestière  
Blanquette de cabillaud, de Saint-Jacques et sa julienne de légumes à la crème de vin blanc  
Gigot de canard farci aux pruneaux, aux échalotes et aux pistaches parfumées à l'Armagnac  
Fondant de pintadeaux aux pommes poêlées enrobées dans sa brisure de cèpes et de foie gras à l'armagnac  
Curry d'agneau à l'indienne  
**VOLCAN DU BONHEUR ET SON SPECTACLE DE FEU AUTOUR D'UNE DANSE**  
(Ambiance assurée) (Suppl 150€)

### **ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)**

Risotto aux champignons de paris  
Etuve de légumes d'antan  
Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella  
Gratin de pommes de terre  
**A l'assiette uniquement** : Polenta crémeuse aux petits légumes  
Purée de vitelotte aux éclats d'amande  
Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)  
Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

### **FROMAGE**

Assortiment de fromages  
Pain, et les condiments

### **DESSERTS (1 AU CHOIX)**

Entremet ou Gâteau d'anniversaire  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)  
Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)

### **CAFÉ**

Livraison, installation, nappage, vaisselles et service des maîtres d'hôtel jusqu'à minuit inclus.

### **LES PLUS**

#### **Boissons :**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 6 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes