



**MENUS CAPRICES
& PRIVILÈGES
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

MENUS CAPRICES & PRIVILÈGES 82 € TTC tout inclus

COCKTAIL (10 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)

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique
Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix
Médallions de foie gras de canard aux figues et ses toasts grillés
Belle ½ Langouste grillé Sauce chien (450grs, suppl 15 €)
Salade d'avocat, et crevette aux framboises

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard
Pastilla d'effiloché de canard confit sur sa salade du jardin
Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce créme au champagne
Kadaïf Croustillant de chèvre au miel sur sa salade sue son mesclun de salades

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois
Filet de boeuf en brioche, sauce du moment
Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées
Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats
VOLCAN DU BONHEUR ET SON SPECTACLE DE FEU AUTOUR D'UNE DANSE (Ambiance assurée) Suppl 150 €

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
Etuveé 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

- 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



**MENUS CAPRICES
& PRIVILÈGES**
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

MENUS CAPRICES & PRIVILÈGES 45 € TTC

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique
Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix
Médallions de foie gras de canard aux figues et ses toasts grillés
Belle ½ Langouste grillé sauce chien (450grs, suppl 15 €)
Salade d'avocat, et crevette aux framboises

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard
Pastilla d'effiloché de canard confit sur sa salade du jardin
Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce créme au champagne
Kadaïf Croustillant de chèvre au miel sur sa salade sue son mesclun de salades

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois
Filet de boeuf en brioche, sauce du moment
Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées
Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats

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
Etuvée 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)

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
Etuvée de légumes d'antan
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 DELICE DES GOURMETS

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 DELICE DES GOURMETS 38 € TTC

ENTRÉES (1 au choix)

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté
Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises
Salade de jeunes pousses d'épinards, foie de volaille pommes de terre et tomates cerise
Médailillon de foie gras et sa confiture de prunes
Belle demis langouste grillées et sa sauce chienne (400gr) (supplément 15 €)

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau aux pommes poêlées sur sa crème de morilles
Joue de porc aux champignons, oignon grelots et raisin blond à la vigneronne
Blanquette de veau à la crème et aux champignons de paris
Gigot de canette farcie à la Gascogne (dinde, bœuf, pruneaux, pistache et armagnac)

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'olives (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

FROMAGE

Plateau de fromages

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 DELICE DES GOURMETS
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 DELICE DES GOURMETS 76 € TTC Tout inclus

COCKTAIL (8 pièces / pers)

Assortiment de canapés,
Assortiment de verrines
Assortiment de cuillères
Assortiment de tapas
Assortiment de bouchés chaude
Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 50 personnes)

ENTRÉE (1 au choix)

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté
Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises
Salade de jeunes pousses d'épinards, foie de volaille pommes de terre et tomates cerise
Médailillon de foie gras et sa confiture de prunes
Belle demis langouise grillées et sa sauce chienne (400gr) (supplément 15 €)

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau aux pommes poêlées sur sa crème de morilles
Joue de porc aux champignons, oignon grelots et raisin blond à la vigneronne
Blanquette de veau à la crème et aux champignons de paris
Gigolette de canette farcie à la Gascogne (dinde, bœuf, pruneaux, pistache et armagnac)

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'olives (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

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



MENU TENUE DE SOIRÉE

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 TENUE DE SOIRÉE 85 € TTC

COCKTAIL (8 pièces / pers)

Garden de crudités en fleur de chou
Arbre de mini-saucisses, mini-boudins, œufs de caille, et tomates cerise
Assortiment de cassolettes, de verrines et de brochettes.
Farandole de tapenade / Cascadine de canapés variés

ENTREES FROIDES (1 au choix)

Assiette périgourdine et son foie gras, magret, œuf de caille poêlée, gésier.
Médallions de foie gras de canard du Gers confiture de prunes et ses toasts de pain d'épices
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte et son vinaigre balsamique (: Noix de St Jacques marinées aux fines herbes sur une crème de pois à la menthe fraîche)
Truite fumé maison au fenouil et cumin et ses croutons aillés, roquette, noix et tomate cerises
Salade de noix de saint jacques crevettes et sa sauce à la mangue
Salade d'asperge verte et sot-l'y-laisse de volaille et gesiers confit sauce noisettes

ENTREES CHAUDES (1 au choix)

Cocotte lutée de Saint-Jacques dans sa sauce créme au vin blanc
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua dans son feuilletage pur beurre
Crumble de caviar d'aubergines au grana padano (fromage italien) et mimolette
Navarin de langoustines et noix de Saint-Jacques ,crevettes, fondue de légumes à la crème de riesling dans sa cassolette sous son feuilletage au graines de lin jaune, pavos et sésame
Gratiné de cardon, potiron et pomme de terre en cassolette

Trou normand et son sorbet

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Florentine de veau aux légumes et aux champignons des bois à la crème de cèpes.
Pavé de bar en écailles de pommes de terre sauté et sa sauce au beurre blanc
Origami de cabillaud, saint jacques et écrevice dans sa sauce au porto blanc
Carré d'agneau à la française et son jus de thym
Filet de boeuf en brioche, sauce du moment
Magret de canard et sa réduction d'oignon à la confiture du jardin
Navarin de Homard sauce crémeuse aux légumes du jardin (suppl 10€)

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)
Raviolles au champignon et sa sauce du moment

FROMAGE (1 au choix)

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

INDIVIDUEL

Rubis chic fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar
Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise
Opaline coco, mascarpone , cœur mangue passion sur son biscuit noisette

COLLECTIF

Farandole de dessert
Pièce montée et entremets sur support déco
Wedding Cake (suppl selon décor)

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



**MENU TENUE DE SOIRÉE
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 TENUE DE SOIRÉE 120 € TTC Tout inclus

COCKTAIL (12 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)

ENTREES FROIDES (1 au choix)

Assiette périgourdine et son foie gras, magret, œuf de caille poêlée, gésier.
Médallions de foie gras de canard du Gers confiture de prunes et ses toasts de pain d'épices
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte et son vinaigre balsamique (: Noix de St Jacques marinées aux fines herbes sur une crème de pois à la menthe fraîche)
Truite fumé maison au fenouil et cumin et ses croutons aillés, roquette, noix et tomate cerises
Salade de noix de saint jacques crevettes et sa sauce à la mangue
Salade d'asperge verte et sot-l'y-laisse de volaille et gésiers confit sauce noisettes

ENTREES CHAUDES (1 au choix)

Cocotte lutée de Saint-Jacques dans sa sauce crémé au vin blanc
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua dans son feuilletage pur beurre
Crumble de caviar d'aubergines au grana padano (fromage italien) et mimolette
Navarin de langoustines et noix de Saint-Jacques ,crevettes, fondue de légumes à la crème de riesling dans sa cassolette sous son feuilletage au graines de lin jaune, pavot et sésame
Gratiné de cardon, potiron et pomme de terre en cassolette

Trou normand et son sorbet

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Florentine de veau aux légumes et aux champignons des bois à la crème de cèpes.
Pavé de bar en écailles de pommes de terre sauté et sa sauce au beurre blanc
Origami de cabillaud, saint jacques et écrevices dans sa sauce au porto blanc
Carré d'agneau à la française et son jus de thym
Filet de boeuf en brioche, sauce du moment
Magret de canard et sa réduction d'oignon à la confiture du jardin
Navarin de Homard sauce crémeuse aux légumes du jardin (suppl 10€)

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
Etuveé 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)
Ravioles au champignon et sa sauce du moment

FROMAGE (1 au choix)

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

INDIVIDUEL

Rubis chic fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar
Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise
Opaline coco, mascarpone , cœur mangue passion sur son biscuit noisette

COLLECTIF

Farandole de dessert
Pièce montée et entremets sur support déco
Wedding Cake (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



**MENU TRADITION
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 TRADITION 45 € TTC Tout inclus

ENTRÉE (1 au choix)

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron
Salade de lentille au Haddock
Assortiment de crudités de saison
Pâtes au chorizo
Feuilleté de poulet aux légumes du soleil

PLAT CHAUD (1 au choix)

Blanquette de veau
Noix de jambon mariné au miel
Poulet à la provençale
Pavé de Lieu aux citrons confis

ACCOMPAGNEMENTS (1 au choix)

Gratin dauphinois
Riz parfumé
Légumes du marché

FROMAGE

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

INDIVIDUEL

Croquant chocolat prestige
Baccara croustillant caramel
Reflot fruits rouges

COLLECTIF

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (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 32€ TTC la bouteilles



MENU VEGETARIEN

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 VEGETARIEN 37 € TTC

ENTRÉE (1 au choix)

Salade de jeunes pousses d'épinards, bille de mozzarella, pommes de terre et tomates cerise
Salade orientale : semoule, raz el hanout, raisin sec, courgettes, carottes, aubergines.
Tatin de tomate et de courgettes confites sur lit de salade vertes

PLAT CHAUD (1 au choix)

Croustade fromage de chèvre chaud dans son nid de kadaïf
Brick croustillante de reblochon au pomme fruits, salade ,œuf poché, olives noir, noix.
Steack de quinoa au légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Risotto aux champignons
Pressé de légumes à l'ancienne
Ravioles aux champignons
Gratin dauphinois
Rosace de carotte et fondue de poireaux sur tarte fine
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Poêlée de champignon du moment

FROMAGE

Plateau 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

INDIVIDUEL

Croquant chocolat prestige
Baccara croustillant caramel
Reffet fruits rouges

COLLECTIF

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