



LES DUOS

CONTACT : 42 PA 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'ailleire

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

DUO FÊTE ET AMBIANCE - 39 TTC

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

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 - 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

Etuvée 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

DUO FÊTE ET AMBIANCE - 78 € TTC tout inclus

COCKTAIL SALÉ (15 Pièces / pers)

Assortiment de canapés,

Assortiment de cuillères

Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaudes

Assortiment de saladines de saison

PIECES CHAUDES

Assortiment de mini coquilles : Crevette marinée sauce curry, Noix de Saint-Jacques marinée sauce homardine, Saumon crème d'aneth. Croustillant aux crevettes

Mini Cheese burger

Assortiment de minis cakes : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomatade graines de lin.

Assortiment de brochettes de poulet Yakitori : Cacahuète gingembre, lait de coco citronnelle, Boulettes sauce soja caramélisée.

Crevettes à la cendre de bambou, crevette panée

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

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

Cassolette de filet de pintade et panais et foie gras dans sa sauce corsée au porto

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)

Assiette ou buffet

Risotto aux champignons de paris

Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella

Gratin dauphinois

Etuvée de légumes d'antan

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)

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

Assortiment de fromages

Pain, et les condiments

DESSERTS (1 au choix)

Entremet ou Gâteau d'anniversaire

Buffet d'entremet : chocolat, framboise, mangue/passion, , tiramisu fruits rouge

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

MENU DUO DES GRANDS SOIRS - 45 € TTC

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 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

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)

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 - 90 € TTC tout inclus

COCKTAIL (10 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)

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 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
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)

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