



LES MENUS REPAS CHAUD

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

MENU TRADITION - 27€ TTC

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

Plateau 3 fromages sur lit de verdure

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflét fruits rouges

MENU TRADITION - 45€ TTC (TT 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

Tarte fine de tomate et courgette sur lit de salade de saison

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

Reflét fruits rouges

Desserts collectif

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (suppl 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

Wedding Cake (suppl 3,5 € + suppl selon décor)

Café

Livraison, installation, nappage, vaisselles et service des maîtres d'hôtel (8 heures de vacation).

LES PLUS

Boissons:

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
Champagne 32€ TTC la bouteilles



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

MENU DELICE DES GOURMETS - 38€ TTC

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 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

Giglette 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

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'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 DÉLICE 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

Médaille 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

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'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 personnes

MENUS CAPRICES ET 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

Médailles 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)

Cassiolette 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

Cassiolette 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€)

MENUS CAPRICES ET 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 crémé 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

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

MENU TENUE DE SOIRÉE – 85 € TTC

COCKTAIL (8 pièces/pers)

Garden de crudités en fleur de choux

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.

Médaillons 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 crémé au vin blanc

Cassiolette 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 cassiolette sous son feuilletage au graines de lin jaune, pavos et sésame

Gratiné de cardon, potiron et pomme de terre en cassiolette

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

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)

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 SOIREE – 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.

Médaillons 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 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, pavot et sésame

Gratin 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

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)

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