



Carte 2024

LIVRAISON INSTALLATION

+ Options à la carte

GLOBE
raîteur.fr

LIVRAISON

La livraison se fait dans un de nos camions réfrigérés



LA CUISINE DE VOTRE LIEU DE RÉCEPTION N'EST PAS ÉQUIPÉE ?

Notre camion est équipé d'un mode de chauffe mobile nous permettant une remise à température des plats quelque soit la taille de l'événement !

INSTALLATION



Installation de votre buffet cocktail



Installation de votre buffet évasion



Plat chaud avec prêt de maintien à température



Plateaux de fromage



Desserts

OPTIONS

- LOCATION : verres, nappage tissu, vasque...
- BOISSONS
- SERVICE DU 1^{ER} VERRE



EXEMPLES EN PHOTOS...



GLOBE
raiteur.fr

Cocktails

Les pièces



Palette de saveurs

Moelleux de courgette, Comté et sésames noirs ✓

Brownie de carotte, crème de chèvre de la Ferme d'Anglos et concassé de noisettes ✓

Demi-sphère de foie gras, gelée de chutney de mangue sur pain d'épice

Fajitas au pastrami et graines de moutarde à l'ancienne

Saumon fumé et crème de ricotta aux algues sur pain nordique

Cannelé tomate, parmesan et basilic ✓

Gambas et ananas rôtis aux épices mexicains

Falafel aux épices d'Orient, olive verte et goutte de poivron rouge ✓

Speck, bille de mozzarella et abricot moelleux

Poulet mariné curry coco

Verrines

Mousse de saumon, crème citron sur un tartare de saumon fumé et ciboulette

Aubergine confite, mozzarella buffala et tartare de tomate au basilic ✓

Brunoise d'avocat, quinoa au radis, concombre, menthe et groseilles ✓

Mignardises sucrées

sélection suivant saison, 5 pièces par personne

Cheesecake aux fruits rouges

Paris Brest

Sablé breton, chantilly à la mascarpone et fruit de saison

Délice pistache

Tarte au citron revisitée et son zeste de citron vert

Brownie chocolat et noix de pécan

Tarifs 2024

Formule cocktail avant repas :

Palette de saveurs
9,15€/personne pour 6 pièces
11,90€/personne pour 8 pièces
13,50€/personne pour 10 pièces

Palette de saveurs et verrines
14,95€/personne pour 10 pièces
17,45€/personne pour 12 pièces

Formule déjeunatoire ou dinatoire :

Palette de saveurs, verrines et mignardises sucrées
20,80€/personne pour 16 pièces
27,60€/personne pour 22 pièces

Forfait livraison et forfait installation- sur devis

Les options

Bonbonnes de 12 litres - Planteur martiniquais ou Téquila Sunrise : 14,35€/litre
- Citronnade ou thé froid maison : 39,00€/bonbonne de 12 litres

Location de verres (à rendre sale) – 0,35€/pièce

Location de table et mange debout housse noir: sur devis

Menu Evasion

-en buffet chaud

Mises en bouche

4 choix par personne parmi les mises en bouche

Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Mousse de saumon fumé, tomates confites et parfum de basilic

Tartare de thon façon créole

Rougail de crevettes à la sauce thai

Mousse guacamole , crabe au pesto rouge

Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges

Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits

Carpaccio de tomates, concombre et menthe douce 

Futo maki : carotte, concombre et fromage frais 



Plats chauds

Nos plats chauds sont servis en chauffantes et sont accompagnés de 2 légumes au choix

Filet de sandre et son beurre blanc citronné

Merlu et sa sauce verte aux palourdes et crevettes

Daurade et sa sauce au poivre de Timut

Aiguillettes de bœuf marinées à l'américaine

Rôti de veau cocotte, cèpes et ail fumé

Cuisse de canard confite, sauce à l'orange

Suprême de pintade façon napolitaine

Suprême de poulet au lait de coco, curry doux et amandes grillées

Jambon à l'os rôti et son jus (minimum 45 personnes)

Noix de joue de porc confite et sa sauce au cidre breton

Mignon de porc, sauce chorizo, cuisson basse température

Nems de légumes aux sésames noirs 

Accompagnements de votre plat avec 2 légumes parmi la liste:

Wok de légumes croquants : courgette, carotte, poivron, pousses de soja, sésames, sauce soja, oignon

Poêlée forestière : pleurotes, champignons blonds, haricots verts, échalote, ciboulette et crème

Jardinière de légumes : sélection suivant la saison

Moelleux de carotte à l'estragon

Clafouti de légumes du soleil

Pommes de terre grenailles rôties, oignons, ail et thym citron

Ecrasé de pomme de terre à la crème fraîche

Finger feta courgette

Riz sauvage

Tomates cerises en grappes rôties au romarin



Fromages

Plateau de fromages et sa salade aux noix : Bleu d'Auvergne, Brie, Emmental, Tomme de Vendée au Muscadet, Meule vendéenne et chèvre frais.

Plateaux Beillevaire : 5 choix (supplément 2,30€)

Desserts

à la carte

Proposition : Forfait café – Percolateur, café, sucre et tasses porcelaine et petites cuillères - **1,40€/personne**

Présentoir de macarons – **1,40€/pièce**

Nos tarifs menu évasion 2024

(Cocktail)* + Plat principal + Fromage + Dessert : **22,65€ par personne**

Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert : **30,25€ par personne**

Entrée + Poisson + viande + Fromage + Dessert : **37,00€ par personne**

* Tarif du cocktail non inclus

Menu Autour du monde

En buffet froid



Les salades

4 salades au choix parmi la liste

- Italienne** Tagliatelles au poulet accompagnées de tomates, poivrons et sa sauce tomate au basilic frais
- Suédoise** Pomme de terre, saumon fumé, ciboulette, radis et vinaigrette à l'échalote.
- Grecque** Méli-mélo de tomates, olives, oignons rouges et feta accompagné d'une sauce balsamique.
- Marocaine** Semoule, poulet mariné, maïs, concombre, tomates séchées, oignons rouges, menthe.
- Germanique** Pomme de terre, lard fumé, moutarde, cive, tomates, sauce au yaourt grecque.
- Coleslaw** Trio de carotte, choux pomme et oignons relevés, à la sauce mayonnaise moutardée.
- Indienne** Emincés de dinde au curry, raisins, menthe, mangue, tomates et mesclun.
- Vendéenne** Chou pomme aux dés d'emmental et lardons marinés dans une vinaigrette persillée.
- Sicilienne** Salade de penne, tomates, poivrons, radis, concombre, pesto rouge et aneth.
- Périgourdine** Fines tranches de canard fumé sur mesclun aux noix, asperges, tomates cerises, sa sauce balsamique.

Plateau de charcuterie traditionnelle

Rillettes et pâté breton
Saucisson à l'ail, Rosette, Salami, jambon blanc
Rôti de bœuf
Les condiments, le pain et chips

ou

Plateau de viandes froides

Pilons de poulet mariné pincho rojo
rillaud
rôti de boeuf
rôti de porc
Les condiments, le pain et chips

Supplément à la charcuterie : plateau de saumon fumé maison - **3.40€/personne**- 1 tranche par personne

Proposition: **Plateau de fromages avec sa salade aux noix – 4.90€/personne**

Desserts

Tarte fine au choix : pommes, abricots ou fruits
Ou
A la carte – supplément 2.50€/personne

Nos tarifs buffet froid 2024

Tarif : **14,75€/personne** – Pain non inclus

Menus Evasion et Autour du monde 2024 buffets



En livraison

Tarifs TTC établis à partir de **35 menus adultes** minimum
Prévoir frais de déplacement : sur devis

Options sur demande :

- forfait installation du buffet
- La vaisselle : assiettes en porcelaine, couverts Guy Degrenne, verrerie élégance
- La location de carafes, vaisselle et verres et nappes supplémentaire
- Les boissons : vins en accord avec vos plats, eaux plates et gazeuse
- Les nappes pour tables rondes ou rectangles des convives et serviettes en tissus
- pain

Quelques idées pour votre soirée

Coté salé

- Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 5,70€
- Plateau de charcuteries traditionnelles 7,70€
- Plateaux de fromages pré-tranchés & tartines de pains spéciaux 3,70€
- Soupe à l'oignon 1,70€

Coté sucré

- Présentoir de macarons 1,40€ / macaron
- Brioche vendéenne sur plateau 1,60€ / personne
- Cascade de fruits de saison – 2,25€ / personne
- Mignardises 1,50€ / pièce

Bonbonnes de 12 l

- Planteur martiniquais ou Téquila Sunrise : 14,35€ / litre
- Citronnade ou thé froid maison : 39,00€ / bonbonne de 12 litres.

Location de verres, ecocup : sur devis

Carte des desserts



Dessert unique

ou

Trio de desserts suivant votre choix :

à composer parmi les desserts proposés: macarons, choux, gâteaux ou verrines

Le luna Mousse chocolat 70% et son cœur crème brûlée à la vanille de Madagascar sur un biscuit chocolat et praliné craquant, couverture glaçage chocolat noir

Le ambré Crémeux chocolat bio, nougatine, crème praliné avec morceaux d'amande

Le mango cheesecake Cheesecake anglais sur crumble de spéculoos surmonté d'une gelée de mangue.

Le frutto della passione Fruit de la passion sur crème mascarpone légère et son biscuit à l'amande

Le deep purple Crémeux myrtille, bavaroise citron vert sur fine couche de biscuit.

Le caranut Tarte aux noisettes torréfiées et son cœur gourmand praliné

Le finger framboise Mousse chocolat blanc et coulis de framboise sur son biscuit amande et craquant chocolat blanc.

La panna cotta Verrine panna cotta à la confiture de mûres

Verrine tiramisu Entremet italien à base de mascarpone, de biscuit cuillère, parfumé au café et saupoudré de cacao.

Le chou Dessert emblématique aux saveurs de votre choix.
caramel au beurre salé, vanille, chocolat, pistache, praliné.

Pièce montée

Montage en étage +80 €

80 choux minimum pour le montage

Sélection de mignardises

sélection suivant saison, 5 pièces par personne

GLOBE TRAITEUR- Bureau : 2 bis rue du Stade – 49230 TILLIERES

Contact : Cécile BOISDRON - 06 79 38 94 92

www.globetraiteur.fr contact@globetraiteur.fr

GLOBE
traiteur.fr