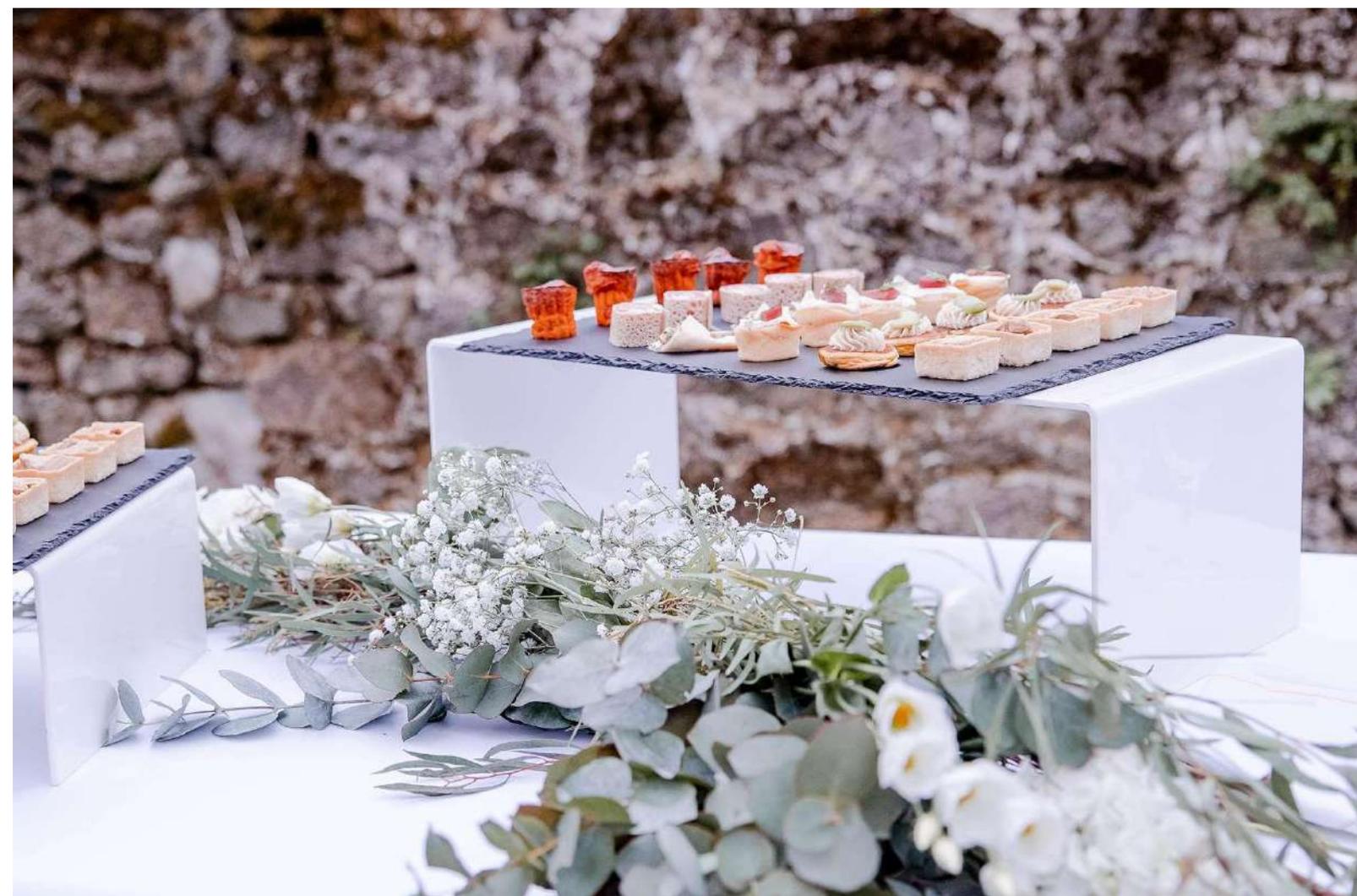


GLOBE
traiteur.fr

Carte 2025



LIVRAISON

La livraison se fait dans un de nos camions réfrigérés



LA CUISINE DE VOTRE LIEU DE RÉCEPTION NEST 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 - collection été



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



Jambon 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 2025

Formule cocktail avant repas

Palette de saveurs

- 9,35€/personne pour 6 pièces
- 12,10€/personne pour 8 pièces
- 14,85€/personne pour 10 pièces

Palette de saveurs et verrines

- 15,15€/personne pour 10 pièces
- 17,65€/personne pour 12 pièces

Formule déjeunatoire ou dinatoire

Palette de saveurs, verrines et mignardises sucrées

- 24,30€/personne pour 16 pièces
- 31,90€/personne pour 22 pièces

Forfait livraison – sur devis

Forfait installation et service du 1er verre – sur devis

Les options

Bonbonnes de 12 litres (environ 100 verres)

- Planteur martiniquais ou Téquila Sunrise : 170€/bonbonne
- Citronnade ou thé froid maison : 39,00€/bonbonne

Vasque de 10 litres (environ 80 flûtes)

- Marquissette : Rosé pétillant, liqueur mandarine, rhum, blanc, chardonnay, limonade, citron, sirop de canne - 92€/vasque
- Soupe angevine : Triple sec, sirop de canne, Notes en bulles blanc, jus de citron - 92€/vasque

Autres boissons - sur devis

Location de verres (à rendre sale)

Location de table et mange debout: 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 thaï

Mousse guacamole , crabe au pesto rouge

Boeuf 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 blancs, 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

Plateaux du fromager Beillevaire et salade



Desserts – à la carte

Proposition : Forfait café

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

Nos tarifs menu évasion 2025

(Cocktail)* + Plat principal + Fromage + Dessert : **26,50€ par personne**

Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert : **34,10€ par personne**

Entrée + Poisson + viande + Fromage + Dessert : **43,10€ 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, sauce balsamique.



Plateau de charcuterie traditionnelle

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

Supplément à la charcuterie: plateau de saumon fumé maison - **3,40€/personne**- 1 tranche par personne

Proposition: plateau de fromages Beillevaire – **4,90€/personne**

Desserts

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

Tarif buffet froid 2025

Tarif : **16,75€/personne** – Pain non inclus

Menu brunch

En buffet froid



Déposé le samedi dans votre chambre froide pour le dimanche

Le sucré

2 pancake par personne
Confitures de fraises et abricots,
Miel
Fromage blanc
Yaourt aux fruits
Petits pots de crème caramel et chocolat
Salade de fruits de saison



Le salé

Planche de charcuteries : Jambon speck, jambon blanc, rosette, salami
Roulade d'oeuf à la ciboulette
Planche de fromages : Tranche d'emmental et fromage de Vendée
Beurre individuel



Les boissons

Café, thé, chocolat
20 cl par personne jus d'orange et pamplemousse

Nos tarifs brunch

Tarif : **17,90€/personne** – Pain non inclus

Menus Evasion et Autour du monde, Brunch 2025



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
- La location de carafes, vaisselle et verres et nappes supplémentaires
- 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
- les vins et eaux du repas

Menu enfants Melon jambon ou œuf mimosa et taboulé, émincé de volaille, pommes de terre sautées et ketchup, mousse au chocolat ou tarte aux pommes - 14,80€

Quelques idées pour votre soirée

Côté salé

- Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 5.90€,
- Plateau de charcuteries traditionnelles ou viande froide 7,90€
- Plateaux de fromages pré-tranchés & tartines de pains spéciaux 4.40€
- Soupe à l'oignon 2.20€

Côté sucré

- Présentoir de macarons 1,40€ / macaron
- Brioche vendéenne sur plateau 1,90€ / personne
- Cascade de fruits de saison – 2,90€ / personne
- Mignardises 1,60€ / pièce

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, 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



Velour Chocolat Ganache chocolat et crème à la fève de tonka sur un biscuit aux amandes grillées

Sensation Pécan Crémeux noix de pécan et crème vanille sur biscuit cacao pécan et sa pointe de caramel beurre salé

Cheesecake Spéculoos Cheesecake anglais et spéculoos.

Matcha Passion Compotée de mangue passion, mousse yuzu sur un biscuit au thé matcha

Rêve coco myrtille Crémeux myrtille, mousse au fromage blanc sur un biscuit moelleux coco.

Impérial caramel noisette Bavaroise caramel et croustillant praliné au chocolat au lait sur dacquoise aux noisettes

Délice Pistache framboise Bavarois chocolat blanc, mousse mascarpone vanille et coulis de framboise sur son biscuit pistache.

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

