

Relais des fils Aymon
Service traiteur 2015

Découvrez nos buffets, cocktails et menus

8 Rue Cyprien Borgnon,
77860 Couilly-Pont-aux-Dames
01 64 63 53 20

Buffet 1

17€

1 panier de crudités

2 salades variées (colslaw, piémontaise, strasbourgeoise, taboulé)

Terrine forestière ou campagnarde

Paon en charcuterie

2 viandes froides (rosbeef, rôti de porc, rôti de dinde, poulet)

Brie farci et sa salade (piment d'espelette, thym, moutarde, etc...)

(livraison, et vaisselle jetable)

Buffet 2

22€

2 salades variées (1terre, 1 mer)

Paon en charcuterie

1 viande froide

1 saumon Bellevue poché

1 saumon fumé à la norvégienne

Bouquet de crevettes

1 brie farci et sa salade

Buffet 3

32€

Salade de perles aux œufs de truite

1 salade landaise

Foie gras mi cuit sur son toast

Animation culinaire chaude

Rôti de bœuf et sa béarnaise maison

Saumon fumé à la norvégienne

Gigot d'agneau au thym

Trilogie de fromages et sa salade

Pour tout autre demande : n'hésitez pas à nous contacter

Cocktail déjennatoire ou dinatoire

Formule 1 : 15 pièces par personne 23€

Formule 2 : 20 pièces par personne 31€

Formule 3 : 20 pièces et 2 animations par personne 35€

Nous ne travaillons que des produits frais selon arrivage.

Nos recettes s'adaptent aux saisons,

découvrez quelques unes de nos créations à titre d'exemple.

Froid

Verrines

Tartare d'avocat et queues d'écrevisse

Crème de chèvre et miel

Mousse de foie gras et pain d'épice

Ratatouille en brunoise

Cocktail de crevettes

Mille feuille de saumon et avocat

Canapés

Blinis variés

Sushi/maki

Mille feuille de foie gras

canapés variés

Tapenade maison

Légume croquant et sa crème de ciboulette

Chaud

Samossa de chèvre ou brie de Meaux

Mini ris de veau en Mongolfière

Petite St-Jacques poêlée

Brochettes variées

Escargots à la forestière

Velouté de saison

Gaspacho variés

Mignardises sucrées et brochettes de fruits frais. 1,10€ par personne

Pâtisseries

Toutes nos pâtisseries sont réalisées maison par un artisan boulanger-pâtissier.

Tartes maison 2,50€/personne

Gâteaux variés (fraisier, framboisier, royal, meringué, etc..) 3,50€/personne

Pièce montée 3 choux 4€/personne

Salades de fruits 3€/personne

Verrines sucrées 1,80€/pièce

Panière de fruits (selon arrivage)

Desserts du restaurant (fait par nos soins) 5€

Menu 1

30€

Amuses bouche

Duo de bricks de chèvre et miel

ou

Aumônières de crevettes aux petits légumes

Confit de canard maison et ses pommes sarladaises

ou

Joue de loup de mer façon meunier pomme carottes

Tiramisu café ou fruits rouges

ou

Brioche façon perdue au caramel au beurre salé

Café

Menu 2

40€

Amuses bouche

Mille feuille avocat crabe et saumon fumé

ou

Véritable salade périgourdine (foie gras, gésiers, magrets fumés)

Souris d'agneau et son jus de cuisson, pomme Anna

ou

Brochette de gambas, sauce vierge, spaghettis de courgette et riz sauvage

brie farci et sa salade

Moelleux au pain d'épice et sa tuile à l'orange

ou

Sabayon aux fruits de saison

Café

Menu 3

50€

Amuses bouche

Tatin d'oignon et son foie gras poêlé, salade acidulée à la passion

ou

Médailillon de homard et sa crème de crevette poêlée et ses petites coques

Filet de pigeonneau des Landes, jus corsé et trilogie de légumes

ou

Médailillon de lotte poêlé, onctueux d'huître, trilogie de légumes

Trilogie de fromages

Coque macaron fraise, glace Mövenpick

ou

Farandole de mini-desserts

Café

