

Le Crystal Traiteur

Nos Menus Mariage



Site internet: www.lecrystal-traiteur.com

Lien Facebook via le site

Menu Topaze

Apéritif de bienvenue

COCKTAIL VIRGIN MOJITO, OU VIRGIN EXOTIQUE,
(À raison de 2 verres/pers)
SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

Cocktail dinatoire

(À définir dans la liste 5pc / pers)

Mini cup cake, crème d'avocat et crevette royale
Crostini de chèvre et aubergine grillée
Focaccia d'antipasti et copeaux de parmesan
Malicette de saumon fume au raifort et aneth
Burger de foie gras et figue
Mini navette de crabe et wakamé...

Pour débiter

PASTILLA DE SAUMON MARINE
CRÈME DE ST MÔRET A L'ANETH
OU
BODEGA DE SALADE CAESAR,
COPEAUX DE PARMESAN



Plaisir gourmand

SUPREME DE VOLAILLE,
JUS À L'ÉPICES ORIENTAL
OU
PAVÉ DE CŒUR DE SAUMON DOLCE VITA
OU
CŒUR DE FILET DE BŒUF A LA PLANCHA
JUS PIGNON ET ROMARIN

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)
Ou
PIÈCE AMÉRICAINE (parfum à définir) :

Pièce artistique : sur devis

Sans oublier

SODAS A RAISON DE ½ BOUTEILLE /PERS
(Ice tea-oasis tropicale, Orangina-coca cola)
EAUX MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, THÉ A LA MENTHE

***PATISSERIES ORIENTALES : VOUS-MEME**

Menu Diamant

Apéritif de bienvenue

COCKTAIL VIRGIN MOJITO, OU VIRGIN EXOTIQUE,
(À raison de 2 verres/pers)
SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES



Cocktail dinatoire et show cooking

(À définir dans la liste 5pc / pers)

Mini cup cake, crème d'avocat et crevette royale
Crostini de chèvre et aubergine grillée
Focaccia d'antipasti et copeaux de parmesan
Malicette de saumon fume au raifort et aneth
Burger de foie gras et figue
Mini navette de crabe et wakamé...

Atelier show cooking, 1 pc / pers

Risotto à la crème de truffe ou Montecatato
Ou
Plancha de gambas et st jacques

Pour débiter

PAIN PERDU DE FOIE GRAS,
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON
OU
BODEGA DE SALADE CAESAR,
COPEAUX DE PARMESAN
OU
FINGER DE CRABE -AVOCAT,
LEGUMES CROQUANTS



Plaisir gourmand

SUPREME DE VOLAILLE,
JUS À L'ÉPICES ORIENTAL
OU
PAVÉ DE CŒUR DE SAUMON DOLCE VITA
OU
SOURIS D'AGNEAU CONFIT, AU THYM
OU
CŒUR DE FILET DE BŒUF A LA PLANCHA
JUS PIGNON ET ROMARIN

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)
Ou
PIÈCE AMÉRICAINE (parfum à définir) :

Pièce artistique : sur devis

Sans oublier

SODAS A RAISON DE ½ BOUTEILLE /PERS
(Ice tea-oasis tropicale, Orangina-coca cola)
EAUX MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, THÉ A LA MENTHE

***PATISSERIES ORIENTALES : VOUS-MEME**

Liste des Pièces tapas

Côté foie gras

Burger de foie gras et figue,
Caroline de foie gras,
Macaron de foie gras et pomme
Verrine de foie gras au spéculoos, et pommes
Tartine gourmande de foie gras et asperge



Côté mer

Malicette de saumon au raifort et aneth
Caroline de saumon, aux algues wakamé
Wraps de saumon mariné, crème d'aneth,
Bouchées croustillantes de tartare de saumon,
Tartelette de filet de rouget, concassée de tomate
Cœur de Focaccia crémeux de saumon fumé
Verrines exotiques aux crevettes
Tiramisu de crustacés, crevettes « Crystal Bay »
Verrine « avocat-pamplemousse-crabe »,
Mini pan bagnat,
Panacotta de tomate ,espumas d'avocat-crevette
Velouté de petit pois sur un lit de st jacques



Côté végétarien

Wraps végétarien féta et légumes du soleil,
Focaccia d antipasti et copeaux de parmesan
Mini brochette de « tomate-mozza- »
Croستini au confit de légumes provençaux
Burger de tomate-mozza à huile de tapenade,
Quichette de légumes provençaux,
Pissaladière,
Bruschetta gratinée tomate-aubergine
Verrine d'anchoïade de légumes, quinoa
Croستini chèvre frais et aubergine grillée
Bruschetta aubergine-parmesan, salsa de figue,
Verrine rivera, légumes confit au pesto et chèvre,

Côté terre

Farcis niçois
Bagnat de chèvre et magret à la crème de noix,
Mini club poulet façon Caesar
Campagnette d'aubergine et magret fumé,
Capuccino de cèpes, rosace de magret fumé,
Mini Cups cakes salés « poulet, chèvre »
Macaron truffe blanche et noisette
Pic nic de Wraps pastrami, poulet curry

Show cooking, Atelier Culinaire

Les brochettes

Brochette de chapon « Teriyaki ou thym »

Brochette de gambas « Au citrus ou Persillade »

Brochette de bœuf « Dolce Vita ou Romarin »

Brochette de Noix de st Jacques
« Crystal bay ou Citrus »



Les burgers

Mini burger bœuf façon Rossini,
« Foie gras, chutney de figues »

Mini burger de bœuf à l'italienne
« Mozzarella, pesto de roquette »

Mini burger de saumon frais
« Sauce teriyaki, oignon rouge ... »

Burger végétarien
« Panisse, tapenade, tomate mozzarella »

Les risottos, ou pâtes

(Raviolis ou gnocchi ou pennette)

Atelier Montecatò « Mozzarella »

Atelier champagne et crème de truffes,

Atelier à la crème d'asperge

Atelier aux cèpes

Atelier crème de courgette



Les découpes

Découpe de saumon et ses condiments

Découpe de foie gras
« Chutney, brioche perdu, pain de campagne »

Découpe de fromage affiné
« Tartinades, pain de campagne »

Nos options

Atelier bar

Coupe à la carboglace à -76°:

Rafraichissement à l'arrivée des convives
"citronnade, orangeade, eaux minérale :

Cocktail supplémentaire à l'apéritif :



Atelier, sélection des cépages

Vin rouge, rosé côte de Provence
supplémentaires à raison de 1/2 bte :

La Bouteille de champagne : sur devis

Droit de bouchon offert

Le personnel de salle et de cuisine

inclus dans la prestation
pour une vacation de 8h minimum

Tables et chaises, mobiliers :
sur devis

Modifications menus Topaze et Diamant:

- Remplacement de l'entrée par :
(4 pc cocktails) ou (2 pc cocktails et 1 atelier) ou (2 ateliers)



Atelier confection d'un sorbet à l'azote liquide
en cuisine moléculaire à -196° :

Mojito, tequila sunrise, ... pour l'apéritif
Tomate-basilic, chèvre-thym, ... pour l'entrée
Citron limoncello, ... pour l'interlude

L'art de la table, comprenant
Couvert, verre, serviette, nappage, ... :

*Nappe supplémentaire :
(Candy bar, livre d'or...)

