HORIZONS D'EDEN

TRAITEUR

7 rue Louis Pasteur
57200 Sarreguemines

03 87 98 41 40

horizons.eden.traiteur@gmail.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Le lundi de 9h - 13h
Du mardi au samedi 9h - 18h

Sommaire

La marée 4
Les entrées froides 4
Les potages 6
Les spécialités chaudes 7
Les pâtisseries salées 7
Les entrées poissons 9
Les viandes 10
Les plats uniques 11
Les plateaux repas et assiettes froides 13
Les plats froids 14
Les buffets froids 15
Les desserts 18
Cocktails déjeunatoires 19
Les réductions 21

La marée

Poissons et crustacés frais
(uniquement sur commande)

Poissons, crevettes, langoustines, coquillages,
Langoustes, tourteaux et homards vivants.

Plateaux de fruits de mer
ou
Plateaux d'huîtres

à commander 48h à l'avance

Les entrées froides

Nos foies gras et terrines

Foie gras de canard maison, origine France . . . . . 188,00 € le kg

Foie gras de canard maison truffé, origine France . . . . . 268,00 € le kg
(minimum 4%) (uniquement en décembre)

Foie gras d'oie maison . . . . . 198,00 € le kg

Magret de canard fourré au foie gras de canard maison . . . . . 89,90 € le kg
(pièce de 300 g environ ou 1/2 pièce sous vide)

Terrine de volaille au foie gras de canard . . . . . 94,90 € le kg
(à partir de 8 tranches)

Terrine de canard aux poivres, terrine de lapin
aux champignons des bois, terrine de pintade aux abricots,
terrine de sanglier aux trompettes de la mort,
terrine de cerf aux airelles, terrine de lièvre à l'Armagnac . . . . . 34,50 € le kg

Terrine lorraine à la Mirabelle . . . . . 26,50 € le kg

Terrine campagnarde aux foies de volaille . . . . . 26,50 € le kg

Terrine alsacienne à la choucroute . . . . . 26,50 € le kg

Pâté en croûte maison . . . . . 38,95 € le kg

Terrine de lapin au Gris de Toul en gelée . . . . . 39,50 € le kg

Nos fumaisons

Saumon fumé Bömlo . . . . . .88,90 € le kg

Noix de Saint-Jacques fumées . . . . . 128,00 € le kg

Nos terrines poissons

(minimum de commande 6 tranches - à commander 72h à l'avance)

Mosaïque aux 3 poissons . . . . . 54,50 € le kg

Millefeuille de loup de mer

et saumon en gelée aux petits légumes . . . . . 63,50 € le kg

Terrine de saumon aux écrevisses . . . . . 63,50 € le kg

Sur demande, nos terrines peuvent être présentées sur un plat décoré (+ suppl.)

Nos spécialités poissons

Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert . . . . . 14,50 € la portion

Tartare de saumon maison au couteau . . . . . 8,00 € le pot de 80 g

(saumon mariné et saumon fumé)

Huîtres en gelée à la crème de raifort . . . . . 3,50 € la pièce

Huîtres à la tombée de poireaux . . . . . 3,50 € la pièce

Coquille de saumon garnie . . . . . 11,50 € la pièce

Pamplemousse farci aux surimis et crevettes . . . . . 11,50 € la pièce

Nos salades et crudités

(variables en fonction des saisons)

Riz niçois, salade de pâtes, salade de pommes de terre, taboulé tutti-frutti, douceur de crudités, tagliatelles au saumon, pastina marina, diverses salades de graines… Florida, céleri, carottes, coleslaw, betteraves, concombres, poireaux - céleri, tomates basilic

Les potages

Soupe de poisson maison et sa rouille . . . . . 15,50 € le litre

Velouté de crustacés . . . . . 19,50 € le litre

Velouté de moules parfumé au safran . . . . . 18,50 € le litre

Crème de potiron *(en saison)* . . . . . 13,00 € le litre

Velouté de légumes de saison . . . . . 13,00 € le litre

Crème de tomates au basilic . . . . . 13,00 € le litre

Velouté de cèpes . . . . . 19,50 € le litre

Velouté de volaille . . . . . 15,50 € le litre

Crème de champignons . . . . . 14,50 € le litre

Crème d'asperges aux pointes d'asperges *(en saison)* . . . . . 18,50 € le litre

Gaspacho *(à consommer froid)* . . . . . 14,50 € le litre

Les spécialités chaudes

Escargots de Bourgogne *(bouillon et beurre)* sur plateau . . . . . 12,00 € la dz

Coquille St Jacques à la Normande . . . . . 11,50 € la pièce

> *(2 belles noix de St-Jacques avec corail, champignons, quenelles de brochet, sauce au vin blanc, gruyère, fleuron)*

Coquille St Jacques à la Noix de St Jacques et au poisson . . . . . 11,50 € la pièce

> *(Poisson blanc, noix de St-Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au vin blanc, gruyère)*

Moules d'Espagne farcies *(en saison)* . . . . . 59,90 € le kg

Huîtres à gratiner ou pochées aux cèpes et Noilly
ou pochées sauce champagne . . . . . 3,50 € la pièce

Les pâtisseries salées

Nos tourtes maison

Toutes nos tourtes sont disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts

Tourte aux cuisses de grenouilles désossées . . . . . .38,50 € le kg

Tourte au veau, cèpes et pleurotes . . . . . .38,50 € le kg

Tourte aux 2 saumons *(cuit et fumé)* . . . . . .38,50 € le kg

> *accompagné de sa sauce verte*

Tourte au loup de mer et julienne de légumes . . . . . .38,50 € le kg

Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling . . . . . .31,50 € le kg

Nos quiches maison

Toutes nos quiches sont disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts

Quiche paysanne
Quiche lorraine
Quiche provençale
Quiche au thon
Quiche tomates-mozzarella
Quiche poireaux et pommes de terre
Quiche chèvre et courgettes au thym
Quiche roquefort et brocolis
Quiche aux fruits de mer et poissons
Quiche saumon et poireaux

le kg entre 19,50 € et 28,50 €

Nos feuilletés individuels

Feuilleté au filet de rouget
Feuilleté de poisson sauce beurre blanc
Feuilleté au saumon à l'oseille
Feuilleté de St-Jacques
Croustade aux escargots
Feuilleté aux asperges (en saison)
Panier niçois au chèvre
Croustade de volaille aux champignons
Mini-tourte viande Riesling

la pièce entre 4,90 € et 7,90 €

Nos spécialités feuilletées

à partir de 6 personnes

Croustillant de saumon . . . . . .39,50 € le kg

> *grand feuilleté en forme de poisson avec filet de saumon et mousse de loup de mer aux épinards.*

Jambon en croûte maison *(prêt à cuire)* . . . . . .26,50 € le kg

Les entrées poissons

Pavé de Saumon en portefeuille de queues d'écrevisses,
et petits légumes, velouté au Noilly . . . . . 14,50 € la portion

Dos de cabillaud, fricassée de Saint-Jacques
aux tomates confites, velouté au Chablis Grand Régnard . . . . . 17,50 € la portion

Filet de St-Pierre, Gambas rôties au zeste de citron vert,
velouté au Chablis Grand Régnard . . . . . 17,50 € la portion

Pavé de Sandre grillé sur peau, méli-mélo de cèpes
et girolles et son velouté au Sancerre . . . . . 18,50 € la portion

Pavé de lieu jaune, brochette de St-Jacques, petite fondue de fenouil
et son velouté au Champagne Réserve . . . . . 21,50 € la portion

Blanquette de lotte et queues d'écrevisses
au vin jaune et morilles . . . . . 29,50 € la portion

Filet de bar rôti, queues de crevettes poêlées au zeste de Yuzu,
coulis doux aux agrumes . . . . . 19,00 € la portion

Brochettes de Noix de Saint-Jacques grillées,
coulis de crustacés . . . . . 33,00 € la portion

Nos plats sont accompagnés de timbale de riz sauvage aux petits légumes,
ou d'une polenta crémeuse aux petits légumes et basilic,
ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
ou de tagliatelles

Les viandes

Nos viandes

Filet mignon de porc sauce aux champignons des bois
ou à la Dijonnaise . . . . . 13,50 € la portion

Noix de veau rôtie, champignons des bois
(à partir de 8 personnes) . . . . . 18,50 € la portion

Trésor de filet mignon de veau aux cèpes . . . . . 19,50 € la portion
(filet mignon de veau entouré de sa mousseline aux cèpes)
(à partir de 8 personnes)

Paleron de veau en cuisson lente, jus corsé aux girolles . . . . . 21,00 € la portion
(à partir de 8 personnes)

Tournedos de filet mignon de veau aux cèpes et pistaches . . . . . 24,50 € la portion

Tournedos de filet mignon de veau sauce aux morilles . . . . . 26,50 € la portion

Tournedos de filet de boeuf aux girolles . . . . . 27,50 € la portion

Tournedos de filet de boeuf, foie gras de canard
poêlé aux pommes . . . . . 31,50 € la portion

Mitonnade de cerf *(100% cuissot)* au Rouge d'Ottrott,
fricassée de cèpes, bolets et champignons des bois . . . . . 20,50 € la portion
(en saison - à partir de 8 personnes)

Filet mignon de cerf aux girolles (en saison) . . . . . 26,50 € la portion

Garnitures *(sans supplément de prix)*

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

Garnitures *(supplément de 2,00 € par personne)*

Poire purée *(croquette maison façonnée en forme de poire),*
ou rosace de pommes de terre Anna,
Et petites garnitures légumes du moment.

Nos volailles

Moelleux de poulet farci aux cèpes,
sauce aux champignons des bois . . . . . 13,50 € la portion

Suprême de poulet au vin jaune,
sauce aux champignons des bois . . . . . 13,50 € la portion

Magret de canard au poivre vert ou à la forestière . . . . . 14,50 € la portion

Suprême de pintade aux girolles . . . . . 17,50 € la portion

Caille désossée farcie au foie gras sauce aux girolles . . . . . 16,50 € la portion

Les plats uniques

Nos poissons

Bouchée océane aux poissons et sa croustade artisanale
(à partir de 4 personnes)
colin, saumon, crevettes, fruits de mer, champignons,
sauce au Riesling accompagnée de riz . . . . . 17,00 € la portion

Baeckeoffe de poissons
3 sortes de poisson blanc selon arrivage . . . . . 17,00 € la portion

Baeckeoffe de poissons royal
3 sortes de poisson blanc, saumon et noix de St Jacques . . . . . 18,50 € la portion

Bouillabaisse
3 sortes de poisson blanc, moules, grosses crevettes,
filet de rouget barbet . . . . . 18,50 € la portion

Choucroute de la mer
3 sortes de poisson blanc, saumon
et lanières de saumon fumé maison . . . . . 18,00 € la portion

Choucroute de la mer royale
3 sortes de poisson blanc, filet de rouget barbet, noix de
St Jacques, saumon et lanières de saumon fumé maison . . . . . 20,50 € la portion

Couscous de poisson
3 sortes de poisson blanc selon arrivage . . . . . 18,00 € la portion

Couscous de poisson royal
3 sortes de poisson blanc, saumon et noix de St Jacques . . . . . 19,50 € la portion

Paella *(à partir de 6 personnes)*
poisson, poulet, seiches, chorizo, moules,crevettes, langoustines… . . . . 17,50 € la portion

Paella royale *(à partir de 6 personnes)*
poisson, poulet, lapin, seiches, chorizo, moules, gambas, langoustines… . 20,50 € la portion

Fricassée de la mer aux petits légumes avec tagliatelles ou riz sauvage
(à partir de 4 personnes)
loup de mer, dos de cabillaud, sole, saumon
et noix de St Jacques . . . . . 23,50 € la portion

Timbale de fruits de mer royale avec riz safrané *(à partir de 4 personnes)*
loup de mer, lotte, sole, saumon, noix de St Jacques et gambas . . . . . 23,50 € la portion

Nos viandes
à partir de 6 personnes

Jambon en croûte maison sauce madère
| *accompagné de 2 sortes de crudités* . . . . . 16,00 € la portion

Boeuf bourguignon à l'ancienne
| *accompagné de spätzlis aux petits légumes* . . . . . 17,50 € la portion

Goulasch hongrois à la bière
| *accompagné de spätzlis aux petits légumes* . . . . . 17,50 € la portion

Bouchée à la reine et sa croustade artisanale avec riz pilaf
veau, volaille, quenelles de veau, champignons . . . . . 16,00 € la portion

Blanquette de veau à l'ancienne avec riz pilaf . . . . . 18,00 € la portion

Navarin d'agneau et ses légumes
| *accompagné de spätzlis aux petits légumes* . . . . . 18,00 € la portion

Pot-au-feu tradition
potage, légumes, crudités, pommes de terre rôties . . . . . 19,50 € la portion

Baeckeoffe à l'Alsacienne
boeuf, porc, agneau et pieds de porc . . . . . 16,50 € la portion

Choucroute Alsacienne garnie
viennoise, saucisse à cuire, kassler, lard salé,
quenelles de foie, jarret . . . . . 19,00 € la portion

Couscous à la viande royal
poulet, merguez, boulette d'agneau à la menthe,
sauté de boeuf, agneau . . . . . 19,00 € la portion

Cassoulet Toulousain maison (à partir de 8 pers.)
lard, saucisse de Toulouse, saucisse à l'ail, canard confit,
échine salée . . . . . 19,50 € la portion

Les plateaux repas et assiettes froides

Sur demande

Les plats froids

Nos plats froids viandes
(à commander au minimum 48h à l'avance)

Pâté en croûte maison . . . . . 11,50 € la portion
accompagné de deux sortes de crudités
à partir de 6 personnes

Délices du Terroir . . . . . 12,50 € la portion
Terrine lorraine à la mirabelle, mini-pâté en croûte
accompagné de deux sortes de crudités
à partir de 4 personnes

Nos plats froids poissons

Pavé de saumon de Norvège façon Bellevue . . . . . 17,50 € la portion
accompagné de crevettes, macédoine, garnitures
et sauce verte, à partir de 4 personnes

Duo de terrines poisson . . . . . 15,50 € la portion
Mosaïque aux 3 poissons et terrine de saumon aux queues d'écrevisses
accompagné de crevettes, macédoine et garnitures
à partir de 4 personnes

Plateau de saumon fumé maison
et tartare de saumon maison au couteau . . . . . 19,50 € la portion
accompagné de sa crème de raifort et petits blinis
à partir de 4 personnes

Délices de la mer . . . . . 22,50 € la portion
Saumon fumé maison, mosaïque aux 3 poissons,
millefeuille de loup de mer et saumon en gelée, tartare de saumon maison,
crevettes, macédoine, garnitures et sauce verte,
à partir de 6 personnes

Nos plats froids poissons peuvent être composés à souhait, avec les ingrédients de votre choix sur simple demande.

Les buffets froids

Le buffet campagnard
à partir de 10 personnes

Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la Mirabelle
Pilons de poulet grillés à la Texane
Médaillons de volaille farcis aux cèpes
Rosette de Lyon
Jambon de Parme et jambon blanc
Charcuteries artisanales
Crudités variées
Sauce aux fines herbes – Cornichons - Moutarde

Prix par personne 17,00 €

Le buffet des petits gourmands
à partir de 10 personnes

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la Mirabelle
Pilons de poulet grillés à la Texane
Charcuteries artisanales
Jambon de Parme et jambon blanc
Crudités variées, macédoine de légumes - Sauce aux fines herbes
Cornichons - Moutarde

Prix par personne 19,50 €

Le buffet des tentations
à partir de 10 personnes

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Mosaïque aux 3 poissons
Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la mirabelle
Médaillons de volaille farcie aux cèpes
Jambon de Parme et jambon blanc
Charcuteries artisanales
Crudités variées, macédoine de légumes - Sauce aux fines herbes
Cornichons - Moutarde

Prix par personne 21,50 €

Le buffet des plaisirs
à partir de 15 personnes

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Millefeuille de loup de mer et saumon en gelée aux petits légumes
Saumon fumé maison et sa crème de raifort
Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine de lapin en gelée au Gris de Toul
Magret de canard fumé
Médaillons de volaille farcis aux cèpes
Jambon de Parme et jambon blanc
Charcuteries artisanales
Crudités variées (4 sortes) - Macédoine de légumes
Sauce aux fines herbes - Cornichons - Moutarde

Prix par personne 26,50 €

Nos buffets froids peuvent être composés à souhait, avec les ingrédients de votre choix sur simple demande

Le buffet des gourmets
à partir de 20 personnes

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Millefeuille de loup de mer et saumon en gelée aux petits légumes
Saumon fumé maison et sa crème de raifort
Délice de l'océan
Huîtres fines de claires n° 3, crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine de volaille au foie gras de canard maison
Magret de canard fumé
Terrine de lapin en gelée au Gris de Toul
Jambon de Parme et jambon blanc fumé ou jambon de Parme et melon (en saison)
Charcuteries artisanales
Crudités variées (4 sortes) - Macédoine de légumes
Sauce aux fines herbes - Cornichons - Moutarde

Prix par personne 36,50 €

Les desserts

Une gamme de desserts très vaste et très variée (se renseigner en magasin) :
les salades de fruits de saison, ou soupe de fraises (en saison)
les mousses chocolat, ou îles flottantes
les desserts individuels prestiges

Le buffet des gourmandises
à partir de 10 personnes

Salade de fruits frais et exotiques des îles
Iles flottantes aux amandes caramélisées
Mignardise pâtissière
Verrine gourmande

Prix par personne 11,50 €

Le buffet des petits délices
à partir de 20 personnes

Soupe de fraises aux senteurs d'oranges (selon saison)
Salade de fruits frais et exotiques
Iles flottantes aux amandes caramélisées
Brochettes de fruits frais
Mignardise pâtissière
Mini-panacotta fruits rouges et fruits exotiques

Prix par personne 14,50 €

Cocktails déjeunatoires

Cocktail découverte

13 pièces par pers. - min. 10 personnes

Pièces froides salées

Cube polaire . . . . . 3 pièces
Mini-navette garnie . . . . . 1 pièce
Mini-bruschettas à l'italienne . . . . . 1 pièce
Mini-finger sandwich (bouchée double) . . . . . 1 pièce
Mini-buns bretzel (bouchée double) . . . . . 1 pièce
Mini-verre de saison . . . . . 1 pièce
Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison . . . . . 1 pièce

Pièces sucrées

Mignardises sucrées pâtissières . . . . . 4 pièces

Prix par personne 23,50 €

Cocktail dégustation

16 pièces par pers. - min. 6 personnes

Pièces froides salées

1 pièce . . . . . Mini-verre de saison
2 pièces . . . . . Mini-finger sandwich
1 pièce . . . . . Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort
1 pièce . . . . . Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison
1 pièce . . . . . Bagnat thon
1 pièce . . . . . Bagels au poulet
1 pièce . . . . . Mini-navette garnie
1 pièce . . . . . Mini-buns bretzel (bouchée double)
1 pièce . . . . . Mini-bruschettas à l'italienne
1 pièce . . . . . Mini-bruschettas creamcheese et légumes confits
1 pièce . . . . . Mini-brochette tomate, bille de mozzarella au pesto, tomate confite

Pièces sucrées

3 pièces . . . . . Mignardises sucrées pâtissières
1 pièce . . . . . Mini-verrine gourmande sucrée

Prix par personne 31,50 €

Cocktail chaud-froid escapade gourmande

18 pièces par pers. - min. 6 personnes

Pièces à chauffer

Brochette de poulet mariné . . . . . 1 pièce
Mini-nems ou mini-samoussa . . . . . 1 pièce
Quiches variées . . . . . 2 pièces

Pièces froides salées

Mini-verre de saison . . . . . 1 pièce
Bruschettas à l'italienne . . . . . 2 pièces
Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort . . . . . 1 pièce
Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison . . . . . 1 pièce
Bagnat au thon . . . . . 1 pièce
Bagel poulet curry . . . . . 1 pièce
Mini-buns bretzel . . . . . 1 pièce
Mini-navette garnie . . . . . 1 pièce

Pièces sucrées

Mignardises sucrées pâtissières . . . . . 3 pièces
Brochette de fruits frais . . . . . 1 pièce
Mini-verrine gourmande sucrée . . . . . 1 pièce

Prix par personne 33,00 €

Sur demande nous composons tous vos cocktails déjeunatoires ou dinatoires sur mesure avec toujours des nouveautés et des suggestions de saison.

Les réductions

Nos suggestions «petit apéritif» chaud-froid
à partir de 8 personnes

Apéritif classique *(6 pièces par pers. dont 2 pièces à chauffer)* . . . . . 8,70 € /pers.
- 2 pièces quiches variées,
- 2 pièces toasts gourmands,
- 1 pièce bruschetta à l'italienne
- 1 pièce buns bretzel

Apéritif sensation *(6 pièces par pers. dont 2 pièces à chauffer)* . . . . . 9,50 € /pers.
- 1 pièce brochette de volaille marinée,
- 1 pièce quiche variée,
- 2 pièces toasts gourmands,
- 1 pièce blinis au saumon fumé maison,
- 1 pièce briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison

Apéritif chic *(8 pièces par pers. dont 3 pièces à chauffer)* . . . . . 14,50 € /pers.
- 1 pièce brochette de volaille marinée,
- 1 pièce feuilleté, 1 pièce quiche variée,
- 1 pièce mini-verre gourmand de saison, 1 pièce blinis au saumon fumé maison,
- 1 pièce briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison,
- 1 pièce mini-brochette salée de saison,
- 1 pièce bruschetta à l'italienne

Nos toasts froids

Plateau de toasts gourmands . . . . . 54,00 € le plateau
- comprenant 40 toasts froids variés :
- foie gras canard maison et son chutney,
- magret de canard fumé,
- saumon fumé maison,
- crevettes,
- jambon de Parme en chiffonnade,
- rosette de Lyon,
- fromage aux herbes...

Nos pains garnis

Cube polaire surprise 30 sandwichs . . . . . 35,00 € le pain
(pain polaire très moelleux à la truite fumée et fromage frais aux oeufs de truite)

Pain surprise rond 60 pièces . . . . . 50,00 € le pain
(jambon blanc, jambon de Parme, rosette, fromage aux herbes, saumon fumé maison)

Pain surprise long 60 pièces . . . . . 55,00 € le pain
(jambon blanc, jambon de Parme, rosette, fromage aux herbes, saumon fumé maison)

Petit pain surprise long 40 pièces . . . . . 38,00 € le pain
(jambon blanc, jambon de Parme, rosette, fromage aux herbes, saumon fumé maison)

Nos bouchées froides

Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison . . . . . 2,10 € la pièce
Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort . . . . . 1,60 € la pièce
Mini-bruschetta à l'italienne . . . . . 1,70 € la pièce
Mini-bruschetta au thon et tomates cerises confites . . . . . 1,70 € la pièce
Mini-bruschetta creamcheese, anchois frais et caviar de tomates confites . . . . . 1,70 € la pièce
Mini-navette ganache de foie gras et confit d'oignons . . . . . 2,50 € la pièce
Mini-navette au saumon fumé maison et crème de raifort . . . . . 2,20 € la pièce
Mini-navette au jambon de Parme, caviar de tomates confites, copeaux de Parmesan . . . . . 1,90 € la pièce
Mini-buns bretzel *(double bouchée)* . . . . . 1,80 € la pièce
Mini-bagels poulet . . . . . 1,90 € la pièce
Mini-finger sandwichs . . . . . 2,40 € la pièce
Mini-brochette magret de canard fumé et ananas flambé au pastis . . . . . 1,70 € la pièce
Mini-brochette tomate, bille de mozzarella au pesto, tomate confite . . . . 1,70 € la pièce

Bagel cocktail poulet . . . . . 10,20 € le bagel 6 pièces cocktail
(poulet mariné, creamcheese, légumes confits, salade)

Bagel cocktail jambon Gran Reserva Duroc . . . . . 10,20 € le bagel 6 pièces cocktail
(jambon Gran Reserva Duroc, caviar de tomates confites, parmesan, salade)

Palmier composé de 100 brochettes . . . . . 205,00 € le palmier
(melon au jambon, tomate-mozzarella et basilic,
magret fumé et ananas flambé au pastis...)
Toute brochette supplémentaire . . . . . 1,60 € la brochette

Nos gourmandises froides
minimum 6 pièces par variété

Présenté dans une cuillère chinoise :

Pavé de sandre à la chinoise . . . . . 1,90 € la pièce
Filet de rouget barbet à la méridionale . . . . . 1,90 € la pièce
Cube de saumon fumé maison, mousseline d'avocat
et crème de raifort . . . . . 2,30 € la pièce
Tartare de noix de St-Jacques, zeste de yuzu . . . . . 2,80 € la pièce
Truffe de foie gras de canard maison et son chutney maison . . . . . 3,10 € la pièce
Ainsi que d'autres variétés selon saison...

Présenté dans un mini-contenant avec petite cuillère :

Légumes crus, fromage blanc ciboulette . . . . . 2,50 € la pièce
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan . . . . . 2,90 € la pièce
Quenelle de tartare de saumon maison, crème acidulée . . . . . 2,90 € la pièce
Tataki de saumon, mousseline d'avocat, chantilly au raifort . . . . . 3,00 € la pièce
Carpaccio de noix de Saint-Jacques . . . . . 3,50 € la pièce
Ainsi que d'autres variétés selon saison...

Présenté dans un mini-verre (contenant 6 cl) avec petite cuillère :

Tartare de tomates, courgettes et thon . . . . . 2,50 € la pièce
Tomates confites à la mozzarella et pesto . . . . . 2,50 € la pièce
Rillettes de thon à la coriandre, tartare de légumes . . . . . 2,50 € la pièce
Petit délice de tartare de saumon maison . . . . . 2,90 € la pièce
Salade de queues d'écrevisses aux herbes fraîches, tartare de courgettes 3,20 € la pièce
Tartare de noix de St-Jacques et crevettes,mousseline d'avocat . . . . . 3,50 € la pièce
Artichaut confit et foie gras de canard maison . . . . . 3,70 € la pièce
Gaspacho de légumes (en sphère avec paille) . . . . . 2,90 € la pièce
Ainsi que d'autres variétés selon saison...

Nos gourmandises chaudes

Mini-nems et sa sauce soja . . . . . 1,80 € la pièce
Brochette de poulet mariné sauce Terriyaki . . . . . 1,80 € la pièce
Mini-samoussa poulet gingembre . . . . . 1,80 € la pièce
Mini-samoussa crevettes et crabe . . . . . 1,80 € la pièce
Mini-saucisse chaude en chaffing et son mini-pain . . . . . 1,80 € la pièce
(à partir de 50 pièces)

Plateau tradition *24 mini-quiches variées* . . . . . 31,00 € le plateau

Plateau asiatique *24 pièces assorties* . . . . . 43,00 € le plateau
(brochettes Teriyaki, crevettes asiatiques, samoussas, nems et ses sauces)

Nos douceurs sucrées

Nos mignardises pâtissières . . . . . 1,90 € la pièce
Plateau de 40 mignardises pâtissières, en assortiment . . . . . 76 € le plateau

Nos mini-verrines gourmandes
(verre plastique)

Panacotta aux fruits rouges ou fruits exotiques . . . . . 2,40 € la pièce
Tartare mangue et ananas, mousse mascarpone . . . . . 2,40 € la pièce
Tiramisu classique, fruits rouges ou fruits exotiques ou de saison . . . . . 2,40 € la pièce
Salade de fraises à l'orange *(en saison)* . . . . . 2,40 € la pièce
Coulant chocolat, mousse chocolat et éclats de noisettes caramélisées . . . . . 2,40 € la pièce

Nos mini-brochettes

Brochettes de fruits . . . . . 1,70 € la pièce

Nos mini-brochettes de fruits

Palmier composé de 100 brochettes de fruits . . . . . 205,00 € le palmier
Toute brochette supplémentaire . . . . . 1,60 € la brochette

HORIZONS D'EDEN

TRAITEUR

• Nos prix s'entendent TTC, TVA comprise.
• Les prix ci-dessus peuvent être sujets à variation sans préavis et ceci en fonction du cours des denrées fraîches.
• Nous mettons à disposition des plats ou poteries appropriés à vos mets, une consigne de 15 € par plat et 30 € par poterie vous seront facturés et remboursés dès leur retour .
• Les prix indiqués se comprennent « marchandise emportée » sans prestation de service.
• Livraison possible pour toute commande supérieure à 200 € (nous consulter pour frais de livraison)