



Traiteur – Menu à la carte (à partir de 8 personnes)

(Les tarifs sont indiqués par personne)

ENTREES FROIDES – 6,50 euros

- Gaufre salée au pesto de basilic, tomate cerise, jambon cru, burrata
- Tartelette aux légumes et tapenade noire
- Tartare de concombre, tomate, fêta, pistaches concassées
- Panacotta de parmesan, coulis de tomate et poivron, tuiles poivrées
- Mousse de chèvre frais à la betterave et framboise
- Cheesecake au saumon et avocat
- Eclair aux deux saumons (cru et fumé), pomme verte crue, graines de sésame, chantilly au fromage frais, ail et ciboulette (supplément +1€)
- Tartare de crevettes, tomates et œufs de lump, mayonnaise aux herbes (supplément +1€)
- Terrine de poissons (saumon et cabillaud), mayonnaise maison aux herbes (supplément +1 €)

ENTREES CHAUDES (à faire réchauffer) – 6,50 euros

- Velouté de basilic au parmesan, croutons à l'ail (4,50€ / personne)
- Velouté de potiron, graines de courge, croutons à l'ail (4,90€ / personne)
- Tartelette aux oignons caramélisés, chèvre et miel
- Brioches crevette et poisson blanc – sauce crevette
- Cassolette de thon aux noisettes et beurre persillé – roquette
- Muffin au crabe, sauce à la bisque de homard – salade (supplément +1€)
- Tartelette aux escargots de Bourgogne et champignons – crème d'ail (supplément +1€)

QUICHES (salade incluse) – 4,50 euros

- Quiche Lorraine
- Quiche thon, tomate, herbes de province
- Quiche fondue d'endives et chèvre
- Quiche fondue de poireaux et saumon (supplément +1€)

PLATS – 12,50 euros

- Pavé de saumon
- Goujonnette (bâtonnets) de flétan et saumon, au beurre blanc
- Curry de cabillaud au lait de coco
- Paëlla
- Hachis parmentier (au choix : canard, boeuf, poulet) et salade verte
- Lasagnes bolognaise et salade verte (10,50€ / personne)

- Lasagnes végétariennes et salade verte (10,50€ / personne)
- Risotto au chorizo et légumes de saison, crème de parmesan
- Risotto au poulet et légumes de saison, crème de champignon
- Blanquette de veau
- Bœuf bourguignon
- Poulet basquaise
- Poulet à la mangue et crème de coco
- Tournedos de volaille farcie, sauce aux champignons
- Filet mignon de porc aux champignons et noisettes
- Tajine d'agneau aux abricots et légumes croquants (supplément +1€)
- Magret de canard, sauce miel (supplément +1€)

ACCOMPAGNEMENT (au choix – inclus avec le plat, sauf Lasagnes, hachis parmentier, paëlla)

- Salade verte et sa vinaigrette
- Gratin de pommes de terre
- Gratin de poireaux
- Printanière de légumes croquants de saison
- Purée de pommes de terre
- Purée de patates douces
- Purée de carottes
- Pâtes fraîches
- Riz basmati
- Semoule

DESSERTS

- Flan à la vanille de Madagascar – 3,50€
- Tarte tatin – 3,80€
- Panna cotta aux fruits (au choix) – 4,10€
- Riz au lait à la vanille, sauce caramel au beurre sale – 4,10€
- Salade de fruits et meringues – 4,50€
- Pavlova aux fruits de saison – 4,50€
- Mousse au chocolat et croustillant – 4,60€
- Tiramisu (au choix : fraise, framboise, café, Nutella) – 4,80€
- Marquise au chocolat revisitée et crème anglaise maison – 4,80€
- Financier pistache-framboise – 4,80€
- Et tous [les entremets](#) ou [tartes](#) visibles sur le site www.baptiste-break.fr