



Créations Gourmandes



FINGERS BUFFET

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



Contacts:

M. GAUTHIER Joël
06 87 34 56 09

www.jaudys-traiteur.fr
jaudystraitteur@gmil.com

EURL Jaudys, capital 18 000 €
Siret: 801 318 908 00010 N°TVA intra-communautaire: FR13 801 318 908



Finger food 1

Cocktail Finger Food: 28,00€ HT/pers

Cocktail Finger Food 20 pièces

- 3 canapés

Moelleux tomate séchée, crème d'artichaut et magret fumé

Pince de carotte au caviar d'aubergine à la cannelle et cumin

Blinis et bœuf en daube crème façon gribiche

- 2 verrines salées

Panacotta de foie gras émietté de pain d'épice

Marmelade de courgette au gingembre basilic et citron lait de parmesan Crumble pistache

- 3 Brochettes

Brochette gambas ananas pomme verte

Pique de volaille au gingembre et sésame

Brochette tomate confite mozzarella au pesto

Plats Chauds en Panibois :

-équivalent à 6 pièces

Parmentier de canard aux figues

Lasagne de saumon et pleurotes

- 2 Minis Sandwiches

Mini pain thon tomate

Navette sésame saumon mariné crème réford

- 4 Pièces sucrées

Tartelette au citron meringuée

Sablé au fruits rouges

Verrine tiramissu

Opéra



Finger food 2

Cocktail Finger Food: 28,00€ HT/pers

Cocktail Finger Food 20 pièces

- 3 canapés

Pomme caramélisé aux épices magret fumé

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Canapé pain noir saumon mariné Rillettes de chèvre graine de pavot

- 2 verrines salées

Haricot rouge, poivron, St jacques et ciboulette

Panacotta de tomate cœur de bœuf, ricotta, pignons et pistou

- 3 Brochettes

Brochette céviché de perche marinée au jus d'agrumes

Pique de volaille au gingembre et sésame

Brochette bille de chèvre, brésaola, abricot

Plats Chauds en Panibois :

-équivalent à 6 pièces

Parmentier de volaille au foie gras

Brandade de cabillaud à la coriandre fraîche

- 2 Minis Sandwiches

Navette pavot de mousse de canard et cornichon

Mini club pain maïs violet, poulet et curry

- 4 Pièces sucrées

Tartelette fruits de saison

Tartelette chocolat

Verrine banana split

Mini choux à la crème



Finger food 3

Cocktail Finger Food: 28,00€ HT/pers

Cocktail Finger Food 20 pièces

- 3 canapés

Canapé crevette, œufs de saumon et œufs de poisson volant au wasabi

Sandwich pain tomate mozzarella brésola

Pain d'épice foie gras et chutney de mangue

- 2 verrines salées

Verrines Houmos, caviar d'aubergine et huile de noisette

Verrines avocat, dés de tomates et crabe aux agrumes

- 3 Brochettes

Brochettes de légumes du soleil

Brochette saumon fumé et raisin frais

Brochette poulet teriyaki

Plats Chauds en Panibois :

- équivalent à 6 pièces

Hachi d'agneau aux herbes, polenta crémeuse

Paëlla de poissons et crustacés

- 2 Minis Sandwiches

Wrap salade pastrami mayonnaise épicée

Mini Brioches à la Crème de Chèvre au Pistou et aux Mendiants

- 4 Pièces sucrées

Tartelette Fruits rouges

Financier Pistache chocolat

Verrine panacotta vanille citron confit de cerises

Mini Cup cake Framboise