



Livret des Saveurs

...pour composer votre Menu de fête
au gré de vos envies

Idées de mets - Liste non-exhaustive

Tout type de réceptions (mariage, banquet, famille, entreprises, association, évènement culturel...)
du buffet chaud ou froid au service en salle à l'assiette



Idées de mets à offrir à vos convives

.... pour le Cocktail

et si vous composiez
vous-même votre
menu de fête...

Apéritif (fait maison) :

Kir vin blanc, champagne, fruit de la passion, etc...

Soupe champenoise

Les spécialités du monde :

Punch litchi, ananas, pruneau, raisin, coco, écorce d'orange (schroub)

Planteur

Sangria

Les mises en bouche :

Verrines

Assortiment de petits fours

Pics de saucisses de cocktail pimentées

Toasts

Mini- brochettes, pâtés en croûte, bouchées à la reine, tartelettes salées, pizzas, quiches, sandwiches...

Roulés de saucisses, de pruneaux au bacon

Crème de bleu d'Auvergne sur sa feuille d'endive

Assortiment de canapés fins

Pain surprise

Moules épicées présentées dans leur cuillère

Assortiment de biscuits apéritif de réception

Canapés au beurre d'harengs pimentés

Mises en bouche sucrées



Les spécialités du monde :

Accras nature, morue, giromon, figues vertes

Boudin blanc antillais nature, morue

Pâtés antillais

Pic amuse-gueule (olive, gruyère, oignons, saucisson sec...)

Mini-tartelettes chiquetaille de morue pimentée

Samoussa

Mini- nems, bâtonnets de bananes frites...

Bouchées asiatiques (sambos au poulet, bouchées de légumes, accras de morue, crevettes panées)

Roulés de tortillas

Saveurs du monde (triangles au crabe, rouleaux de bœuf coriandre, triangles brebis épinards, aumônières de poulet)



Idées de mets à offrir à vos convives

... pour les Entrées & Buffets froids

et si vous composiez
vous-même votre
menu de fête...

Les veloutés de soupe :



brocoli à 'la vache qui rit'
petits pois à la menthe
potiron au lait de coco
carottes à la coriandre
tomates et haricots rouges au chili
courgettes à la menthe
potiron colombo
carottes au lait de coco
courgettes à 'la vache qui rit'
ardéchoise
lentilles corail au lait de coco
pois chiches à l'orientale
lentilles blondes à l'indienne
carottes au lait de coco
lentilles corail épinard
poireaux curry au lait de coco
carottes à l'orange
etc...

La charcuterie : saucisson sec, jambon fumé, salami, blanc de poulet, bacon, rosette, chorizo, rôti de porc, pâté en croustade, jambon, saumon fumé, pâté de campagne, etc...

Les spécialités du monde :

Accras nature, morue, giromon, figues vertes
Boudin blanc antillais (nature ou morue)
Samoussa
Banane pilée
Bokit
Bonbon piment



Les salades :

- Salade strasbourgeoise (pommes de terre, saucisses, maïs, petits pois, carottes, mayonnaise)
- Salade océane (crevettes, pommes de terre, tomates, haricots verts, vinaigrette aux herbes)
- Salade gourmande (crevettes, cœurs de palmier, tomates, pommes, épinards)
- Salade coleslaw (chou rouge, chou blanc, raisins, pommes)
- Salade quinoa (quinoa, tomates, concombre, persil)
- Salade lentilles (avec pommes, raisins, coriandre)
- Salade tomates mozzarella
- Salade du chef
- Salade endives pommes lardons
- Salade de riz, saucisses, maïs, lardons
- Salade haricots verts magret de canard noix
- Salade harengs fumés pomme de terre à l'huile
- Salade composée (carottes, maïs, céleri, jambon, gruyère)
- Salade pommes de terre au curry (avec échalotes et yaourt brassé)
- Salade provençale (pommes de terre, thon, haricots verts, tomates, œufs durs, huile d'olive)
- Salade du pêcheur (pâtes fraîches multicolores, saumon fumé, crevettes, mayonnaise, crème légère)
- Salade niçoise (riz, thon, haricots verts, tomates, anchois, olives, œuf)
- Salade piémontaise (pommes de terre, dés de jambon, tomates, cornichons, œuf, persil)
- Salade maraîchère (haricots verts, tomates, maïs, cœurs de palmier)
- Salade camarguaise (riz, maïs, concombres, surimi, carottes)
- Salade de pâtes à la roquette (poivrons rouges grillés, jambon cru, olives noires, parmesan, roquette)
- Taboulé menthe aux crevettes
- Crudités variées (macédoine œufs durs...)



Les spécialités du monde :

- Salade de gombos, tomates, magret de canard
- Salade créole (bananes plantains, patates douces, christophines, crevettes, sauce vinaigrette)
- Salade de chou emmental jambon carottes ananas mayonnaise
- Salade des Tropiques (crevettes, avocat, maïs, tomates, salade verte)
- Chiquetaille de morue
- Salade de haricots rouges, dés de fêta, menthe
- Salade de gésiers et magret de canard
- Salade exotique (riz, dés de jambon blanc, ananas, crevettes, poivrons)
- Salade de harengs fumés, carottes, courgettes, piment, oignons
- Taboulé créole (semoule, avocat, crevettes, pois d'angole, tomates, mangue, olives noires, persil)
- Taboulé exotique (semoule, tomates, jambon blanc, maïs, emmental, ananas, curry)
- Salade indienne (céleri, pomme, raisins, curry, mayonnaise)
- Salade italienne (roquette, tomates, jambon de parme, parmesan, pignons de pain, câpres, aubergines, poivrons grillés)
- Salade grecque (concombres, poivrons rouges et verts, tomates, fêta, olives)
- Taboulé à l'orientale (semoule, tomates, poivrons rouges et verts, raisins secs, oignons, citron, menthe, persil)
- Salade asiatique crabe (crabe, soja, carottes, concombres)
- Salade asiatique poulet (poulet, nouilles chinoises, salade, noix, vinaigrette)
- Riz cantonais (petits pois, jambon, émincé d'œuf)

Les entrées chaudes / froides :

Roulés de jambon gratinés

Foie gras

Viandes froides Poulet boucané, rôti de porc ou de bœuf,

Poissons froids saumon fumé, saumon farci

Tartare de Saint-Jacques ou de saumon

Bouchée à la reine crème de champignons et fruits de mer

Gratin d'aubergines

Tomate garnie de macédoïne de légumes

Pain de thon

Feuilleté du pêcheur

Oeuf mimosa

Roulés d'endives au jambon

Tomates farcies

Terrine Saint-Jacques, aux 2 saumons, céleri-carottes, 3 poissons, poireaux-oignons, etc...

Tarte à la morue, aux poireaux, quiche



Les spécialités du monde :

* Les entrées froides :

Féroce d'avocats

Poulet boucané

Chiquetaille de morue au cœur d'avocat, ou en salade

Timbaline avocat crevettes

Salade de riz safrané

Avocat madinina

Terrine de patates douces à la poitrine fumée, de lambi, de thon fumé au crabe, de bananes plantains et patates douces

* Les entrées chaudes :

Beignets d'aubergines

Bonbon piment réunionnais

Boulettes de pommes de terre aux harengs saurs

Daube de gombos

Poulet boucané

Pâté en pot martiniquais

Idées de mets à offrir à vos convives

... pour les Plats & Buffets chauds

et si vous composiez
vous-même votre
menu de fête...

Les poissons :

Poisson frit
Saumon
Merlu, colin
Crevettes, langoustines, langoustes
Vivaneau
Thiop (mérrou)
Brandade de morue
Court bouillon de poisson

Les viandes :

Poulet
Colombo
Bœuf
Côtes de porc grillées
Mouton
Agneau
Ailes de dindes rôties
Veau
Sanglier
Cuisse de canard confite
Coq au vin

blanquette, colombo, boucané, rôti, halal
cabri, poulet, agneau
ex : bourguignon aux petits champignons



Exemple d'assiette dressée (service en salle)

Les sauces relevant les viandes/poissons :

-> Traditionnelles

Poivre	aux légumes printaniers	Provençale aux olives
Vin blanc	Sauce blanche aux câpres	Beurre blanc

-> Originales

Châtaignes	Pruneaux	Gingembre champignons
Orange/vanille		

-> Internationales

Colombo	Au lait de coco	Gingembre lait de coco
Curry aux noix de cajou	Curry	Tandoori
Biryani	Arachide	Yassa
Tiep	Saka-saka	

Les spécialités du monde :

* Viande :

Colombo	cabri, poulet, agneau
Bébélé	
Dombré haricots rouges	
Eminé de veau au safran	
Poulet coco	
Daube de cabri au gingembre	
Fricassée d'agneau à l'ananas	
Couscous	agneau, poulet, merguez
Tajine	agneau aux fruits secs et au miel, pruneaux miel, abricots
Paëlla	
Moussaka	
Carry	poulet, agneau, bœuf
Biryani	bœuf, agneau, poulet
Viande à l'haïtienne	poulet, bœuf
Mafé	poulet, bœuf
Goundja (riz feuilles de manioc)	
etc...	



Quelques-unes de nos réalisations...

* Poisson / crustacés :

Langouste	cari de langouste, suprême de langoustes au coulis de mangue, langouste grillée sauce créole
Morue	cari morue, brandade de morue à l'igname, 'di riz, mori, gombos', boulettes de morue réunionnaises
Zourite	Pommes de terres farcies de zourites, cari de zourites à la réunionnaises
Crevettes	Dombés crevettes, crevettes glacées au miel poivré, fricassée de crevettes au lait de coco
Lambi	Fricassée de lambi à la créole, colombo de lambi à la mangue verte
Court bouillon de poisson	
Kalalou crabe	
Brochettes d'espadon à l'ananas	
Fricassé de chatou à la créole	
Massalé de raie	
Blaff de burgots	
Suprême de capitaine à la vanille	
Tiep bou dienn poisson	

Accompagnement :

Salade de pâtes à la roquette

Jardinière de légumes

Pommes de terre

vapeur, noisettes, sauté de pommes de terre persillées, poêlée lamelles à la sardadaise, gratin au foie gras, gratin dauphinois

Gratin de chou-fleur brocolis

Riz

riz blanc basmati, salade de riz

Trio de petits légumes

Haricots verts aux lardons

Les spécialités du monde :

Gratin de christophines et aubergines

Banane pilée

Gratin d'ignames, patates douces, bananes plantains...

Riz safran

Feuilles de chou farcies de riz

Riz saumoné

Racines : ignames, patates douces, bananes plantains, figues verts...

Riz madras

Consommé d'haricots rouges

Riz djon djon

Riz tandoori

Fried Rice

Riz cantonnais

Manioc

.... et pour les Enfants ?

Plateaux-enfants (service prioritaire recommandé) comprenant généralement :

- salade
- nuggets
- frites
- fromage type Babybel
- gâteau au chocolat et ses bonbons



Exemple de gâteau Menu enfant

Idees de mets à offrir à vos convives

.... pour digérer

Trou normand, trou champenois
Digestif façon créole



.... pour les Fromages

Chèvre
Gruyère
Fourme d'ambert
Brie de Meaux
Comté
Camembert
Rocquefort
Saint-Nectaire
Tomme de Savoie



Exemple de plateau de fromages

Salade verte assaisonnée
Salade verte assaisonnée, aux noix

Pain blanc
Petits pains individuels (céréales, pavot, etc...)

Idées de mets à offrir à vos convives

.... pour les Desserts

et si vous composiez
vous-même votre
menu de fête...

Moelleux au chocolat banane coco sur crème anglaise

Tartelettes de fruits

Génoises (simples ou fourrées)

Crème de carottes au lait de coco

Choux, éclairs

Salade de fruits

Crêpes et mini-crêpes

Bavarois fruits exotiques

Mousse au chocolat

Crème dessert

Macarons

Flan pâtissier

Tartes aux fruits

Verrines sucrées

pomme, citron...

Les desserts glacés :

Sorbet traditionnel coco, pistache, goyave, etc...

Nougat glacé

Les spécialités du monde :

Mont-blanc (gâteau antillais) sur crème de carottes lait de coco

Tarte ananas

Dobe (seychellois) : dés d'ignames, patates douces et bananes plantains, au lait de coco

Sablé exotique mangue ananas

Blanc-manger coco

Clafoutis mangue banane

Gâteau de patates douces

Tarte gratinée à la noix de coco

Brochettes de fruits exotiques

Chaudeau

etc...



Exemples de cadeau offert à la validation de devis complet





➤ 01 64 19 57 92

➤ 06 51 79 73 41

➤ www.traiteur-receptions-saveurs.fr

➤ receptions.saveurs@orange.fr

s'adapte à votre budget et à vos envies
étudie toute demande