



FUSION TRAITEUR

Traiteurs de goûts

CARTE

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

Geoffrey Gane-Hache & Lauriane Doll

Champions de France Traiteur 2026



Cocktails déjeunatoires ou dînatoires

Prix TTC

Nos différentes formules:

► 14 pièces salées, 3 pièces sucrées

31 € *

Le nombre de variétés évolue en fonction du nombre de personnes.



* Prix par personne / Minimum 20 personnes

Trouvez la composition qui vous convient le mieux, puis choisissez vos pièces sucrées.

Le nombre de variétés varie en fonction du nombre de personnes (exemple: 15 personnes = 5 variétés maximum).

Le Salé

Composition 1



- Tortilla façon quiche lorraine: pomme de terre, lard fumé, oignons confits et oignons rouges en pickles.
- Focaccia garni aux légumes d'été (base sauce tomate, poivrons rouges, courgettes, aubergines).
- Wrap poulet cajun.
- Tourbillon de saumon et pomme de terre au poivre de Timur.
- Club jambon emmental et truffe.
- Farsous (appareil à pancake) aux courgettes, chèvre et pignons de pin torréfiés.
- Sphères de petits pois et chorizo sur toast frit.

Composition 2



- Club crevettes cocktail.
- Wrap italien (aubergines rôties, tomates confites, bresaola, salade et sauce pesto).
- Focaccia façon pissaladière.
- Sphère de carottes au gingembre, gambas tandoori.
- Tartelette de jambon de Parme et crème fumée.
- Tortilla aux pommes de terre, herbes du jardin, ail, feta pickles d'oignons rouge.
- Rouleaux de printemps sur toast frit, crème au raifort et œufs de truite.

Composition 3



- Club façon césar.
- Wrap façon Pan-Bagnat (thon, poivrons, radis, olives, anchois et œufs durs).
- Tortilla aux patates douces, piment fumé & mortadelle.
- Focaccia garni aux légumes d'été (base sauce tomate, poivrons rouges, courgettes, aubergines).
- Sphère de carottes au gingembre, gambas tandoori.
- Quichette chèvre, figue et miel.
- Tartelette de jambon de Parme et crème fumée.

Le Sucré



- Choux façon Tropézienne.
- Choux façon Paris-Brest.
- Choux chocolat et fève de Tonka.
- Tartelette amandine aux fraises.
- Tartelette ganache chocolat et thym fleuri.
- Pavlova fruits rouges.
- Financier citron et graines de pavot, ganache montée vanille.
- Petit gâteau abricot verveine (en saison).



Prix TTC

Charcuteries et fromages

Plateau de fromages AOP



► 4/5 personnes, 500 g

39 €

► 8/10 personnes, 1 kg

78 €

Servis avec des fruits secs et confitures du moment
Pain de campagne tranché en option +1 €.

Plateau de charcuteries fines



► 4/5 personnes, 500 g

39 €

► 8/10 personnes, 1 kg

78 €

Sélections de plusieurs variétés de charcuteries fines
Pickles maison – Pain de campagne bio

Plateau Mixte

► 8/10 personnes, 1 kg

78 €

Plateau composé moitié fromage, moitié charcuteries
Pain de campagne tranché en option +1 €.

Les buffets

Minimum 20 personnes à partir de **35 €** / personne



Exemple de buffet à ce tarif minimum

- 7 pièces cocktails par personne.
- 2 variétés de salades (200 g par personne en tout):
 - Salade fraîcheur (sans gluten) : Riz basmati, concombre, fenouil, orange, pomme verte, herbes fraîches,
 - Salade italienne : Risoni (petites pâtes de blé), artichauts, courgettes, tomates cerises, mozzarella, sauce pesto.
- Rôtis froid maison (120 g par personne):
 - Rôti de porc dans le filet,
 - Rôti de veau dans la noix pâtissière + sauces maison.
- Dessert : Tartes façon Fusion Traiteur



Pour composer vos buffets

20 personnes minimum – Sur commande sous 7 jours



Plat principal servi en contenant en verre

Différentes recettes vous seront proposées au fil des saisons. Les bocaux sont à maintenir au chaud dans une étuve.

Aïoli provençal

Morue 140 g, œuf dur Bio, Pomme de terre, choux-fleurs, carottes, fenouil, aïoli à l'huile d'olive montée au pilon.

La gardiane de Taureau IGP de Camargue

140 g de viande cuite
Servi avec le riz rouge IGP de Camargue

L'épaule d'agneau Crau & Alpilles cuite 12 h

Braisage lent à l'ail et au thym de nos garigues, jus de braisage confit

Garnitures: Gratin dauphinois aux olives vertes ou Gratin de blettes ou Haricots blancs mijotés

Rôtis froids

Porc / agneau/ bœuf/ veau, accompagné de sauces maison

Origine des viandes et œufs:

Porc français plein air ou paille, agneau de Provence, veau français, bœuf français, taureau IGP de Camargue, œufs français plein air ou bio

Nos pâtisseries

Disponibles uniquement avec un cocktail, un buffet ou toute autre prestation traiteur incluant du salé.



Tarte fraises verveine

Pâte sablée sucrée, crème d'amande à la fraise, crème légère à la verveine, fraises compotées et fraîches



Tarte au chocolat et thym fleuri

Pâte sablée diamant cacao, ganache chocolat 70 % et thym fleuri, praliné noisettes et feuille en chocolat



Forêt-Noire

Biscuit joconde cacao, crémeux chocolat 70 %, compotée de griotte, crème montée vanille



Fraisier

Biscuit génoise punché dans un sirop à la vanille, crémeux à la vanille, fraises compotées et fraîches, crème montée



Charlotte framboise

Biscuit cuillère, croustillant praliné amandes, crème légère à la vanille, framboises fraîches et compotées



Charlotte abricots/amandes

Biscuit cuillère, croustillant praliné amandes, crémeux à l'amande, abricots compotés et frais



Saint-Honoré

Pâte feuilletée et choux caramélisés, crème diplomate à la vanille, crème montée.



Pavlova aux fruits rouges

Meringue française croustillante, crème diplomate à la vanille, crème montée, fruits rouges compotés et frais

Number Cake

1^{er} chiffre parfum vanille fruits rouges, 2^{ème} chiffre chocolat praliné noisettes

Pièce Montée Croquembouche

Choux 1 ou 2 parfums, 3 choux par personne + nougatine

Layer Cake (wedding cake)



FUSION TRAITEUR



06 49 56 66 97 - www.fusiontraiteur.fr
fusiontraiteur@outlook.com

3, rue Isaac Newton (à côté du SUPER U)
ZA du Salat
13310 Saint-Martin-de-Crau

