



# 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

28 € \*

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

► 11 pièces salées, 3 pièces sucrées

100 g de charcuteries fines

Pain et condiments inclus

30 € \*

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

► 11 pièces salées, 3 pièces sucrées

4 variétés composées par nos soins

50 g de charcuteries fines

50 g de fromage

Pain et condiments inclus

30 € \*



*\* 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 Tropicézienne.
- 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

38 €

► 8/10 personnes, 1 kg

76 €

Servis avec des fruits secs et confitures du moment  
Pain de campagne bio

## Plateau de charcuteries fines



► 4/5 personnes, 500 g

38 €

► 8/10 personnes, 1 kg

76 €

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

## Plateau Mixte

► 8/10 personnes, 1 kg

76 €

Plateau composé moitié fromage, moitié charcuteries  
Pain de campagne bio

# Les buffets

Minimum 20 personnes ..... à partir de **34 €** / personne



## Exemple de buffet à ce tarif minimum

- 7 pièces cocktails par personne.
- 2 variétés de salades (250 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: Tarte aux fraises parfumée à la verveine.



# Pour composer vos buffets

15 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 IPG 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 crouillante, crème diplomate à la vanille, crème montée, fruits rouges compotés et frais

### Number Cake

1<sup>er</sup> chiffre parfum vanille fruits rouges, 2<sup>ème</sup> 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](http://www.fusiontraiteur.fr)  
[fusiontraiteur@outlook.com](mailto:fusiontraiteur@outlook.com)

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

