



Elle's
TRAITEUR



CARTE DES FETES 2022



LES PLATEAUX COCKTAILS SALES

PLATEAU PIECES FROIDES

- Cannelloni de saumon fumé, maquereau confit, coriandre et citron vert
- Financier au butternut, bleu d'auvergne et noisette
- Sablé au quinoa, magret fumé, chèvre frais et perle de balsamique
- Pince de radis blanc, haddock fumé, citron aneth
- Macaron foie gras et chutney de mangue

20 Pieces : 44 €

40 pièces : 82 €

PLATEAU PIECES CHAUDES

- Croustillant de saumon, curry coco
- Croque pastrami et brie truffé
- Tartelette potimarron , bacon échalote et noix
- Foie gras poêlé sur tatin de pommes
- Brochette de Jambon laqué aux épices et ananas rôti

20 Pièces : 42 €

40 pièces : 79 €

PLATEAU DE MINI CASSOLETTES

(peut être servi en entrée ; dans ce cas compter 3 cassolettes par pers)

- Fricassée de fruits mer sauce champagne, fondue de poireaux
- Crème de panais, brisure de châtaigne, champignons et noisettes
- Parmentier d'agneau confit et patate douce
- La tartiflette

12 Pièces : 48 €

24 pièces : 90 €



LES ENTREES & PLATS

LES ENTREES CHAUDES

Prix indiqués pour une personne

LES SAINT JACQUES

Rôties au beurre d'algue, crème de panais et noisette torréfiée 16 €

LE BOUDIN BLANC

Juste saisie sur sa tarte fine mangue et échalote confite 13€

LE RISOTTO

Aux champignons des bois, potimarron et sésame grillé 12 €

LES PLATS

Prix indiqués pour une personne

LA PINTADE

En ballotine, farcie aux fruits secs et châtaignes, gâteau de butternut et légumes glacés au miel 22 €

LE VEAU

Roti aux girolles et vin jaune, mousseline de pomme de terre truffée 26 €

LE CABILLAUD

Poché sauce citronnelle, gingembre et combava, polenta aux poireaux et carottes fanes 24 €



LES DESSERTS

LES BUCHES

LA ROCHER COCO

Biscuit rocher coco, crémeux mangue coco, mousse exotique

LA CAPUCCINO

Biscuit cuillère chocolat, croustillant praliné, mousse mascarpone & crémeux café

LA SUBLIME

Financier noisette, caramel tendre & noix de pécan, mousse vanille & crémeux caramel

LA DELICATE

Biscuit fondant amande, mousse framboise, crémeux citron vert & confit framboise pépin

LA CHOCO ADDICT

Biscuit brownie, mousse chocolat au lait, crémeux chocolat tonka, glaçage miroir

4 personnes : 24 € 8 personnes: 45 € 12 personnes: 60 €

PLATEAU MIGNARDISES

- Macaron pistache, coeur confit griotte
- Chou exotique
- Tartelette caramel beurre salé, cacahuete, dome chocolat lait
- Bouchée framboise citron vert
- Croquant praliné, douceur citron

20 Pieces : 42 € 40 pièces : 79 €

A VOS MARQUES, PRÊT, COMMANDEZ !!

Par téléphone : 06 08 09 92 82

Ou par mail : contact.ellestraitteur@gmail.com

DATES LIMITES DE COMMANDE :

POUR NOEL :

Passez commande au plus tard le 19 décembre !

POUR LE NOUVEL AN :

Passez commande au plus tard le 26 décembre !

LIEU DE RETRAIT DES COMMANDES :

18 rue des églantines, 78650 BEYNES

OU 20 rue du prieuré, 28410 GOUSSAINVILLE

Vous souhaitez être livrés ?

Elle's Traiteur vous propose son service de livraison ! Tarifs en fonction de votre localisation :

- Beynes, Saulx Marchaix, Marcq, Thiverval, Saint-Germain-de-la grange, Crespières, Montainville : 5 €
- Maule, Thoiry, Villiers , Neauphle, Pontchartrain, Plaisir, Villepreux, Les Clayes S Bois, Chavenay, : 8 €
- Bois d'Arcy, Montfort l'Amaury, Fontenay le Fleury, Bailly, Noisy, Bazemont, Gambais, Houdan ... 12 €
- Pour toute autre commune, n'hésitez pas à demander le tarif !