LES PIÈCES SUCREES

Les Petits Fours Sucrés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Tartelette framboise (pâte sablée autrichienne, crème légère, framboise)
- Le King (Sablé poché sur sa crème pralinée, avec son dé de Gianduja)
- Carré agrume (Génoise chocolat, croquant blanc, sphère de fromage blanc et zestes d'agrumes)
- Le Bueno (Mousse praliné, dacquoise)
- Nid de fraise (Financier pistache, crème légère et fraises)

Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis :

- Plateau de 25 pièces **25.00€ T.T.C**
- Plateau de 50 pièces **49.00€ T.T.C**

Les Petits Fours Secs Assortis **1.00€ TTC / Pièce**

- Rocher Coco – Sablé Breton – Noyer au miel de Sarthe – Moelleux chocolat aux épices

Plateau de Petits Fours Secs Assortis :

- Plateau de 25 pièces **24.00€ T.T.C**
- Plateau de 50 pièces **45.00€ T.T.C**

Les Brochettes de Fruits Frais **1.50€ T.T.C / Pièce**

Les Verrines Sucrées (*) **2.20€ T.T.C / Pièce**

- Honolulu (Baba soft fraises myrtilles)
- Mexico (Chocolat noir, mousse confiture de lait et Noisettes grillées)
- Passionor (Alliance mangue passion et framboise bille dorée)
- Pistacricot (Déclinaison autour de l'abricot et de la pistache)
- Tiramisu café

Les Macarons **1.20€ T.T.C/Pièce**

(Caramel - Chocolat Gjanduja - Pomme - Menthe verveine - Framboise - Agrumes)

Les Financiers **1.20€ T.T.C/Pièce**

(Pistache - Framboise - Citron)

*Consigne 1.00€

NB : Nos Tarifs s'entendent avec TVA 5.50 % Incluse (A emporter)

Il sera demandé de commander un nombre minimum de pièces de la même fabrication (6 Pièces Mini)

COCKTAIL

(Printemps - Eté)

(01/04 - 31/09)

Lerouge traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir

FABRICATION MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR

SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Canapés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Mille feuille de foie gras, gelée de poire
- Moelleux de légumes, dôme de fromage frais aux herbes
- Croustillant de parmesan mousse chorizo et poivron confit
- Opéra de Saumon fumé, crème d'asperges vertes

Les « Cuillères » by Lerouge (*) 1.50€ T.T.C / Pièce

- Tartare de Dorade au lait de coco et citron caviar
- Tartare de Canard et Pomme Granny sur lit de Patate Douce
- Tartare de légumes du moment, caramel de vinaigre balsamique et coriandre

Les « Tortillas Colorées » 1.00€ T.T.C / Pièce

- Fajitas de caviar d'aubergines, tartare de tomates et courgettes à l'huile vierge
- Roulé de sarrasin rillette de maquereau et moutarde à l'ancienne croustillant coloré

Les Gourmandises Salées 1.50€ T.T.C / Pièce

- Sphère de truite fumée, crémeux de citron et ciboulette
- Carré de Chorizo/Gambas sur toast
- Tataki Saumon au sésame

Les Mini Macarons au Foie Gras 1.50 € T.T.C / Pièce

- Coque de Macaron Parfumée, Mousse de Foie Gras et noisettes concassées

Pain « Surprise » Prestige 45.00€ T.T.C

- (Mousse de Foie Gras - Rillettes aux 2 Saumons - Saumon Fumé - Magret Fumé)

Les Petites Sarthoises 0.90 € T.T.C / Pièce

- Mini Gaufrette Poulet Curry
- Finger de Rillettes du Mans
- Pomme de Terre bouchon & Oeuf de Caille

Les Mini Pinces à Linge 1.20€ T.T.C / Pièce

- Pince de chorizo crème langoustine & baies de Batak
- Pétale de légumes du soleil

Les Pièces du Jardinier 1.20 T.T.C / Pièce

- Roulé de courgette accompagné de son Houmous
- Chou à la Tapenade accompagné de son poivron & chorizo
- Carotte croquante au curry et pétoncle, chantilly de langoustine

Les Oeufs Toqués 3.50€ T.T.C / Pièce

- Brouillade Crémeuse de saumon fumé et perles d'harenga

Panier de Légumes Croquants 2.50€ T.T.C / Pièce (Sauces Tapenade, Tzatziki et Cocktail)

- Concombre, Carottes, Radis Noir, Radis, Tomates Cerises et Choux Fleurs Croquants

Pour vos prestations, nous proposons également des ateliers culinaires réalisables en présence d'un chef cuisinier, pour plus d'informations, nous contacter.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Brochettes Froides 1.20€ T.T.C / Pièce

- Brochette de Melon et magret
- Brochette de Mozzarella-pesto avec son Jambon Speck
- Brochette de Gambas sur sa mangue
- Nougat chèvre et miel Sarthois aux fruits secs

Les Mini Sandwichs Gourmands 2.00€ T.T.C / Pièce

- Pain moelleux,beurre d'aneth, crudités & Merlu
- Pain de mie complet, poulet mariné à l'italienne, roquette et copeaux de parmesan
- Pain pita de légumes confits et pixels

Les Verrines (*) 2.50€ T.T.C / Pièce

- Panna Cotta au foie gras, façon cappuccino
- Bavaroise de langoustine et petites pétoncles
- Émulsion légère d'avocat, crabe, et condiments colorés

Les Réductions de la Terre & Mer 1.20€ T.T.C / Pièce

- Sphère Rillette de maquereau
- Joue de bœuf et petits légumes
- Conchiglioni farci au crabe

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Réductions Chaudes 1.00€ T.T.C / Pièce

- Croq jambon & comté
- Feuilleté d'escargot à l'ail des Ours
- Quiche au foie gras
- Tatin de légumes d'antan

Les Mini « Wood Box » Salées Chaudes 3.20€ T.T.C / Pièce

- Effiloché de joue de bœuf duo de courgettes façon provençale
- Curry de poisson du moment à l'indienne et noix de cajou
- Poêlée de légumes aux saveurs d'été, crémée à l'anis

Les Mini Hot Dog 1.20€ T.T.C / Pièce

- Yellow Mustard et Cheddar Râpé

Les Mini Burgers 2.00€ T.T.C / Pièce

- Canard confit et bille de foie gras
- Langoustine sauce homard