LES METS D'ANGELIQUE

CATALOGUE TRAITEUR

2024

LES METS D'ANGELIQUE

Les mets d'Angélique vous proposent ses menus traiteurs, planches apéros, raclette pour vos réceptions entre amis ou en famille les week-ends sur commande (06.31.22.68.34), à partir de 6 personnes.

Le service « Les mets d'Angélique » vous informe que les menus proposés peuvent contenir les allergènes suivants :

Arachide, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lait et produits laitiers, lupin, mollusques, moutarde, œufs et ovo produits, poissons, sésame, soja, sulfites.

Communes de livraison gratuite :

La Bernerie-en-Retz, Les Moutiers-en-Retz, Villeneuve-en-Retz, Saint Hilaire de Chaléons, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Saint Père-en-Retz, Saint Viaud, Saint Michel Chef Chef, La Plaine-sur-Mer, Préfailles, Pornic.

Possibilité de location de vaisselle jusqu'à 50 couverts 2.50€ / couvert (Assiette plate, assiette à dessert, 3 couverts, verre ballon).

Les Mets d'Angélique

PLANCHES

Les planches (6 personnes) :

*Charcutière N° 1 : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette, saucisson à l'ail

*Charcutière N°2 : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette, chorizo doux, chorizo fort, pâté en croute.

* Pâté et terrine N°3 : Rillette du Mans, Terrine de campagne, mousse de canard, terrine de lapin

*Charcutière et fromagère N°4 : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette, Jambon blanc Comté, Gouda au cumin, Camembert

Fromagère N° 5 : Comté, gouda au cumin, Camembert, Emmental, fourme d'Ambert, Curé Nantais, Tome fleurie

Les Mets d'Angélique

Plateau de convivialité (6/8 personnes) :

Rosette, Bacon, Saucisson, andouillette, grison,

Biscuits salés, Beaufort, Curé Nantais, St Nectaire, Tome fleurie,

Olives verte et noir, fruits secs et Fruit frais de saison.

Raclette /personne :

Fromage à raclette de la ferme du pont Caillaud St Père en Retz

Raclette nature toute l'année et les spécialités d'octobre à janvier

1 T. Jambon blanc – 2 T. Grison – 1 T. Mortadelle – 1 T. Jambon cru – 2 T. Rosette – 2 T. Bacon.

Mignardises salés & sucrés

Amuse-bouche salés froides

Amuse-bouche salés chaudes à réchauffer

Amuse-bouche sucrés

Les Mets d'Angélique

Amuse-bouche salés froides

Canapés sur toast :

Saumon, fromage frais,	x10 pièces
Crevette et fromage frais	x10 pièces
Tapenade noir, anchois aux capres	x10 pièces
Chèvre, miel, noix	x10 pièces

Wraps :

Fromage frais, bacon, tomates séché	x10 pièces
Ail et fines herbes, saumon, sucrine	x10 pièces
Thon et surimi	x10 pièces
Jambon blanc, fromage frais, tomate	x10 pièces

Brochettes :

Emmental, goudas, olive, tomate cerise	x10 pièces
Mozzarella, tomate cerise, jambon cru	x10 pièces
Rosette, tomate cerise, emmental	x10 pièces
Crevette, ananas, tomate, chorizo	x10 pièces

Les Mets d'Angélique

Navettes :

Crème de roquefort, poire, ciboulette	x10 pièces
Foie gras, confit de figue	x10 pièces
Saumon, fromage frais	x10 pièces
Tarama, pointe d'asperge, tomate cerise	x10 pièces
Jambon cru, mozzarella, tomate	x10 pièce

Verrines :

Foie gras, confit de figue pain d'épices	x10 pièces
Saumon, fromage frais œufs de lompe	x10 pièces
Guacamole, crevette, tomate cerise	x 10 pièces
Petites cuillères ou fourchettes à verrines	x10 pièces
Poivron confit mousse de fromage frais	x10 pièces

Tartinades 250 ml :

Rillettes de thon

Tapenade au thon

Tartinade au salami

Tartinade chorizo

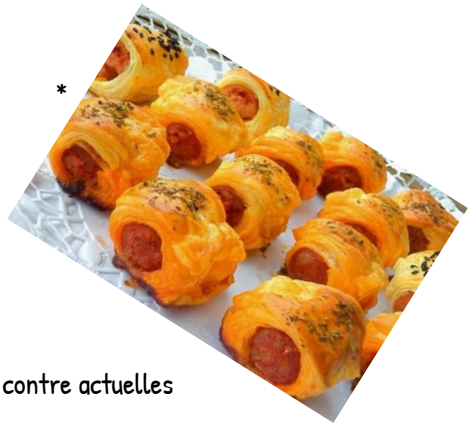
Tartinade tomate séchées

Poivronnade

Amuse-bouche salés chaudes à réchauffer

Croque-monsieur	x10 pièces
Mini-pizza	x10 pièces
Mini-quiche	x10 pièces
Tartelette poireau	x10 pièces
Mini muffin aux poivrons	x10 pièces
Feuilleté saucisse	x 10 pièces
Feuilleté pétoncle	x 10 pièces

*



*

*Photos non contre actuelles

Sucrés

Amuse-bouche sucrés

Tartelettes :

Aux pommes	x10 pièces
Aux pêches	x10 pièces
Au chocolat	x10 pièces

Brochettes fruits frais :

Myrtilles, kiwi et framboise (été uniquement)	x10 pièces
Fraise, pastèque et melon (été uniquement)	x10 pièces
Plateau de fruit à déguster 6/8 personnes	1 pièce
Hérisson brochettes sucré (bonbon)	1 pièce

Verrines :

Mousse au chocolat	x10 pièces
Mousse framboise gourmande	x10 pièces
Panna-cotta fruit rouge	x10 pièces
Tiramisu café, spéculoos	x10 pièces
Tiramisu pêche, abricot	x10 pièces

Mini gâteaux :

Délice aux chocolat	x 30 pièces
L'Irish coffee	x 30 pièces
Muffin au chocolat	x20 pièces
Brownie	x 20 pièces

Buffet Froid

Crudités N° 1 : Saladier de 8 personnes

- Carottes râpées
- Taboulé
- Duo carotte-céleris
- Tomates

Crudités composées N°2 : Saladier de 8 personnes

- Penne au surimi (surimi, maïs, œuf, sauce cocktail)
- Salade de riz (jambon, maïs, tomate, olive, vinaigrette)
- Salade de coquillettes (tomate, olives, thon, poivron, mayonnai
- Salade de lentilles (feta, tomate, jambon, œuf, vinaigrette)

Pain de poisson :

- Cake aux 3 poivrons
- Cake aux tomates séchées, féta, basilic
- Cake jambon, olives
- Cake au surimi, thon
- Cake au saumon

Quiche :

Lorraine

Truite fumée

Chèvre épinard

Viandes froides : minimum un choix pour 6 personnes

Rôti de porc

Cuisse de poulet

Rôti de bœuf cuit

Chips salé 300gr

Dessert Buffet Froid

Dessert : minimum par 6 parts

- Tartelette fine aux pommes
- Flan pâtissier
- Tartelette au citron
- Salade de fruits frais
- Cake design

Fraisier, framboisier ou 3 chocolats et autre gâteau confectionné par les boulangeries de la Bernerie en Retz partenaires des mets d'Angélique. (Sur devis)

Possibilité de Cake design « L'Ana'Gram » (Sur devis)

PLATS UNIQUES

Plats conviviaux

Blanquette - colombo (porc, dinde)

Mijoté d'agneau

Carbonade flamande

Bœuf bourguignon

Paëlla

Rougail saucisse

Cochon grillé, jambon braisé avec légumes « Le cochon à la Française »

Possibilité de location de vaisselle jusqu'à 50 couverts 2.00€ / couvert (Assiette plate, assiette à dessert, 3 couverts, verre ballon).

Vous avez besoin d'une prestation de service pour l'organisation, la décoration.

Les mets d'Angélique vous mettent en relation avec l'institut d'Angel Déco et Création.

www.iadc.fr