



MAISON CHAMPAGNE SERVICE TRAITEUR

Découvrez nos délices variés, frais et de saison, qui se dégustent en une bouchée...

Petits fours, canapés & amuses bouches

Grissini

Saucisses en croûte

Bâtonnets de parmesan au pavot

Mini croissant au fromage de montagne et à la poire

Mini croissant fourré aux légumes

Mini croissant au saumon fumé

Mini croissant au jambon et aux herbes

Canapé au tartare de bœuf et truffe

Canapé au saumon, mousse raifort et aneth

Canapé à la mousse de thon

Canapé au parmesan et à la ricotta

Canapé au carpaccio de thon et wasabi

Canapé au céleri façon Waldorf

Canapé à la mousse d'avocat et au poivre rouge sur concombre

Canapé à la mousse de chèvre sur concombre

Canapé aux œufs au curry sur concombre

Mini pommes de terre en robe des champs fourrées au fromage fin

Mini pommes de terre en robe des champs au caviar et à la crème fraîche

Tortilla aux courgettes, à la menthe et à la feta

Tortilla aux pommes de terre, oignons et chorizo

Soupes

Gazpacho vert avec queues d'écrevisses

Soupe froide à l'avocat et concombre avec aneth

Soupe froide à la mangue et concombre avec chili

Soupe de potiron

Soupe de tomates avec aubergine et origan frais

Soupe de champignons des bois à la crème fraîche

Soupe de pommes de terre et de poireaux à l'huile de truffe

Soupe de patates douces avec mousse d'épinards et poivre du paradis

Soupe aux petits pois, menthe et petits croûtons

Mini muffins et mini vol-au-vent

Muffins au romarin farcis au jalapeños et au chorizo

Muffins au romarin farcis au fromage de chèvre, oignons rouges caramélisés

Vol-au-vent au homard, estragon et sauce dijonnaise (servi chauds)

Vol-au-vent farci au ragoût de champignons des bois et au thym (servis chauds)

Brochettes

Boules de fromage de chèvre au miel et au sésame

Brochette de tomates et mozzarella

Brochette d'omelette au fromage et chorizo

Brochette de jambon Serrano avec figues et melon

Boulettes d'agneau avec sauce à la menthe

Burger de foie gras avec gelée d'oignons à la broche

Brochette de noix de Saint-Jacques marinées à la citronnelle et au chili

Brochette de bœuf au gingembre et à l'orange

Kebab d'agneau mariné à la broche avec dip au tahini

Brochette de poulet « Satay »

Pizza, quiches et tartelettes

Mini pizza au jambon de Parme et Mozzarella di Bufala

Mini pizzas au fromage de chèvre

Mini pizzas à l'aubergine

Mini quiche à la féta et aux herbes

Mini tarte flambée

Mini quiche lorraine

Tartelette au saumon et aux épinards

Tartelette au chorizo

Bruschettas, blinis et sandwiches

Bruchetta à la tomate et à l'ail

Bruchetta avec mousse d'aubergine grillée

Bruchetta à l'avocat et au fromage de chèvre

Blinis aux épinards et au gorgonzola

Blinis au caviar et à la crème fraîche

Blinis à la tapenade d'olives

Mini club sandwich

Brioche au homard

Mini hamburger

Toast au foie gras et chutney de figues

Mini pita avec houmous

Risotti & Pâtes

(dans des petits bols, servis chauds)

Risotto aux tomates et à la mozzarella di Bufala

Risotto aux cèpes

Penne al pesto et pignons de pin

Tagliatelle à l'huile de truffe

Raviolis maison farcis à la citrouille et à la ricotta au beurre de sauge

Raviolis maison avec ragoût de queue de bœuf et sauce légère à la truffe

Viande

(sur cuillère, servi chaud)

Tartare de bœuf avec œuf de caille (servi froid)

Cube de filet de bœuf Café de Paris

Cube de filet de bœuf aux cacahuètes grillées et à la citronnelle

Dés d'agneau sur pesto à la menthe avec pommes de terre au romarin

Cube de poulet sur salade de taboulé

Poisson

(sur cuillère, servi chaud)

Cube de saumon avec sauce teriyaki et sésame noir

Coquille Saint-Jacques sur risotto au citron

Crevettes géantes aux tomates et à la feta

Taboulé de quinoa aux crevettes et concombre

Mini rösti

Farci au saumon fumé, aneth et crème fraîche

Fourré à la ratatouille de légumes et à l'œuf de caille

Mini bagel

Garni de poisson marlin fumé et de fromage frais fait maison

Fourré au fromage frais fait maison et oignons caramélisés

Offre variée de sushis, sashimis et raviolis à la vapeur

Desserts

Mini croissant fourré à la pomme et à la cannelle

Panna cotta à la cannelle avec coulis de groseilles

Mousse au chocolat avec pistaches

Mousse aux baies rouges

Macarons pour tous les goûts

Tartelette aux fruits et aux marshmallows

Tartelette aux pommes, aux cranberries et à la cannelle

Tartelette à la mousse d'agrumes et de gingembre

Mini salade de fruits de saison

Mini pâtisseries

sPays d'origine

| | |
|------------------|---------------|
| Poulet | Suisse |
| Bœuf | Suisse |
| Agneau | Irlande |
| Saumon | Irlande |
| Jambon de Parme | Italie |
| Chorizo, Serrano | Espagne |
| Poisson | UE/Atlantique |

Tous les ingrédients de notre menu sont frais et préparés à la main pour votre événement.

Tout comme nous, nos partenaires sélectionnés travaillent selon les normes culinaires les plus strictes afin de vous servir des délices de qualité.

Le choix de nos plats est le résultat de nos cultures, de nos expériences et de nos voyages, et la qualité de nos plats est celui de notre passion et de notre joie à cuisiner.

Nous créons des événements inoubliables avec des arômes, des saveurs et des couleurs inoubliables... pour vous.

Qu'il s'agisse d'événements professionnels, de mariages, d'anniversaires, de dîners privés, de cocktails ou de flying dinners, Maison Champagne réalise vos événements avec enthousiasme et engagement.

MAISON CHAMPAGNE CATERING