

D H A I R T R A I T E U R





FORMULE SELON VOS ENVIES

sur demande

- Bar
- Pièces cocktail (froides / chaudes)
- Brasero
- Buffet à thème
- Animations culinaire
- Buffet fromage / dessert

Contactez nous pour un événement qui vous correspond!

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Tataki de thon rouge, crème de soja

-

Blinis de saumon, crème aneth-citron vert, baies

-

Véritable pain bagnat Méditerranéen

-

Tartelette croquante aux légumes épicés

-

Cornet chèvre miel, noix

-

Verrines guacamole, hareng fumé, pointe de paprika

-

Pic provençal de tomate, mozzarella et basilic

-

Mini pains bretzels, poulet fermier, pesto rosso et roquette

-

Salade de poulpe à la Méditerranéenne

-

Pain pita houmous et légumes croquants

-

Choux comté, lardons de volailles

-

Mix de légumes croquants accompagné d'une variation de
houmous

-

Pain lunch rillettes de saumon et baies

-

Toast foie gras, confiture de figues, noix croquantes

-

Blinis, crevettes aux herbes, saffran

-

Pain brioché, chantilly à la truffe





PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Moules gratinées

-

Panisse de l'Estaque pointe de fleurs de sel

-

Mini burgers gourmands du chef

-

Falafels à la sauce crémeuse cumin, herbes fraîches

-

Risotto à la truffe

-

Variation de Briouates aux légumes, bœuf ou poulet

-

Tempuras de crevettes et légumes, sauce au soja

-

Boulette de kefta à la marocaine, coriandre fraîches, paprika

-

Boulette de sardines aux herbes fraîches

-

Accras de morue, sauce tomate au persil

-

Yakitori saumon

-

Traditionnel quatban de boeuf charolais

-

Chakchouka végétarienne

ANIMATIONS CULINAIRES

ATELIER ITALIEN (en live)

- Pâtes aux choix dans la meule de parmesan

ATELIER SERANO (en live)

- Découpe de jambon serano

ATELIER LIBANAIS (en libre service)

- Pain pita, falafels et assortiments de mezzés du chef accompagnés de houmous

ATELIER GRAVALAX (en live)

- Découpe de saumon gravlax, crème citron vert et crème wasabi

ATELIER PLANCHA TERRE-MER (en live) 3 AU CHOIX

- Brochettes de bœuf charolais
- Brochettes de poulet mariné à l'oriental aux 5 épices
- Noix de St Jacques au pesto
- Grambas en persillade
- Pêche du jour



BRASERO

(3 au choix)

Brochette de poulet fermier
mariné

-

Brochette de boeuf aux épices

-

Filet de pêche du jour

-

Côte de boeuf tomahawk

-

Poulpe flambé

ACCOMPAGNEMENTS

(2 au choix)

Taboulé libanais - Salade grecque -
Pommes de terre grenailles rôties,
paprika fumé - Salade de pois
chiches à l'indienne - Ratatouille
maison - Caponata - Salade italienne





PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Buffets desserts traditionnel

- Assortiment de minis mignardises sélection du chef



D H A I R T R A I T E U R



Dhairtraiteur@gmail.com

Marseille

+33 6 01 65 56 27

Instagram: dhair_traiteur