

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



PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Au choix parmi - *servies en buffet*

Tataki de thon rouge, crème de soja

-

Blinis de saumon, crème aneth-citron vert, baies

-

Véritable pain bagnat Méditerranéenne

-

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 figes, noix croquantes

-

Blinis, crevettes aux herbes, saffran

-

Pain brioché, chantilly à la truffe





PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Au choix parmi - *servies en
passage*

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

EN OPTION (10€/animation) - Au choix parmi

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





PLATS TRADITIONNELS

Servis à l'assiette

Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre

-

Souris d'agneau, pommes de terre grenailles

-

Filet de dorade, riz parfumé et légumes

-

Magret de canard, écrasé de patates douces

-

Suprême de volaille sauce aux cèpes, gratin dauphinois

-

Médailon de veau, écrasé de pommes de terre légumes rôties



DESSERTS

Servis à l'assiette ou au buffet

Buffets desserts traditionnel

- Assortiment de minis mignardises sélection du chef

Option gateaux sur demande

- Wedding cake
- Naked cake
- Pièces montée



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