



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, pointe d'harissa

-

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

-

Burger foie gras, confiture de figues, 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 CHAWARMA (en live)

- Viandes au choix, assortiments de sauces, légumes croquants

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 DU BOUCHER (en live)

- Brochettes de bœuf charolais
- Brochettes de poulet mariné à l'oriental aux 5 épices

ATELIER PLANCHE MÉDITERRANÉENNE (en live)

- 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

PLATS ORIENTAUX

Servis à l'assiette ou au buffet

Couscous royal (viandes au choix)
mijotées parfumé aux épices

-

Poulet aux olives à la Marocaine

-

Boeuf aux pruneaux, abricots
confits

-

Pastilla poulet ou fruits de mer

-

Seffa Medfouna: cheveux d'ange
au poulet



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





DESSERTS

Servis à l'assiette ou au buffet

Buffets desserts traditionnel ou Orientale

- 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