



D HAIR TRAITEUR

# PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Au choix parmis - servies en buffet

Tataki de thon rouge, pointe d'harissa

-  
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

Burger foie gras, confiture de figues, noix croquantes

-  
Blinis, crevettes aux herbes, saffran

-  
Pain brioché, chantilly à la truffe





# PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Au choix parmis - 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 parmis

## **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 HAIR TRAITEUR

Dhairtraiteur@gmail.com

Marseille

+33 6 01 65 56 27

Instagram: dhair\_traiteur