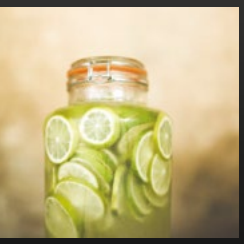
Le choix gourmand pour que vos réceptions soient **uniques**.

SÉMINAIRE

M.B
TRAITEUR



Qui sommes-nous ?

Avec MB Traiteur : Honneur aux saveurs !

Après les tables du Grand Palais et du Château de Versailles, c'est à la vôtre que le Chef servira ses créations.

Le Chef met à votre service son savoir-faire et sa passion de la cuisine pour vous proposer une prestation de qualité qui régalera les papilles de vos convives.
Vivez le sur-mesure : ne choisissez pas, créez !

Le Chef et son équipe se mettent à votre service afin de vous offrir une prestation sur mesure : de l'organisation aux recettes, tout est pensé selon vos souhaits.

Avec Mb traiteur, l'expérience qui vous est proposée est de travailler ensemble à l'élaboration d'un menu et de recettes totalement personnalisés.

C'est de cette manière que la magie opère : nous mettons notre créativité au service de vos idées pour vivre des moments inoubliables !

MB Traiteur

Le choix gourmand pour que vos réceptions soient uniques !

SÉMINAIRE

Plat unique

Menu Tajine

- Tajine de Veau aux pruneaux
- Tajine de Poulet aux citrons confits et olives vertes
- Tajine d'agneau aux abricots
- **ACCOMPAGNEMENTS :** Semoule et légumes

Menu Paëlla

- Poulet, sauté de veau, petits pois, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, tomates, moules, riz spécial paëlla, gambas, crevettes roses, citrons, chorizo

Menu Couscous

- Poulet, agneau et merguez mijotés dans le bouillon du Chef
- **ACCOMPAGNEMENTS :** navets, carottes, pois chiches et courgettes

Choucroute royale

- Lard fumé, Saucisse de Francfort, Saucisson à l'ail et Saucisse fumée, Choux et Pommes de terre

Cassoulet

- Haricots coco, manchon de canard, saucisse de Toulouse, poitrine fumée

Plateau de fromages affinés

Composé de 4 fromages affinés :

- Brie de Meaux
- Chèvre
- Morbier
- Fourme d'Ambert
- Accompagnés de verdure

Dessert

- Farandole gourmande (3 pièces par convive)

Buffet Froid

Viandes froides et Poissons

- Assortiment de charcuteries :
  - Jambon de Parme fumé par le Chef
  - Coppa
  - Andouille de guéméné
- Jambon braisé
- Assortiment de terrines
- Rôti de bœuf glacé au thym
- Saumon en Bellevue
- Sauces : mayonnaise / moutarde / ketchup / sauce acidulée

Accompagnements

- Salade océane : pâtes, crabe, crevettes, moules, tomates
- Salade niçoise : riz, tomates, poivrons, thon, olives, anchois
- Le traditionnel taboulé : raisins blonds, menthe et coriandre fraîches, dés de poulet marinade citron / huile d'olives / épices marocaines
- Tarte provençale aux légumes (froide)
- Salade californienne : Boulgour, petit épeautre, riz rouge, cranberry, noisettes, miel d'acacia, graines de courge, huile de noisettes
- Salade asiatique : pâtes chinoises, carottes, sauce au lait de coco, crevettes, fèves de soja, champignons noirs, graines de sésame, coriandre, jus de citron vert, gingembre
- Salade Italienne : conchiglioni au pesto, mozzarella di bufala fumée, tomates confites, pignons, roquette et parmesan

Plateau de fromages affinés

Composé de 4 fromages affinés :

- Brie de Meaux
- Chèvre
- Morbier
- Fourme d'Ambert
- Accompagnés de verdure

Dessert

- Farandole gourmande (3 pièces par convive)

Barbecue

Buffet de Salades

- Légumes croquants et sa sauce acidulée
- Champignons à la crème
- Taboulé oriental
- Salade d'endives, pommes fruit et noix
- Salade océane
- Pommes de terre rate servies chaudes

Buffet de Viandes grillées

- Merguez
- Chipolatas
- Cuisse de poulet à l'indienne
- Brochette de bœuf à la thaïlandaise
- Jambon fermier braisé
- **ACCOMPAGNEMENTS :** beurre doux et demi-sel, moutarde, cornichons, vinaigrette, mayonnaise, ketchup

Buffet de Fromages

- 2 variétés de fromage, salade et vinaigrette

Desserts au buffet

- Tarte aux pommes Normandes
- Tarte aux abricots et pistaches

Repas à l'assiette

Entrée

- Tartare aux deux saumons, agrumes et jeunes pousses
  ou
- Mille feuilles de jambon de Parme fumé et Mozzarella di Bufala fumée
  ou
- Noix de Saint Jacques sauce safranée et fondue de poireaux

Plat

- Suprême de volaille, gratin du Dauphiné et fagot d'haricots verts
  ou
- Pavé de cabillaud, riz pilaf et brochette de légumes de saison
  ou
- Parmentier de confit de canard et salade

Fromage

- Brie de Meaux, comté et mesclun
  ou
- Fourme d'Ambert, chèvre fermier et mesclun

Dessert

- Panna Cotta aux fruits rouges
  ou
- Tiramisu aux Spéculoos
  ou
- Tartelette aux fruits de saison

Cocktails

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

♦ Animations tout feu tout flamme

- Foie gras poêlé sur son pain brioché accompagné de sa fleur de sel
- Crevettes sauce Miso à la plancha
- Volaille à l'indienne snackée
- Saint Jacques au piment d'Espelette flambées à la Vodka
- Bœuf à la thaïlandaise flambé
- Gambas à la japonaise poêlées
- Découpe de Jambon Pata Negra exposé sur sa griffe
- Découpe de saumon fumé Maison « sauvage »
- Bœuf black Angus fumé au foin et sa sauce au whisky
- Gambas à la Japonaise
- Cube de saumon Gravlax à l'aneth fumé devant vos convives

♦ Pièces cocktail froides

- Canapés de saumon fumé du Chef et sa chantilly citronnée.
- Canapés briochés au Jambon de Parme fumé du Chef et sa crème de moutarde à l'ancienne.
- Canapés crémeux de chèvre frais fermier et pesto surmonté de ses éclats craquants.
- Bruschetta au brie de Meaux et sa compotée d'oignons confits.
- Financier de pain d'épices, ganache de Foie gras.
- Financier de châtaigne, crémeux de Raifort et copaux d'abricot
- Wraps de saumon fumé du Chef et sa chantilly acidulée.
- Wraps de jambon de Paris traditionnel et sa crème aux bulles balsamiques.
- Wraps croustillants de chèvre frais fermier et sa chantilly au pesto.
- Wraps de volaille fermière et tomates confites surmontés de sa chantilly d'olive noire.
- Bagels aux saveurs d'Asie : tartare de saumon relevé au gingembre et sa crème acidulée.
- Buns de volaille fermière et tomates confites
- Brochettes tomate / mozzarella / basilic.
- Brochettes du maraîcher (légumes de saison)
- Gourmandises du Sud en navettes (poivron et chorizo).
- Douceurs de fromage frais et ses aromates en navettes.
- Cassolettes des îles : ananas Victoria, crabe, saumon fumé du Chef et crevette.
- Verrine de tartare de mangue et saumon fumé du Chef surmonté de son œuf de caille.
- Cuillères de tataki de saumon accompagné de son tartare d'algues.
- Cuillères de Saint Jacques snackée et sa crème de chèvre frais fermier.

♦ Douceurs de nos campagnes

- Panier du maraîcher et sa sauce acidulée
  - *tomates cerises*
  - *radis*
  - *carottes*
  - *choux fleur*
- Panettone façon pain surprise
- Planche de charcuteries :
  - *jambon de Parme*
  - *noix de jambon*
  - *saucisson aux noix, aux cèpes, poivre et nature*
  - *chorizos*
- Planche de fromages :
  - *crottin de Chavignol*
  - *fourme d'Ambert*
  - *Camembert*
  - *Comté*

♦ Pièces cocktail chaudes

- Mini hamburgers du Chef
- Mini Hot-Dog
- Croustillants de bourgogne : escargots et persillade
- Croustillants du sud : chèvre fermier, tomates et olives
- Gougères au comté
- Cannelés salés
- Cakes salés

♦ Pièces cocktail sucrées

- Verrines salade de fruits
- Verrines Tiramisu aux Spéculoos
- Verrines Panna Cotta aux fruits rouges
- Macarons
- Mini éclaires café/chocolat
- Mini tropéziennes
- Mini cannelés

LE CHEF SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER CERTAINS ÉLÉMENTS DE SES RECETTES SELON LES SAISONS.

Dîner de Gala

♦ Entrée

- Carpaccio de noix de Saint Jacques, condiment mangue agrumes, jeunes pousses, vinaigrette à la vanille bourbon
  ou
- Pressé de foie gras aux châtaignes, Crème brûlée de foie gras à l'anis
- Accompagnés de son mendiant aux châtaignes et fruits de saison

♦ Plat

- Mignon de veau, gratin sarladais et sa Tatin de légumes
  ou
- Souris d'agneau confite, gratin du Dauphiné et poêlée de légumes croquants
  ou
- Pavé de sandre au beurre Nantais, Rosace de pommes Anna et flan de carottes à la vichyssoise

♦ Fromage

- Brie de Meaux, comté et meslun

♦ Dessert

- Dessert de saison de la maison Cassel

Pause Café

♦ Pause café d'accueil

- 3 Mini viennoiseries par personne
- Café, thé, lait.
- Jus de fruits, eaux

♦ Pause café

- Salade de fruits en verrine, brownies, gâteaux secs
- Café, thé, lait
- Jus de fruits, eaux

Plateaux repas

♦ Plateau Repas 1

- Tartare de saumon et sa salade fraîcheur
- Poulet Mariné aux Agrumes, salade composée
- Fromage / Petit pain
- Panna cotta aux fruits rouges

♦ Plateau Repas 2

- Tomates mozzarella fumée et basilic, accompagnés de jambon cru
- Rôti de bœuf et salade composée
- Fromage / Petit pain
- Tiramisu

♦ Plateau Repas 3

- Tatin de légumes au chèvre frais
- Rôti de veau et salade composée
- Fromage / Petit pain
- Tartelette aux fruits

♦ Plateau Repas 4

- Tataki de saumon au soja
- Pavé de sandre braisé aux épices et salade composée
- Fromage / Petit pain
- Entremet au chocolat

Demande particulière

MB Traiteur

se met au service de vos idées et de vos souhaits afin de vous offrir une prestation sur mesure pour rendre votre événement inoubliable.

Osez l'extravagance et l'originalité :

nous nous ferons un plaisir de vous accompagner.

MB Traiteur

Le choix gourmand pour que vos réceptions soient uniques !

MB Traiteur

2 chemin de la Vallée
Hameau d'Hautiboeuf
77710 Paley
Tél. : 06.80.48.02.46

www.mbtraiteur.com

Mariage & Réception

Séminaire

Réalisation & Impression : ©Plurielles au Singulier - Crédits photographiques : ©MB Traiteur / ©Le Regard d'Ysa / ©Freepik

Réalisation & Impression ©Plurielles au Singulier