



MENU & BUFFET

Noël & Nouvel An



Pépites Traiteur
pepitemtraiteur@gmail.com
0472958527
BE1019906005

MENU

Noël & Nouvel An

Zakouskis

Lingot de saumon gravelax, crème d'ail noir
Tartelette de mousse de foie gras, chutney & harissa à la rose
Croque bâtonnet à la truffe

Entrées

Foie gras mi-cuit +/- 60 gr et sa brioche toastée
Ou
Gambas grillées, crémeux de lard, purée de panais
Ou
Saint-Jacques snackées, purée de céleri, sauce légère vanillée de madagascar

Plats

Filet de biche en croûte de cacao, poivre de Timut, purée de céleri, pomme au four, jus corsé
Ou
Magret de canard rôti, jus corsé à l'ail noir, poêlée de champignons d'hiver, purée de patate douce à la fève tonka
Ou
Homard poêlé, beurre d'estragon et ail noir confit, risotto crémeux au safran +9€

Mignardises

Tartelette ganache chocolat au thé fumé & gruë de cacao
Financier à la pistache & framboise
Tartelette au citron & Yuzu confit



Les petits plus de Noël et de l'an

Zakouskis de luxe

16€/personne (5 pièces)

Lingot de saumon gravelax, crème d'ail noir

Tartelette de mousse de foie gras, chutney pomme verte & harissa à la rose

Croque bâtonnet à la truffe

Mini croustillant de chèvre au miel

Tartare de Saint-Jacques & mangue, pipette de crème vanillée parfumée



Zakouskis classiques

10€/personne (5 pièces)

Tartelette sucrée-salée aux figues & chèvre

Mini quiche lorraine

Pruneau au lard

Toast saumon fumé & crème citronnée

Feuilleté jambon & Comté

Mignardises

7€/ personne (3 pièces)

Tartelette ganache chocolat Abinao & grué de cacao

Financier à la pistache & framboise

Tartelette au citron & Yuzu confit



Suppléments

Pupitre cava Brut 15€

H.BLIN champagne Brut 35€

Terroir D'altitude blanc viognier 21€

Mas L'as Cabes rouge Roussillon 25€

Buffet 100 %Froid

Noël & Nouvel An

Tranche de foie gras, confit de figues
Gravlax de saumon maison aux agrumes et aneth,
crème légère au citron et œufs de truite
Betteraves rôties au balsamique, agrumes et ricotta
fouettée
Salade de fenouil finement émincé, oranges fraîches,
pignons grillés, parmesan, herbes et vinaigrette au
miel
Salade de légumes racines rôtis, vinaigrette au sirop
d'érable et sumac
Salade de fregola sarda aux herbes fraîches,
clémentines rôties et éclats de pistache
Salade de pommes de terre à la truffe
Pains variés
Beurre fouetté au sel fumé



Minimum 6 personnes

Suppléments

Pupitre cava Brut 15€
H.BLIN champagne Brut 35€
Terroir D'altitude blanc viognier 21€
Mas L'as Cabes rouge Roussillon 25€

Buffet mixte

Noël & Nouvel An

Caille désossée farcie aux fruits secs, pain d'épices et romarin (chaud)

Saumon en croûte d'herbes, sauce champagne et œufs de truite (chaud)

Betteraves rôties au balsamique, agrumes et ricotta fouettée

Salade de fenouil finement émincé, oranges fraîches, pignons grillés, parmesan, herbes et vinaigrette au miel

Légumes rôtis glacés au sirop d'érable et sumac (chaud ou froid)

Salade de fregola sarda aux herbes fraîches, clémentines rôties et éclats de pistache

Mille-feuilles de pommes de terre à la truffe (chaud)

Pains variés

Beurre fouetté au sel fumé



Minimum 6 personnes

Suppléments

Pupitre cava Brut	15€
H.BLIN champagne Brut	35€
Terroir D'altitude blanc viognier	21€
Mas L'as Cabes rouge Roussillon	25€

Envie de Caviar ?

Oscietra

Caviar Oscietre d'esturgeon russe (lat. *Acipenser gueldenstaedtii*).

C'est la perle parmi les perles - apprécié par les meilleurs chefs et les gourmets dans le monde entier. De grands grains (de diamètre entre 2.7 et 3.5mm) au goût délicat de noisette, intrigant et saturé. Les teintes sont variées, grise, marron, olive et même dorée.

Baerii

Issu d'esturgeon sibérien (lat. *Acipenser baerii*).

Ses perles du diamètre de 2.4 à 3.2mm se caractérisent par un arôme intense qui satisfera les plus exigeants palais. Les teintes des grains passent du noir au marron clair.

Baerii 30 gr	51€
Baerii 50 gr	77€
Baerii 125 gr	175€
Baerii 250 gr	345€
Baerii 500 gr	680€



Oscietra 30 gr	64€
Oscietra 50 gr	97€
Oscietra 125 gr	228€
Oscietra 250 gr	448€
Oscietra 500 gr	885€

