



# MENU & BUFFET

## Noël & Nouvel An



Pépites Traiteur  
[pepitestraiteur@gmail.com](mailto:pepitestraiteur@gmail.com)  
0472958527  
BE1019906005

# MENU

## Noël & Nouvel An

### Zakouskis

Lingot de saumon gravlax, 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 & grué 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 gravlax, 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 ?

## Osciètre

Caviar Osciètre d'esturgeon russe (lat. *Acipenser gueldenaedtii*).

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€ |



|                       |      |
|-----------------------|------|
| Osciètre 30 gr .....  | 64€  |
| Osciètre 50 gr .....  | 97€  |
| Osciètre 125 gr.....  | 228€ |
| Osciètre 250 gr ..... | 448€ |
| Osciètre 500 gr ..... | 885€ |

