Traiteur & Créateur de Réceptions

Traiteur et créateur de réceptions

extrait de cuisine

59, rue Roger Salengro 59770 MARLY
Tél. 03 27 49 40 96 E.mail contact@extraitdecuisine.com
www.extraitdecuisine.com

Traiteur & Créateur de Réceptions

Créez l'événement en choisissant Extrait de Cuisine !

Réunion, inauguration, session de formation, remise de médailles, arbre de Noël, barbecue... Nous vous accompagnons à chaque événement important et vous proposons des services sur mesure afin de répondre au mieux à vos besoins et envies.
Dans l'esprit des nouvelles tendances, notre équipe professionnelle vous propose différentes collections culinaires :

- petits déjeuner
- plateaux Lunch, plateaux repas, sandwichs
- cocktails
- buffets

Confiez-nous votre projet, nous prenons en charge l'intégralité de son organisation

Délai de commande : 24 h par mail
(votre commande sera validée par un retour mail de notre part)

Autour du café

L'accueil café

6,20 € HT par personne (minimum 6 pers)

- 2 mini viennoiseries
- Café ou Thé
- Lait en dosette + sucre emballé
- Jus d'orange et eau plate
- Matériel (Gobelet, mélangeur, serviette)

La pause-café

5,60 € HT par personne (minimum 6 pers)

- 2 mignardises (Mœlleux et mirlitons assortis, brochette de fruits frais)
- Café ou Thé
- Lait en dosette + sucre emballé
- Jus d'orange et eau plate
- Matériel (Gobelet, mélangeur, serviette)

Plateaux lunch

Sandwichs baguette

27,50 € HT

Le plateau de 25 pièces assorties (soit 1100 g)
Thon crudités, fromage frais ciboulette, poulet crème fraiche curry

Club céréales

33,00 € HT

Le plateau de 30 pièces assorties (soit 400 g)
Saumon citron vert, jambon speck beurre savora, emmental

Wraps club

24,00 € HT

Le plateau de 20 pièces assorties (soit 800 g)
Volaille pastramani, crudités, cheddar

Pains suédois

33,00 € HT

Le plateau de 30 pièces assorties (soit 400 g)
Fromage frais aux herbes, Saumon fumé, Jambon de pays

Fours sucrés

36,00 € HT

Le plateau de 30 pièces assorties
Mini éclairs, tartelettes, mœlleux...

Tarifs HT (TVA à appliquer 10 %).
Frais de livraison en supplément suivant kilométrage

Sandwichs

Formule Sandwich

8,90 € HT

Servi dans sachet kraft individuel

1 sandwich ½ baguette
+ 1 fruit ou dessert
+ 1 eau 50 cl

L'Express

12,00 € HT

Servi dans sachet kraft individuel

1 sandwich ½ baguette
+ 1 salade composée
+ 1 fruit ou dessert
+ 1 eau 50 cl
+ set (couverts, serviette, sel, poivre)

Boissons

- eau plate 50 cl : 1,00 €
- eau gazeuse 50cl : 1,00 €
- eau plate 150 cl : 1,50 €
- eau gazeuse 150 cl : 2,00€
- coca 150cl : 5,00€
- jus de fruits 100 cl : 5,00€
- vin Bordeaux rouge 75cl : 15,00 €
- bière blonde 75 cl : 8,50€

Plateaux repas

Le Réunion

16,50 € HT

Support plastique recyclé
et recyclable

1 entrée + 1 viande + 1 accompagnement
+ 1 dessert ou fruit + 1 petit pain + set
(couverts, serviette, sel, poivre)

Le Bureau

20,50 € HT

Support 100 % biodégradable

1 entrée + 1 viande + 1 accompagnement
+ 1 portion de fromage et 1 beurre
+ 1 dessert ou fruit + 1 petit pain
+ set (couverts, serviette, sel, poivre)

Le Direction

25,50 € HT

Support plastique recyclé
et recyclable

1 entrée + 1 viande + 1 accompagnement
+ 2 portions de fromage et 1 beurre
+ 1 dessert ou fruit
+ 1 petit pain
+ set (couverts, serviette, sel, poivre)

Délai de commande : 24 h par mail
(votre commande sera validée par un retour mail de notre part)

Tarifs HT (TVA à appliquer 10 % sauf sur eaux et softs 5,5 % et alcools 20 %).
Frais de livraison en supplément suivant kilométrage

Menus plateaux repas

Le Réunion

Menu 1
- Muffin chèvre pesto
- Aiguillettes de volaille au gomasio, Salade de chou au comté
- Fromage
- Brownie chocolat

Menu 2
- Focaccia volaille curry
- Emincé de saumon à l'indienne,
- Haricots verts en salade
- Fromage
- Donuts

Menu 3
- Bruschetta au caviar d'aubergines et légumes confits
- Bœuf « poire » rôti, Pommes de terre aux fines herbes
- Fromage
- Fruit de saison

Le Bureau

Menu 1
- Bretzel et rillettes du Mans
- Faux filet Charolais, Blé tendre aux carottes jaunes et raisins secs
- Fromage
- Tartelette rhubarbe crumble

Menu 2
- Tartelette méditerranéenne
- Dos de cabillaud au basilic, Taboulé vert libanais
- Fromage
- Aumônière pommes caramélisées, beurre salé

Menu 3
- Muffin tomates et olives
- Echine confite de porcelet, Salade de lentilles et saucisse montbéliarde
- Fromage
- Tarte normande

Le Direction

Menu 1
- Antipasti (poivrons, speck, anchois, parmesan)
- Dos de saumon fumé à chaud, Semoule fine aux épices
- Duo de fromages
- Tartelette citron meringuée

Menu 2
- Marbré de foie gras de canard aux figues
- Filet d'agneau au cumin, Tartare de courgettes
- Duo de fromages
- Macaron aux noisettes

Menu 3
- Cœur de focaccia et saumon fumé
- Magret de canard caramélisé, Salade périgourdine
- Duo de fromages
- Baba bouchon au rhum

Un seul menu par commande.
Nous adaptons également nos menus aux contraintes alimentaires (végétarisme, allergie, religion...).

Cocktails (minimum 20 pers.)

Cocktails « Classique »

Tarifs HT/pers, hors service,
dressage sur plateaux jetables,
serviettes cocktail fournies

1 Club sandwich
+ 1 Pain suédois
+ 1 Bagel
+ 1 Sucrée

4,40 € HT
4 pièces

1 Club
+ 1 Suédois
+ 1 Navette
+ 1 Brochette
+ 2 sucrées

6,60 € HT
6 pièces

1 Club
+ 1 Suédois
+ 1 Navette
+ 1 Brochette
+ 1 Bagel
+ 3 Sucrées

8,80 € HT
8 pièces

2 Clubs
+ 1 Suédois
+ 1 Navette
+ 2 Brochettes
+ 1 Bagel
+ 3 Sucrées

11,80 € HT
10 pièces

Cocktails « Prestige »

Tarifs HT/pers, hors service,
dressage sur plateaux jetables,
serviettes cocktail fournies

2 Bouchées Fraîcheur
+ 1 Club sandwich
+ 1 Sucrée

4,80 € HT
4 pièces

3 Bouchées fraîcheur
+ 1 Suédois
+ 2 sucrées

7,20 € HT
6 pièces

3 Bouchées Fraîcheur
+ 1 Club
+ 1 Suédois
+ 3 Sucrées

9,60 € HT
8 pièces

4 Bouchées fraîcheur
+ 1 Club
+ 1 Suédois
+ 1 Bagel
+ 3 Sucrées

12,00 € HT
10 pièces

Compositions des pièces proposées

(variables suivant les saisons)

Clubs sandwich
Jambon de Paris ; Volaille curry ; Crudités

Pains suédois
Fromage frais aux herbes

Bagels
Rillettes d'oie ; Jambon fumé

Navettes
Tomates confites ; Noix des Ardennes ;
Saumon fumé

Brochettes
Melon et jambon de pays ; Tomates et mozzarella

Bouchées Fraîcheur
Lucullus et pain d'épices ;
Gambas au citron vert ;
Piques saumon sésame
Wraps pastramani ;
Noix de Saint-Jacques rôties...

Délai de commande : 72 h par mail
(votre commande sera validée par un retour mail de notre part)

Tarifs HT (TVA à appliquer 10 %).
Tarif alimentaire uniquement.
Sur devis matériel, nappage buffet, boissons, personnel de service, autres quantités ou répartition des pièces salées et sucrées...
Frais de livraison en supplément suivant kilométrage.

Délai de commande : 48 h par mail
(votre commande sera validée par un retour mail de notre part)

Buffets froids (minimum 20 pers)

18,00 € HT par personne

- Salade de tomates billes et mozzarella
- Pains suédois fromage frais et ciboulette
- Salade de pommes de terre et mimolette
- Salade de lentilles
- Melon Charentais
- Jambon de pays et Gressins
- Emincé de blanc de volaille
- Brie et beurre
- Assortiment de tartes
- Pains tranchés, sauces, condiments

21,00 € HT par personne

- Wraps crudités
- Assortiment de charcuteries
- Salade de haricots verts
- Salade de pâtes et tomates confites
- Rillettes de saumon frais et fumé
- Faux filet de bœuf
- Saint Nectaire et Fourme
- Tarte aux pommes
- Verrines mousse chocolat
- Pains tranchés, sauces condiments

23,00 € HT par personne

- Terrine à la bière de Jenlain
- Tomates billes au pesto
- Rattes du Touquet
- Taboulé vert à la menthe
- Opéra saumon fumé, mousseline crème aneth
- Jambon de pays et Gressins
- Emincé de blanc de volaille
- Brie et beurre
- Assortiment de tartes
- Pains tranchés, sauces, condiments

28,00 € HT par personne

- Verrines de tartare de saumon aux fines herbes
- Mini bagnats crudités
- Lucullus de Valenciennes et pain d'épices toastés
- Croquants de pois gourmands et haricots verts
- Salade de pousses d'épinard
- Fricassée de pomme de terre à l'huile de noix
- Pièce de bœuf glacé à la crème de balsamique
- Plateau de fromages de France
- Sablés citron
- Croquant chocolat
- Brochettes de fruits frais
- Pains tranchés, sauces et condiments

Tarifs HT (TVA à appliquer 10 %).
Tarif alimentaire uniquement.
Sur devis matériel, boissons, personnel de service...
Frais de livraison en supplément suivant kilométrage

Traiteur & Créateur de Réceptions

extrait de cuisine

Ils nous font CONFIANCE