



Beurre Noisette Traiteur



Boutique traiteur

Réceptions & événements

4 rue René Dhal - 78980 Bréval

21, place du marché au blé - 78200 Mantes la jolie

✉ Contactbntraiteur@gmail.com

☎ Tél: 0771937219

Pièces apéritives ou pour buffet salé

Plateaux de pièces cocktail à composer : 15 convives minimum

Cœur de saumon Gravlax, Yuzu et citron vert

Spirale de courgette, saumon fumé et menthe poivrée

Linguette au sel de mer, tartinade de chorizo Bellota, gel de balsamique

Champignon rôti, chèvre frais et basilic

Pâté croûte canard, foie gras, condiment échalote et estragon

Ceviche de daurade, coco et citron vert

Poire pochée betterave et émulsion de foie gras

Tataki de thon Wasabi

Croustade salée, crémeux de potimarron à la noisette

Radis beurre d'estrageon à la fleur de sel

Sablé parmesan et graines de moutarde, magret fumé

Mini poivron, crémeux de tomate au piment d'Espelette

Pommes Grenailles rôties au thym, crème de lard, crispy de Serrano

Nougat de riz, médaillon de gambas et gel de citron Yuzu

Carpaccio de St jacques, huile de vanille et grenade (de novembre à mars)

Boeuf Tataki au sésame, condiment spicy

Rigatoni Ricotta-basilic, Conté 12 mois

Spirale de petits légumes, coeur coulant

Plateaux de mini-sandwichs froids

Bagel saumon, iceberg et crème d'aneth (12 sandwichs)

Pain suédois, bœuf mariné, moutarde de Meaux et cerfeuil (15 sandwichs)

Mini Wrap volaille et crudités (15 sandwichs)

Plateaux de mini-sandwichs chauds

Crok jambon Conté (12 sandwichs)

Hot dog (12 sandwichs)

Pièces apéritives ou pour buffet salé

Bouchées chaudes

mini quiches, Roquefort et noix (20 pièces)

Gougères Conté (25 pièces)

Roulés feuilletés pesto et saumon fumé (20 pièces)

Tartinades apéritives

Tartinade de chorizo doux et gressins au sésame (5 pers)

Rillettes aux deux saumons (4 pers)

Houmous de pois chiche et gressins à l'huile d'olive (5 pers)

Tartinade de courgette mentholée et Feta et gressins (5 pers)

Pains et légumes

Pain surprise varié 48 pièces

Corbeille de légumes et leur sauce

Les Tapas

Patatas Bravas et mayonnaise au piment d'espelette (10 pers)

Tortilla au chorizo et Conté 12 mois (8 pers)

Mini Wrap poulet, poivrons et sauce salsa (12 pièces)

Focaccia, tartare de tomate au piment d'Espelette et jambon Belotta (15 pièces)

Pan Con tomate et Manchego (15 pièces)

Planche de charcuterie Ibérique (4 pers)

Merci de bien vouloir passer vos commandes au minimum 10 jours à l'avance.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment selon le cours du marché

Les Planches, plateaux et pâtisseries salées

Les Planches

Planche de pâté croûte, volaille, canard, foie gras et pistaches ou en pâté entier (25 pers)

Planche de charcuterie (10 pers)

Planche de fromages affinés et fruits secs (10 pers)

Planche de saumon fumé, crème citronnée et blinis (10 pers)

Les plateaux

Plateau de filet de boeuf et ribs de porc caramélisés ou poulet rôti thym citron, condiments moutarde, câpres et cornichons (10 pers)

Plateau de saumon Gravlax, condiment aneth et pickles (10 pers)

Plateau de saumon frais mariné citron aneth et crème acidulée

Les pâtisseries salées

Quiche Lorraine (8-10 pers)

Quiche Tomates confites, courgette, chèvre avec ou sans lard fermier (8-10 pers)

Quiche 4 fromages (8-10 pers)

Tarte fine tomates, Burrata et pesto (De mai à septembre) (3pers)

Tourte feuilletée jambon Emmental entier (8-10 pers)

Bouchée à la reine ris de veau, volaille et champignons

Vol au vent fruits de mer et sauce Champagne

Feuilleté figue, chèvre, miel et romarin (de juillet à octobre)

Merci de bien vouloir passer vos commandes au minimum 10 jours à l'avance.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment selon le cours du marché

Les entrées pour service à table ou composition de buffet

Les entrées froides

Oeufs mimosa aux herbettes fraîches

Fraicheur d'avocat, crevettes, segments d'orange et sauce cocktail au piment d'Espelette

Tataki de Thon au sésame, légumes Thaï croquants

La tout carotte: fondantes au miel et Savora, confites au balsamique, croquantes...

Oeuf mollet, asperges blanches et sabayon acidulé (de mai à juin)

Médailillon de saumon farci aux herbes, macédoine de légumes frais à l'estragon et caramel d'orange

Foie gras mi-cuit aux épices douces, chutney de mangue-ananas et noix de pécan caramélisées

Saumon Gravlax nature ou à la betterave, crème d'aneth, croustille de bagel

1/2 Homard bleu au court bouillon et macédoines de légumes frais à l'estragon et caramel d'orange (minimum 2 pers)

Minimum de commande : 5 pers. / entrée

Les salades (250gr de salade réparties sur plusieurs variétés selon le nombre de convives. Idéal pour la composition de vos buffets):

Salade de torsade au pesto vert, tomates confites, Mozzarella et pignons de pin torréfiés

Salade piémontaise à la volaille fermière et moutarde de Meaux

Taboulé à l'orientale

Salade de betterave, Feta, pomme Granny et vinaigre de framboise

Salade de pommes de terre Grenailles aux deux saumons, échalotes et herbettes fraîches

Les entrées pour service à table ou composition de buffet

Entrées chaudes:

Gambas sautées au sésame, chou pok-choï, sauce soja et pickles

Saumon en croûte, étuvée de poireaux au curry, beurre blanc au

citron

Pithiviers volaille, canard et pistaches

Merci de bien vouloir passer vos commandes au minimum 10 jours à l'avance.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment selon le cours du
marché

Les plats

Minimum de commande : 6 pers. / plats

Les plats chauds:

Rigatonis à la crème de Gorgonzola et jambon cru Italien

Magret de canard rôti et polenta parmesan-champignons

Pad Thai, crevettes, volailles et légumes croquants

Filet mignon de porc basse température, mousseline de patates douces au gingembre et pommes Grenailles rôties

Lasagnes de bœuf Charolais

Suprême de volaille fermière et macaronis à la crème de champignon

Filet de Bar snacké, risotto parmesan et citron

Cabillaud à la nacre et Risonis à la crème de truffe

Filet de dorade, écrasé de pomme de terre au vert d'oignon, rafraîchi de roquette et sauce vierge

Ribs de porc caramélisés, polenta parmesan-champignons et jus court

Pavé de saumon, mousseline de carotte et condiment caramel d'orange

Paleron de boeuf braisé, pommes Grenailles et carottes rôties à l'ail et thym

Suprême de pintade fermière, aubergine confite et fumée, tomates cerise rôties à l'ail

Epaule d'agneau au miel et romarin de 7h en cocotte, mousseline de pomme de terre à la truffe

Paëlla fruits de mer, poulet et chorizo (Entre 20 et 50pers)

St jacques à la nacre mousseline de panais au Yuzu, rafraîchi de pamplemousse

Filet de bœuf rôti au beurre de thym, Cannellonis farcis d'une duxelle de champignons et céleri gratinés au Conté 24 mois

Filet de boeuf Rossini, gratin Dauphinois, jus truffé

Homard courbouillonné, Orechiettes aux fruits de mer sauce homardine

Ces plats sont conditionnés dans de grands plats à four, joliment dressés prêts à être enfournés pour la réchauffe

Pour les buffets des bains-marie ou des lampes chauffantes peuvent vous être proposés en location pour le maintien au chaud

Ces plats peuvent également vous être proposés en format mini-plats en conditionnement éco-responsable (équivalent à 1/2 parts) pour composer vos buffets



Les Desserts

Les tartes :

Tarte fine aux pommes 8parts

Tarte Lemon-curd 6-8parts

Tarte poire amandine 6-8parts

Tarte chocolat caramel 6-8parts

Tarte pistache, fruits-rouges (en saison) 6-8 parts

Tarte aux fraises (en saison) 8 parts

Tarte Paris-brest 6parts

Les gourmands :

Brioche perdue, mascarpone et caramel beurre salé

Cheese-cake fruits rouges 8-10 parts

Fondant cacao 8-10 parts

Chou praliné au cœur fondant

Tiramisu

Les entremets :

Entremet fruits de la passion

Entremet croustillant chocolat tonka

Fraisier (en saison) disponible en 4, 6, 8, 10, 20 ou 30 parts

Autres pièces sucrées :

Pavlova fruits rouges (d'avril à septembre) (6 pièces)

Assortiment de macarons (10 pièces)

financiers amandes (10 pièces)

Madeleines (10 pièces)

Cookies Américains chocolat noir extra (6 pièces)

Cake Vanille

Cake chocolat

Cake citron pavot

Certains de ces desserts peuvent vous être proposés en format migniardises pour 2€/pièce

Merci de bien vouloir passer vos commandes au minimum 10 jours à l'avance.

Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment selon le cours du marché

Le Brunch

Partie sucrée:

Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains au raisin (10 pièces)

Brioche nature ou aux pralines roses (10 pers.)

Pan-cake au sirop d'érable (10 pièces)

Crêpes Sucrées et topping (Confiture, sucre, Nutella, caramel)
(10 pièces)

Yaourt nature et fruits de la « ferme des peupliers » (6 pièces)

Fromage Blanc (1kg) et Granola

Cake citron pavot, vanille ou chocolat

Cookies Américains chocolat noir extra (6 pièces)

Partie salée:

Planche de saumon fumé et crème d'aneth (10 pers.)

Planche de fromages affinés pré-découpés et fruits secs (10 pers.)

Planche de charcuterie (10 pers.)

Assortiment de tomates de couleur, buratta cremeuse et vinaigre
baslamique (10 pers.)

Oeufs mimosa et herbettes fraîches (10 pers.)

Avocado toast ricotta basilic (10 pièces)

Wrap volailles savora (15 pièces)

Bagel saumon, iceberg et crème d'aneth citronnée (12 pièces)

Corbeille de légumes et ses sauces (10 pers.)

Oeufs brouillés (10 pers.) (location de bains-marie à prévoir)

Les boissons chaudes, eaux et jus de fruits peuvent également vous êtres
proposées sur devis

Merci de bien vouloir passer vos commandes au minimum 10 jours à l'avance.

Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment selon le cours du marché

Boissons alcoolisées

Champagne Pol Cochet:

Champagne Brut

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Champagne Brut rosé

90% Pinot Noir

10% Chardonnay

Champagne Brut Blanc de Blancs Millésime 2011

100% Chardonnay

Vins Blancs (env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes):

Touraine Domaine des Bessons “Le Silex”

100% Chenin Blanc

Ventoux Domaine de la Croix des Pins “Le Secret”

5 cépages. Vin gastronomique

Vins Rosés (env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes):

Touraine Amboise “Nuances”

Ventoux “3 villages”

Côtes de Provence Château Minuty Prestige

Vins Rouges (env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes):

Touraine Amboise “Prestige” Médaille d’or 2023

Ventoux “La Noria” Vin gastronomique

Côtes de Provence Minuty Prestige

Personnel de Service Extra (selon disponibilité)

Tarifs Personnel de Cuisine et de Salle (tarifs TTC)

Vacation de 5 heures minimum (semaine)

Vacation de 5 heures minimum (samedi ou dimanche)

Heure Supplémentaire de Jour, Semaine & Weekend (avant 24H00)

Heure Supplémentaire de Nuit, Semaine & Weekend (après 24H00)

Frais de Déplacement kilométrique (au-delà de 25 km de Bréval)

Majoration Jours Fériés (hors 1er mai et réveillons)

Pour toute vacation, un repas est à prévoir pour le personnel

Livraison (selon disponibilité)

Du mardi au dimanche matin

Secteur 1 (jusqu'à 20 km maximum)

Secteur 2 (entre 20 et 40 km maximum)

Au delà, facturation sur devis

Facturation

Les prix s'entendent T.T.C. Une facture correspondant au montant T.T.C. de la prestation fournie par la SASU Beurre Noisette sera établie et remise au client au moment de la réception de la commande sur demande de celui-ci. Aucun escompte ne peut être consenti sur le montant de cette facture.

La SAS Beurre Noisette se réserve le droit de modifier à tout moment le prix de ses produits en fonction du cours des matières premières.

Pour des raisons d'organisations, aucune modification ne pourra être apportée après la prise de commande.

Taux de T.V.A.: Le prix de l'ensemble des produits proposés sur cette carte inclus une T.V.A. à 5,5 %.

Si la SASU Beurre Noisette fourni un service (type fourniture de matériel, personnel de service) lié à la vente de nourriture, l'ensemble serait considéré comme un service de restauration sur place, une T.V.A. de 10 % serait alors appliquée L'article 13 de la loi n°2011-1978.

Le versement d'un acompte vous sera demandé lors de la réservation de votre prestation.

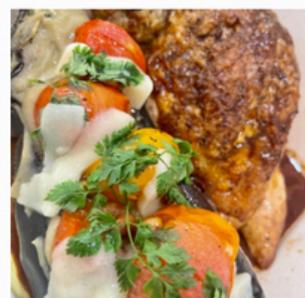
Retrouvez nous sur nos réseaux sociaux pour en découvrir davantage!

Instagram: [beurrenoisette.traiteur](#)

Facebook: [Beurre Noisette Traiteur](#)



Galerie photos



Galerie photos

