

Entrées 5€/pers	Viande 7€/pers	Accompagnement 1,5€/pers	Dessert 3€/pers	Plat complet 7€/pers	Buffet froid 15€/pers
Terrine de poulet aux tomates séchées et pistache	Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne	Gratin de pommes de terre	Panna cotta aux spéculoos	Tajine de poulet aux carottes et aux courgettes	<b>En entrée</b> : Terrine de poisson ou de volaille et 3 crudités au choix
Terrine de poulet à l'indienne	Filet mignon de porc au Maroilles	Tatin d'endives	Panna cotta vanille et fruits rouges	Couscous royal	<b>En plat principal</b> : 3 viandes au choix et 4 salades composées
Terrine de jambon au gouda et aux courgettes	Fricassée de poulet aux champignons	Pommes Dauphine maison	Tiramisu classique ou aux fruits rouges	Choucroute	<b>Les terrines</b> : Terrine aux 2 saumons, terrine au thon et aux courgettes, terrine de macédoine et surimi, terrine de poulet, tomates confites et pistaches, terrine de jambon, courgettes et cheddar,
Terrine aux deux saumons	Parmentier de canard	Surprise aux endives	Tartelette au chocolat	Tarch'tiflette et salade	
Panna cotta de chèvre sur sablé au piment d'Espelette	Carbonade flamande	Flan de carottes ou champignons ou légumes du soleil	Tartelette au citron meringuée	Waterzoï de poulet et riz	<b>Les crudités</b> : Carottes râpées, céleri rémoulade, salade de betteraves, coleslaw, macédoine de légumes, tomates (en saison)
Panna cotta de saumon fumé sur biscuit aux herbes	Curry de poulet Thaï	Riz sauvage ou Riz blanc ou Riz au curry	Tartelette aux fruits rouges	Cassoulet	
Roulé épinards/saumon fumé et Boursin	Veau Orloff	Pâtes fraîches	Tartelette aux fruits de saison sur palet breton	Chili con carne	
Roulé de pain d'épices au foie gras	Bœuf à la tomate et aux carottes	Cocotte de ratatouille	Millefeuille	Lentilles saucisses	<b>Les viandes</b> : cuisse de poulet, rôti de porc, rôti de dinde, rôti de boeuf, pain de viande, jambon, pâté de campagne
Mousse de chèvre frais et figues	Pavé de saumon au jambon cru et sauce au yaourt	Purée de carotte à l'orientale	Paris Brest	Lasagnes aux légumes ou à la viande	
Mousse de dinde et curry	Dos de cabillaud, sauce aux épices	Demi-sphère forestière	Moelleux au chocolat coeur michoko et crème anglaise	Poulet à la basquaise et riz	<b>Les salades composées</b> : Salade de pâtes, salade de riz, taboulé, salade de pommes de terre sauce à l'échalote, salade mexicaine, salade italienne, tagliatelles de courgettes à l'italienne
Cheesecake au saumon fumé		Clafoutis d'asperges vertes	Petites couronnes chocolat et fruits rouges	Risotto de la mer	
Crèmeux au saumon fumé		Gratin de courgettes	5 macarons (parfum identique)		

Salade à l'américaine (avocat, pomme, crabe sauce cocktail)		Soufflé de potiron	Cosy estival sur financier à la pistache		Vous pouvez compléter votre buffet avec un dessert au choix à 3€
Petits poissons de saumon au surimi		Galettes de quinoa	Mousse carambar sur biscuits sablés au chocolat		
Croustade de fruits de mer		Gratin de pommes de terre aux cèpes	Mousse d'agrumes aux épices		
Tatin d'endives au Maroilles		Tagliatelles de légumes			
Coquilles St Jacques à la fondue de poireaux		Fondue de poireaux			
Samossas boudin blanc et pommes		Fagots de haricots verts			
Carré d'Auvergne		Polenta méridionale			

### Quelques exemples d'entremets (de 2,50€ à 3€ la part)

Plaisir aux fruits rouges	Fraisier	Bavarois vanille/framboise	Légèreté pistache/framboise
Mousse au spéculoos	Passion/spéculoos	Carrément bon chocolat blanc/framboises	Succès aux poires
Royal chocolat	Entremets Kinder	Entremets Ferrero Rocher	Tutti frutti
3 chocolats	Dulcey Gusto	Duo choco/pêches	

### Conditions

Pour toute commande traiteur, un minimum de 4 parts identiques est demandé.

La commande doit être faite 1 semaine avant minimum. Un acompte de 30% devra être versé avec le devis approuvé et signé.



**CRKARAMEL**  
Ateliers culinaires, cours à thème, ateliers anniversaires ou événementiels pour enfants et/ou adultes, traiteur et gourmandises...

Autoentrepreneuse et conseillère Guy Demarle

Karine Kaczor 63 rue François Brasme  
62160 Bully-les-Mines  
karine.kaczor@wanadoo.fr  
06 89 03 89 98

www.crikaramel.com / SIRET 79292512500017

Retrouvez toutes les informations sur mon site internet :

[www.crikaramel-et-gourmandises.com](http://www.crikaramel-et-gourmandises.com)