



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Canapés salés froids

Bagel saumon fumé et fromage  
Bagel mousse de canard confit d'oignons  
Pain pita d'agneau crème ciboulette  
Tartelette houmous épice  
Toast tout canard  
Mini cône Cérilly chorizo  
Mini Paris-Brest au foie gras  
Navette mousse de canard  
Macaron foie gras cerise noire  
Macaron moutarde de Charroux  
Macaron fourme d'Ambert  
Macaron au fromage frais  
Pointe d'asperge  
Sablé Cérilly frais  
Tartelette houmous épice  
Pain pita crabe et herbes  
Pic bambou mangue gambas  
Blinis curry tourteau  
Crousti magret figues  
Mini moelleux poivron chèvre  
Mini cône saumon épinards  
Mini Tartelette au thon  
Mini blinis cérilly saumon fumé  
Puit de courgette tartare de tomate  
Mini blinis crevette  
Prince Norvégien

## Carte Salée Apéritif 2024

### Mini clubs

Saumon fumé  
Jambon blanc emmental  
Jambon cru d'auvergne  
Rosette  
Bagnat  
Rillettes d'oie  
Fromage frais aux herbes  
Mousse de canard  
Jambon au torchon et  
Beurre de montagne

### Mini Brochettes

Mangue gambas tandoori  
Tomate cerise bille mozza  
Melon jambon cru  
Jambon blanc emmental

### Petits fours chauds

Mini croc jambon emmental  
Gougère  
Mini quiche  
Mini pizza  
Mini vol au vent  
Hot dog brioché

### Mini cuillères

Carpaccio de bœuf au parmesan  
Tartare de bœuf au parmesan  
Tartare de saumon yuzu sésame  
Crème de chou-fleur et crevette rôtie  
Crème de chèvre et magret fumé  
Tartare de champignons frais aux aromates  
Duo avocat crevette  
Carpaccio de St Jacques au paprika  
Tartare de thon à l'asiatique

### Mini verrines

Œufs brouillés saumon fumé et chantilly salée  
Tartare de magret asiatique et noix de cajou  
Mousse d'avocat et betterave rouge  
Fine ratatouille, crème de chèvre et crumble  
Foie gras, fruits rouges et pain d'épices  
Mangue crevette coco mousse curry  
Tartare de tomate mousse de brebis  
Tartare de courgette et ricotta  
Saumon gravelax  
Crèmeux de chou romanesco au chorizo



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Atelier Italien

Jambon cru de parme  
Mozzarella bille marinée  
Burrata basilic

## Atelier de la Mer

Gambas à l'anis vert  
St Jacques au curry  
Chiperons piment d'Espelette

## Atelier Aligot

Mini croquettes aligot  
Echalotes  
Truffe  
Canard confit

## Atelier Huitre

A la bourriche  
Fine de Claire d'Oléron n° 3

## Atelier Wok

(A sélectionner)  
Risotto au parmesan  
Risotto aux morilles  
Brouillade d'œufs à la truffe  
Brouillade d'œuf au saumon fumé  
Escargots en persillade  
Cuisse de grenouille à la crème d'ail  
Champignon de saison en persillade  
Purée de carotte jaune des sables

## Etale du Mareyeur

(A sélectionner)  
Saumon gravelax  
Saumon mi-fumé  
Cabillaud fumé  
Tartare de saumon  
Rillettes de saumon  
Truite fumée  
Tartare de thon rouge

## Bar à Soupe froide

Gaspacho tomate basilic  
Crèmeux de petits pois à la menthe  
Soupe de melon au porto

## Atelier Terroir

Jambon blanc à l'os cuit au torchon sur  
socle  
Jambon sec sur socle

## Bar à charcuterie

(A sélectionner)  
Jambon cru  
Jambon à l'os  
Terrine de campagne  
Rillettes d'oie  
Saucissons nature, poivre et noisette  
Chorizo

## Atelier plancha Gibier

Cube de cuissot de sanglier au vin  
chaud  
Brochettes de cerf poivre mignonette

## Atelier Plancha – Mini brochettes

(A sélectionner)  
Canard au miel  
Volaille thym et citron  
Agneau aux herbes  
Bœuf mariné  
Veau au gingembre  
Cœur de canard en persillade  
Mini bavette aller-retour

## Atelier Foie gras

Foie gras de canard poêlé au Ratafia  
Foie gras de canard mi-cuit en terrine  
(avec supplément : truffe)

## Atelier Pain Pita

Confit d'agneau crème d'ail  
Pulled pork barbecue  
Volaille marinée

## Atelier Américain

Mini burger Charolais  
Cheddar ou Comtesse de Vichy  
Mini Hot Dog sauce Barbecue

## Atelier Crêpes salées

Galette de sarrasin :  
Gruyère, jambon, champignons



## Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

### Nos options 2024

#### Option Tirage pression

Fût de Heineken 20 litres : 130 €/fût

Fût de Pelfort 20 litres : 130 €/fût

Fût de Mutzig 30 litres : 140 €/fut

Option : 4,50 €/50 gobelets

#### Option cocktails (prix au litre)

Framboisine : 16,90 €

Planteur : 16,90 €

Punch 16,90 €

Marquissette : 18 €

Spritz : 22 €

Mojito : 22 €

Soupe champenoise : 18,90 €

Cocktail sans alcool : 12,90 €

#### Option Verre d'accueil 2,40 €/pers

Présentation en bonbonne

Gobelet carton fournis

Orangeade

Citronnade

2,90 €/pers

Cocktail de fruits sans alcool

Virgin mojito

Thé glacé

#### Option : fontaine chocolat 6,50 €/pers

2 brochettes de fruits frais

Ou

2 brochettes de bonbons

+ Fontaine à chocolat

#### Option : Barbe à papa 4,50 €/pers

#### Option Trou normand 3,50 €/pers

Sorbet pomme et Calvados

Sorbet Citron et Vodka

Sorbet ananas et Rhum

#### Option : Bar à bonbons 6,50 €/pers

Brochettes de chamallows

Brochettes de fraises

Brochettes de bananes

+ Assortiment de bonbonnières

#### Option Broche 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + charbon de bois

#### Option Braséro 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + Bois

#### Option soupe à l'oignons 5,50 €/pers

Croutons + Emmental râpé

Bol et cuillères jetable

#### Option Buffet de nuit 4,90 €/pers

#### Assortiment de charcuterie

(incluant le pain tranché et les condiments)

Jambon blanc cuit à l'os

Jambon sec, Chorizo,

Terrine Grand-mère

Ou

#### Assortiment de fromages affinés

(Incluant le pain tranché)

Cantal, Fourme d'Ambert,

Saint-Nectaire, Chèvre Pti Damet