



# Le Privilège

HÔTELLERIE - RESTAURATION ★★★

|Maison fondée en 1936|

## Carte traiteur

Cocktail à emporter  
ou  
Plats à emporter



Le chef et son équipe vous propose des menus et des amuses bouches adaptés pour que vous puissiez rester le plus possible avec vos convives.

- Retrait le vendredi, samedi ou dimanche. (possibilité en semaine sur demande)
- Livraison possible sous condition d'un rayon de 15Km et minimum de 500€ de commande.
- Des emballages adaptés pour le stockage et le réchauffage des plats.



LE PRIVILÈGE

*Chez Vous !*

Plats à Emporter

# COCKTAIL A EMPORTER

Nouvelles formules minimum 9 pers



2 Versions possibles

En apéritif (2.5 à 4 cm\*) ou en réduction (4.5 à 6 cm\*)

Assortiment possible de 6 pièces ou 9 pièces par pers.

A vous de choisir l'esprit de votre cocktail.....

Plutôt apéro tranquille avec "les tradi" ou plutôt chic avec "les créatifs"

Laisser carte blanche à notre chef en travaillant des produit de saison et de son imagination.

## Les Tradi'

version apéritif

6 pièces = 5€

9 pièces = 8€

version réduction

6 pièces = 12€

9 pièces = 18€



Exemple suivant la saison:

Rillettes de volaille aux herbes , Bao au confit de porc et sésame  
Club Parisien jambon et fromage frais , Houmous à la betterave,...



## Les Saveurs

version apéritif

6 pièces = 6€

9 pièces = 9€

version réduction

6 pièces = 14€

9 pièces = 21€

Exemple suivant la saison:

Rillettes de saumon fumé a l'aneth , Wrap's de boeuf crème de roquette,  
Verrine d'asperge en mimosa et sésame noir,  
Burger maison haché charolais et cheddar affiné,...

## Les Créatifs

version apéritif

6 pièces = 8€

9 pièces = 11€

version réduction

6 pièces = 17€

9 pièces = 24€

Exemple suivant la saison:

Macaron de foie gras et figue , Tarte saint jacques confites au yuzu  
, Fleur de gravlax et bulle citron,  
Samoussas de gambas à la coriandre et gingembre, ...



**\*diamètre des Pièces**

# Entrées Froides

- Feuillantine de crabe 10€  
et saumon fumé maison au yuzu et cébette
- Pressé de volaille de Janzé , 8€  
foie gras et pommes confites
- Saumon fumé par nos soins , 7€  
crème acidulée à l'aneth
- Tataki de filet de Boeuf 12€  
langoustine , coriandre
- Foie gras au naturel maison (la part) 12€  
confiture d'oignons



# Entrées à Réchauffer

- Cassolette de Saint Jacques 12€  
étuvé de jeunes légumes, crème armoricaine
- Piqué de saumon et saint jacques 11€  
rissoto aux herbes
- Dos de Bar , crème homard 15€  
tarte aux champignons
- Dos de cabillaud 13€  
beurre blanc zesté et légumes cuisinés



# Plats à Réchauffer

- Filet de cochon Rôti , 12€  
poire poché aux épices et noix de pécan
- Raviole ouverte de saumon, 13€  
jeunes légumes , coulis de langoustine
- Ballotine de volaille 13€  
aux champignons
- Paleron de bœuf confit, 13€  
pressé de pomme de terre, oignons rôtis
- Pavé de Filet bœuf snacké 18€  
infusion poivre de Sichuan, Façon rossini
- Effiloché d'épaule d'agneau 12€  
*abricot et romarin , velours de patate douce*





## Fromages

- Déclinaison de Fromages de chez bordier *et son beurre* ( minimum 6 pers / 90gr par pers) 7€
- Brie de Meaux aux truffes 8€

## Desserts

**Entremet minimum 8 pers**  
**-10% à partir 15 pers**

### Menu Enfant

**10€**

**Burger maison**

*pommes grenailles*  
ou

**Nuggets de "vrai poulet"**  
*pommes grenailles*  
\*\*\*

**Nounours chocolat guimauve**

ou

**Tartelette aux Fraises**

*suivant saison*



### - **Le Jardin d'Honoré**



4€ par pers

Feuilletage caramélisé , crème amande thym citron  
Chou craquant vanille , confit framboise



### - **Le Mangu'O almond**



4€ par pers

Dacquoise amande gingembre mousse mangue,  
crème brulée vanille et confit de mangue



### - **Le Perle pistache**



4€ par pers

Biscuit croustillant praliné confit de fruits rouges  
crème légère pistache



### - **Le Fraisier**



4€ par pers

Fraises Fraîches , génoise moelleux , crème diplomate vanille  
et encore des fraises parce qu'on adore ça !!!  
(de Mai à Octobre uniquement)

## La Planche Apéro'

**Déclinaison de charcuteries artisanales, fromages de chez bordier,  
amuses-bouches froids et/ou à réchauffer,  
verrine du moment et tartinade maison**

**32€ pour 4 pers**



## Plateau de Réductions Sucrées

**20 Réductions (5 Pièces différentes) suivant l'inspiration du moment**

**30€ pour 6/7 pers environ**

Saumon Fumé par nos soins (tranché et sous vide) 30€ le 500gr

Foie Gras maison (sous vide) 60€ le 500gr