

LD Création Traiteur

par Les Dodos d'Alsace



**POUR UN MARIAGE QUI
VOUS RESSEMBLE...**

...CONTACTEZ NOUS :

contact@lesdodosdalsace.com

06 12 53 43 76



www.ldcreationtraiteur.com



TVA 10% (sauf service et location → 20%)



Pour 30-45 minutes : 6 à 8 pièces salées /2 pièces sucrées



Pour 1h30 : 9 à 12 pièces salées/3pièces sucrées



Pour 2h : 13 à 16 pièces salés/4 pièces sucrées



Formule "gourmande" 6 pièces salées/px 9,70€/px

Mini wrap guacamole, falafel, aubergines grillées
Mini cheeseburger
Mini hot dog volaille
Mini Focaccia
Mini malicette bacon/fourme d'Ambert
Pain d'épice garni d'une mousse au chèvre et de magret fumé avec une pointe de confiture d'abricot

Option formule "gourmande" 9 pièces salées /px 15,70€/px

Option formule "gourmande" 13 pièces salées/px 19,10€/px

+ Formule "gourmande" 6 pièces salées/px

Verrine aux saveurs italiennes
Macaron / foie gras aux épices de pain d'épice / confit d'oignon
Wrap poulet curry poivron

+ Formule "gourmande" 9 pièces salées/px

Pain de mie au pesto, mousse de chèvre à la tomate confite
Mini tartelette poireaux/oignons
Mini tarte flambée
Mini malicette mousse fines herbes, saumon fumé, citron, baie de rose

Formule "exotique" 6 pièces salées/p x 6,40€/px

Mini navette achards de légumes
Samoussa au boeuf
Accras de morue
Nem aux crevettes
Petit beignet d'aubergine à la farine de pois chiche
Mini burger poulet au curry et trio de poivrons

Option formule "exotique" 9 pièces salées /px 10,60€/px

Option formule "exotique" 13 pièces salées/px 18,80€/px

+ Formule "exotique" 6 pièces salées/px

Mini navette poulet sauce soja
Hakien aux légumes
Mini navette vindaye de thon

+ Formule "exotique" 9 pièces salées/px

Mini sandwich au thon/coriandre
Samoussa légumes
Brochette de poulet miel / gingembre
Bouchon/wan tan poulet combava



Options sucrés :

2 mignardises sucrées/px 2,55€/px
3 mignardises sucrées/px 3,75€/px
4 mignardises sucrées /px 4,90€/px

Mousse au chocolat/croustillant praliné
Mousseline spéculoos /pommes caramélisées
Mini Paris-brest
Mini chou à la crème
Mini éclair chocolat
Mini tartelette citron
Verrine tiramisu



13,50€ht

Kougelhopf salé 12 tranches

Lardons/noix ou Tomates/féta



Brochettes piquées sur ananas (40pc)

32,90€

Brochettes tomate cerise/mozzarella aux herbes de Provence
Brochettes jambon de parme/melon ou mangue au vinaigre balsamique
Brochettes comté 12 mois d'affinage/raisin blanc
Brochettes crevette marinée aux épices douces/ananas frais



Bretzel (12pc)

3 naturels, 3 gratinées, 3 gratinées/lardons, 3 Munster/cumin



Pain surprise 40 tranches

30,40€

Pain aux noix garni "Version 1" (rillettes du Mans, emmental, jambon cuit, rosette, bacon)

Pain aux noix garni "Version 2" (thon / coriandre, fromage frais / poivron, ail et fines herbes / saumon, tapenade d'olives vertes)



Apéro box

28,90€

6 nems crevette
6 samoussas thon
6 samoussas bœuf
6 wan tan poulet
6 beignets d'aubergine
6 accras de morue



Assortiment de 20 bouchons

17,90€

Bouchons/wan tan porc combava
Bouchons/wan tan poulet combava

Plateau assortiment de 30 navettes

40,90€

Mini navettes achards de légumes
Mini navettes vindaye de thon
Mini navettes sandwich poulet sauce soja

Plateau de 20 mini burgers

39,90€

Mini burgers poulet au curry et trio de poivrons
Mini cheeseburgers

Assortiment de 18 verrines

31,90€

Verrines grecques
Verrines aux saveurs italiennes
Verrines achards de légumes

Plateau assortiment de 20 malicettes

39,90€

Mini malicettes salade vigneronne,
Mini malicettes rosette, cornichon
Mini malicettes bacon/fourme d'Ambert
Mini malicettes foie gras, confit d'oignons

Plateau 40 pièces VEGAN/SANS GLUTEN/SANS LACTOSE

57,90€

Carrés de polenta, tomate et olives noires
Toasts de concombre houmous tomate cerise
Toasts de poivronnade
Falafels à la menthe



Plateau fromage et charcuterie 9,90€/px

Possible avec charcuterie halal



BUFFET FROID

19,90€/px

Buffet froid 4 salades (300g) + 6 viandes/poissons froids (300g)

Viande/poisson:

Assortiment de charcuterie (jambon blanc, rosette, jambon cru...)

Roast beef parfumé au thym et au romarin

Tartare de thon à la mangue

Terrine poisson (saumon et/ou cabillaud)

Emincé de poulet sauce soja (spécialité Mauricienne)

Saumon fumé (avec ou sans crevette)

ou

Rôti de dinde parfume au thym

Pâté en croûte

Terrine des Dom-Tom (boeuf et poulet)

Vindaye de thon (spécialité Mauricienne)

Paleron de boeuf cuisson basse température, vinaigrette à la Thai (coriandre et citronnelle)

Saumon gravlax aux agrumes

Salades:

- Salade de macaroni italienne

(tomates confites et olives noires, basilic, mozzarella)

- Taboulé

- Carottes/choux blanc

- Grecque (concombres, olives, fêta)

ou

- Salade de pommes de terre (façon alsacienne ou façon mauricienne)

- Salade de riz façon créole (tomates, maïs et ananas)

- Salade d'achards de légumes (spécialité mauricienne)

- Betteraves à la façon de ma grand-mère



BUFFET PLAT CHAUD

à partir de
17,60€/px

Viande ou poisson (225g) + accompagnements (375g)

Ballotines de suprêmes de volaille farcies, sauce au crémant d'Alsace

Filet mignon de porc, sauce forestière (ou de veau en supplément)

Gigot d'agneau, sauce au romarin (en supplément)

Saumon sauce Créole (en supplément)

Poulet vanille curcuma (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Accompagnements au choix:

Mousseline de patate douce

Gratin dauphinois

Riz safrané

Flan de légumes au gingembre et safran

Légumes de saison "glacés" au beurre

Lentilles

Gratin de chou chou



BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

à partir de
29,90€/px

Buffet froid:

4 salades (100g + 6 viandes/poissons froids (150g)

+

Plat chaud:

Viande ou poisson (200g) + accompagnements (300g)

Ballotines de suprêmes de volaille farcies, sauce au crémant d'Alsace

Filet mignon de porc, sauce forestière (ou de veau en supplément)

Gigot d'agneau, sauce au romarin (en supplément)

Saumon sauce Créole (en supplément)

Poulet vanille curcuma (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Accompagnements au choix:

Mousseline de patate douce

Gratin dauphinois

Riz safrané

Flan de légumes au gingembre et safran

Légumes de saison "glacés" au beurre

Lentilles

Gratin de chou chou

BUFFET BBQ

26,90€/px

Buffet 4 salades + 6 brochettes de viande et poisson façon BBQ

- Salade de pommes de terre à la mauricienne

- Achards de légumes

- Betteraves façon grand mère

- Salade de riz/ananas

Option buffet fromage



4,20€/px

5 sortes

Avec ou sans couverture pâte à sucre, décor à thème, étages factices...

LETTER CAKE

33,00€

Minimum 50 personnes, maximum 5 sortes
Le chiffre ou la lettre, 6 personnes ou 8 personnes

- Biscuit vanille, mousse vanille, fruits frais au choix selon la saison
 - Biscuit chocolat, mousse chocolat, croustillant praliné
 - Biscuit vanille, mousse vanille, croustillant praliné
- Biscuit vanille, mousse citron, meringue italienne, croustillant chocolat blanc
- Biscuit chocolat, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, croustillant



MIGNARDISES

4,80€/px

- Mini éclair chocolat
- Mini éclair au praliné
- Mini choux vanille caramélisé
- Mini tartelette citron
- Mini tiramisù
- Mini mousse 3 chocolats croustillant praliné
- Mini mousse spéculoos pomme
- Mini mousse exotique litchi mangue passion 6

Nos gâteaux personnalisés

NOS COMPOSITIONS

5,00€/px

- Le Nutellamania : mousse au Nutella, biscuit vanille, croustillant praliné
- Le 3 chocolats : mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat ou vanille, croustillant praliné
- Façon fraiser ou framboisier : mousse vanille, fraises ou framboises, biscuit vanille (fraises uniquement durant la saison, hors saison curd fraise)
- Le Spéculoos : mousse au spéculoos, mousse au caramel, biscuit vanille, pommes caramélisées, croustillant spéculoos
- Le citron : mousse vanille, curd au citron, biscuit vanille, croustillant chocolat blanc
- L'exotique : mousse vanille, curd passion, biscuits vanille, croustillant coco, morceaux de mangue



VOTRE COMPOSITION

5,00€/px

- 2 parfums au choix, biscuit vanille ou chocolat, 1 supplément au choix (croustillant praliné, croustillant coco, pommes caramélisées, mangues...)