

Nos plateaux repas

Ciré Délices Traiteur vous propose des plateaux repas à base de produits frais et de saison pour vos déjeuner de travail.

Afin de répondre à vos attentes, les plateaux sont composés de gobelet, couverts, et serviette, eau, ainsi qu'un pain individuel. Les produits sont adaptés pour être mangé froid, cependant si vous souhaitez le réchauffer le contenant de votre plat chaud est adapté au micro onde.

Vos plateaux seront livrés à l'adresse et à l'heure de votre choix.



Le fraicheur:

12,50€ par personne

Entrées:

Assortiment de charcuteries
Ou Taboulé aux herbes

Plat principal:

Chiffonnade de rôti de porc aux thym
frais, tagliatelle aux tomates séchées
Ou Pilon de poulet marinés et pomme
de terre en salade

Assiette du fromager

Dessert:

Clafoutis aux fruits de saison
Ou Brownies

Le gourmand:

14,50€ par personne

Entrée:

Salade paysanne (dés de jambon, conté,
oignons frits, légumes croquants, mesclun)
Ou Salade Norvégienne (Harengs
marinées, pomme de terre, granny smith,
bâtonnets de betterave, oignons frits)
Ou Quiche au jambon de parme, chèvre,
tomates séchées, mesclun

Plat principal:

Emincés de blanc de poulet marinés,
farfalle aux légumes grillés
Ou Mousseline de poisson, pomme de
terre et courgette grillés, crème d'aneth

Assiette du fromager

Dessert:

Far aux fruits de saison
Tarte Bourdalou aux pommes caramélisées
Tartelette aux citrons

Le délices:

16,50€ par personne

Entrée:

Saumon gravlax avec sa chantilly citronnée
Ou Salade périgourdine (gésiers, magrets
séchés, légumes crus, jeunes pousses)
Ou Salade Nîmoise (rouget poêlé sur toast
de tapenade, légumes du soleil et jeunes
pousses)

Plat principal:

Chiffonnade de boeuf au romarin, quinoa
aux tomates séchées
Ou Pavé de saumon, tagliatelles de
légumes et riz sauvage, crème au deux
moutarde

Assiette du fromager

Dessert:

Panna cotta au caramel de beurre salé ou
coulis de fruits rouges
Salade de fruits frais de saison
Tartelette chocolat et de caramel de beurre
salé

Le végétarien:

11,20€ par personne

Entrée:

Salade fraîcheur (cruautés du moment, graines de citrouille torréfiées)
Ou Taboulé aux herbes
Ou Tartine fraîcheur (Pain, sauce tomate, légumes crus et cuits, féta)

Plat principal:

Cake aux noix, chèvre et courgette
Ou Quiche aux légumes du soleil, chèvre
Ou Quinoa aux légumes et houmous

Assiette du fromager

Dessert:

Clafoutis aux fruits de saison
Ou Brownies

Le terroir:

17,50€ par personne

Entrée:

Carpaccio de melon et jambon
Ou Cheesecake au saumon fumé
Ou Pressé de betterave avec sa mousse de chèvre

Plat chaud servi dans des bocaux Weck:

Parmentier de canard confit et ses pleurotes
Ou Navarin d'agneau printanier
Ou Joue de porc aux épices douces, servi avec des petites pommes de terre de l'île de Ré.

Dessert:

Tiramisu au spéculos et caramel à la fleur de sel
Ou Tartelette aux fraises
Ou Salade de fruits frais de saison

La formule sandwich:

10,60€ par personne

Deux sandwiches et un dessert

La pause café:

4,20€ par personne

Café, thé, jus d'orange
Mini croissant, pain au chocolat,
pain au raisin (3 par personne)

Exemple de buffet froid

-Planche de charcuteries (saucisson sec, jambon de Vendée, farci charentais, rillettes, terrine, avec ses condiments accompagnée de tartine)

-Assortiments de crudités de saison

-Salade composé deux sortes au choix:

Taboulé maison

Salade de pâtes italienne (légumes grillés, fêta...)

Salade Périgourdine (magret séché, gésiers, légumes crus)

Les perles de l'océan (pâte en perle ronde, oeuf de lumps, saumon fumé, aneth)

Salade de pois chiches, chorizo, tomates séchées, oignons rouge

Salade caesar

-Chiffonnade de rôti de boeuf « sauce béarnaise »

-Chiffonnade de rôti de porc « sauce tartare »

-Plateau de fromage 3 sortes

-Salade de fruits de saison

-Panna Cotta coulis de caramel au beurre salé

Exemple de buffet déjeunatoire

Panier de légumes crus , tapenade et crème de ciboulette

Planche de charcuterie accompagnée de tartines et de ses condiments

Navettes (petit pain brioché) au tzaziki et saumon fumé, houmous et tomates séchées

Club sandwich à la crème de thon, poivron grillés

Salade Caesar (petit bol individuel)

Salade Périgourdine (petit bol individuel)

Cheesecake salées

Sablés au parmesan et crème de chorizo

Planche de fromages (chèvre, St Nectaire, emmental....)

Assortiment de mignardises (brownies, tartelettes diverses, far aux pommes caramélisés, panacotta coulis de fruit....)

Buffet de café

Les cocktails

Les mises en bouches:

4 mises en bouches par personne: 7,60€ par personne

6 mises en bouches par personne: 10,20 € par personne

8 mises en bouches par personne: 12,60 € par personne

10 mises en bouches par personne: 14,20 € par personne

12 mises en bouches par personne: 16,80 € par personne

Sont compris, le service, le nappage du buffet, la verrerie. Nous vous laissons le choix du nombre de pièces salées ou sucrées que vous souhaitez.

Sont compris: Jus de fruits, eau plate, eau pétillante, deux boissons alcoolisées au choix (Soupe de mousseux ou Punch, Pineau des Charentes)

Les mises en bouches sont susceptibles de changer en fonction de la saisonnalité.

Nos mises en bouches salées:

Les pièces froides:

Panier de crudités et ses tapenades, Mini navette, jambon de serrano, roquette / saumon, tzatziki / houmous, tomate séchée, Club sandwich crème de thon / tapenade, poivrons confits , Assortiments de mini brochette, melon, jambon / tortilla, tomate cerise/ comté, poulet curry ... , Wrap de poulet au curry, ananas / Crème de chèvre, noix / Roquefort, poire.

Les verrines:

Seiche méridional, Saumon mariné au citron et lait de coco, Gaspacho, Verrine de poivrons marinés grillés avec de la fêta.

Les pièces chaudes: (Si possibilité de faire chauffer sur place)

Accras, Mini quiche, Préfou, Mini vol au vent, Bruschettas diverses, Samoussas, Croustillant de chèvre miel / Boudin, pomme

Nos mises en bouches sucrées:

Verrines diverses sucrées, Tartelette aux fruits (fruits sélectionnés en fonction de la saison), Tartelette chocolat caramel au beurre salé, Mini baba aux fruits, Mini éclairs