

MAISON
GENIN
DEPUIS 1877

Carte traiteur
2023/2024



LES FORMULES À PARTAGER

FORMULE PETIT-DEJEUNER/GOÛTER

7,50€/personne (à partir de 20 personnes)

1 pièce salée
2 pièces sucrées

FORMULE CATERING

15€/personne (à partir de 20 personnes)

2 salades au choix
2 pièces salées au choix
Plateau de charcuterie & fromage, corbeille de pain frais

FORMULE CATERING +

20€/personne (à partir de 20 personnes)

1 tartinade au choix
2 salades au choix
3 pièces salées au choix
Plateau de charcuterie et fromage, corbeille de pain frais
1 pièce sucrée au choix

FORMULE DINATOIRE

25€/personne (à partir de 20 personnes)

1 tartinade
1 antipasti
3 salades au choix
3 pièces salées au choix
Plateau de charcuterie et fromage, corbeille de pain frais
2 pièces sucrées au choix

FORMULE À PICORER

23,90€/personne (à partir de 20 personnes)

8 pièces salées au choix
2 pièces sucrées au choix

Kit vaisselle jetable comprenant: verre, couvert, assiettes et serviettes

À LA PIÈCE :

NOS SALADES 3,50 €/personne (à partir de 10 personnes)

- Taboulé aux herbes fraîches
- Pomme de terre en persillade
- Salade de pois chiches
- Piémontaise au thon
- Piémontaise au poulet
- Trio chou jambon comté en sauce crémeuse
- Trio de légumes râpés & zeste de citron

NOS PIÈCES SALÉES 2,80 €/pièce (minimum 20 pièces de chaque)

- Mini buns aubergines rôties au zaatar, fêta & herbes fraîches
- Mini buns façon bagnat
- Mini buns chorizo, mozzarella & pesto
- Mini wrap de poulet façon César
- Club-sandwich jambon fromage
- Club-sandwich saumon fumé & tzatziki
- Pâté croute
- Feuilleté camembert pomme
- Toast pâté de campagne & pickles
- Quiche au fromage
- Avocado toast

NOS PIÈCES SUCRÉES 2,50 €/pièce (minimum 20 pièces de chaque)

- Fondant au chocolat
- Mini tropézienne
- Financier aux fruits de saison
- Tarte aux fruits de saison
- Mini muffin chocolat
- Cake banane chocolat
- Cake pomme cannelle
- Mini crêpes (x3) et confiture

TARTINADES & CROÛTONS 2,90 €/personne (à partir de 10 personnes)

- Houmous
- Tapenade
- Tzatziki
- Rillettes de thon

ANTIPASTI 3,90 €/personne (à partir de 10 personnes)

- Minis poivrons farcis
- Gambas marinées
- Poulpes marinés
- Minis involtinis

PLATEAU DE CHARCUTERIE 3,50 €/personne

ASSORTIMENT CHARCUTERIE FROMAGE 4,50 €/personne

FORMULE PLAT CHAUD + DESSERT

19,90 euros/personne (à partir de 15 personnes)

PLATS :

Aiguillettes de poulet sauce crémeuse aux cèpes,
Pâtes fraîches & légumes de saison

Daube de taureau & riz de Camargue

Pilon de poulet rôti, pommes de terre grenaille & ratatouille

Lasagne ricotta épinards & salade composée

Boulette de kefta en sauce tomate & pâtes fraîches

Tartiflette (disponible aussi en version végétarienne) & salade composée

DESSERT :

Fondant au chocolat

Clafoutis aux fruits de saison

Tropézienne

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Tiramisu

Fromage, petit pain et bouteille d'eau inclus dans la formule

Toutes nos formules sont dressées sur plateau et contenant jetable recyclable, à venir récupérer directement en boutique.

Nous réalisons aussi des buffets personnalisés en fonction du thème de votre événement (sur devis).

Si vous souhaitez une prestation sur le lieu de votre événement (buffet décoré par nos soins dans des plats en céramique), avec serveur tout au long du cocktail, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.






**MAISON
GENIN**
DEPUIS 1877


Comment commander ?

Par téléphone, email ou directement en boutique.

Un acompte de 50% de la commande sera demandé à sa validation.

Tél. 04 90 96 01 12

contact@maisongenin.com

11 rue des Porcelet 13200 Arles

www.maisongenin.com