

Carte traiteur

Apéritif

Le salé

Pain surprise (rustique, scandinave, de campagne)

Wrap (fromage, fromage de chèvre, saumon fumé, poulet, poivrons, pastrami)

Canapé (saumon fumé, crevette et guacamole, tomate et crumble de chèvre, thon et piment d'Espelette, mousse de canard et orange confite, poulet tandouri, légumes du soleil et fromage de brebis, miettes de surimi et rouille)

Assortiment de mini feuilletés

Verrine salée (saumon, panacotta aux légumes, salade César, avocat/surimi, taboulé, écrasé de manioc)

Le sucré

Verrine sucrée (citron meringué, mangue et passion, panacotta noix de coco et ananas, Panacotta fruits rouge de saison, mousse au chocolat)

Assortiment de petits fours sucrés (tartelette citron, opéra, financier framboise, entremet pistache, éclair au café, éclair au chocolat, entremet pomme cassis, flan abricot, tartelette au chocolat)

Mini Cannelé

Mini financier

Fondant au chocolat

Tartelette de fruit de saison

Tartelette de chocolat



L'IRISÉ
RESTAURANT

Les boissons

Eau plate

Eau pétillante

Jus d'orange

Jus de pomme

Nectar d'abricot

Mojito

Pina colada

Jus de fleur d'hibiscus

Jus de gingembre

Coca cola

Carte traiteur

Vin d'honneur

Le salé

Pain surprise (rustique, scandinave, de campagne)

Wrap (fromage, fromage de chèvre, saumon fumé, poulet, poivrons, pastrami)

Canapé (saumon fumé, crevette et guacamole, tomate et crumble de chèvre, thon et piment d'Espelette, mousse de canard et orange confite, poulet tandouri, légumes du soleil et fromage de brebis, miettes de surimi et rouille)

Assortiment de mini feuilletés

Assortiment de mini snacks

Verrine salée (saumon, panacotta aux légumes, salade césar, avocat & surimi, taboulé, écrasé de manioc)

Le sucré

Assortiment de macarons (chocolat, vanille, pistache, caramel au beurre salé, citron, framboise)

Verrine sucrée (citron meringué, mangue et passion, panacotta noix de coco et ananas, panacotta fruits rouge de saison, mousse au chocolat)

Assortiment de petits fours sucrés (tartelette citron, opéra, financier framboise, entremet pistache, éclair au café, éclair au chocolat, entremet pomme cassis, flan abricot, tartelette au chocolat)

Mini Cannelé

Mini financier

Fondant au chocolat



L'IRISÉ
RESTAURANT

Tartelette de fruit de saison

Tartelette de chocolat

Les boissons

Eau plate

Eau pétillante

Jus d'orange

Jus de pomme

Nectar d'abricot

Mojito

Pina colada

Jus de fleur d'hibiscus

Jus de gingembre

Coca cola

L'IRISÉ

RESTAURANT

Carte traiteur

Cocktail déjeuner/dinatoire 20 pièces

Le salé

Pain surprise (rustique, scandinave, de campagne)

Wrap (fromage, fromage de chèvre, saumon fumé, poulet, poivrons, pastrami)

Canapé (saumon fumé, crevette et guacamole, tomate et crumble de chèvre, thon et piment d'Espelette, mousse de canard et orange confite, poulet tandouri, légumes du soleil et fromage de brebis, miettes de surimi et rouille)

Assortiment de mini feuilletés

Assortiment de mini snacks

Assortiment de muffins salés (jambon/emmental, tomate-basilic, petits poids-menthe, carotte-curry)

Mini bagels briochés (saumon fumé & fromage frais, pastrami & fromage frais, Chèvre & tomate-pesto, poulet rôti, moutarde & mout de raisin)

Verrine salée (saumon, panacotta aux légumes, salade César, avocat & surimi, taboulé, écrasé de manioc, mousse de foie gras, écrasé d'avocat & gambas, tartare de saumon, ananas & gingembre, blinis saumon, œufs lump, rillette de saumon, caviar d'aubergine)

Le sucré

Verrine sucrée (citron meringué, mangue et passion, panacotta noix de coco et ananas, panacotta fruits rouges de saison, mousse au chocolat, mousse au chocolat blanc & fruits rouges, pistache framboise, tiramisu)

Assortiment de petits fours sucrés (tartelette citron, opéra, financier framboise, entremet pistache, éclair au café, éclair au chocolat, entremet pomme cassis, flan abricot, tartelette au chocolat)

The logo for L'IRISÉ RESTAURANT features a stylized graphic of three curved lines above the brand name. The name 'L'IRISÉ' is written in a large, elegant serif font, with the 'É' having an accent. Below it, the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, all-caps sans-serif font.

L'IRISÉ

RESTAURANT

Assortiment de petits fours sucrés (tartelette citron, opéra, financier framboise, entremet pistache, éclair au café, éclair au chocolat, entremet pomme cassis, flan abricot, tartelette au chocolat)

Assortiment de macarons (chocolat, vanille, pistache, caramel au beurre salé, citron, framboise)

Petits fours au chocolat (lingot praliné gianduja, chocolat façon café viennois, lingot 3 chocolats, financiers croquants chocolat-caramel)

Assortiment de choux

Mini Cannelés

Mini financiers

Fondant au chocolat

Tartelette fruits de saison

Tartelette de chocolat

Les boissons

Eau plate

Eau pétillante

Jus d'orange

Jus de pomme

Nectar d'abricot

Mojito

Pina colada

Jus de fleur d'hibiscus

Jus de gingembre

Coca cola


L'IRISÉ
RESTAURANT

Carte traiteur

Menu enfants

Plat au choix

Wings de poulet

Suprême de volaille

Burger du Chef (bœuf haché, poulet frit ou steak végétal)

Filet de poisson selon arrivage

Accompagnement au choix

Gratin Dauphinois

Potatoes ou Frites faites maison

Flan de légumes

Riz sauvage façon pilaf

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Mi-cuit au chocolat & crème anglaise

Tarte aux fruits frais de saison

Carte traiteur

Pièce montée - Minimum 50 parts

Choix du gâteau

Chocolat

Fraisier

Framboisier

Poirier

Praliné

Vanille

Option

Décor en pâte d'amande

Modèles

Choix de 10 modèles

Carte traiteur

Wedding Cake - Minimum 50 parts

Choix de la génoise

Nature

Chocolat

Vanille

Noix de coco

Amande

Pistache

Framboise

Citron

Caramel

Choix de la crème

Fraise

Framboise

Fruits rouges

Chocolat blanc

Vanille



L'IRISÉ
RESTAURANT

Pistache

Oreo

Kinder

Caramel au beurre salé

Passion

Mangue

Fruits exotiques

Piña Colada

Option

Décor en pâte à sucre

Modèles

Choix de 2 modèles



Contactez l'équipe commerciale

01 60 33 31 31
commercial@conferenciel.com