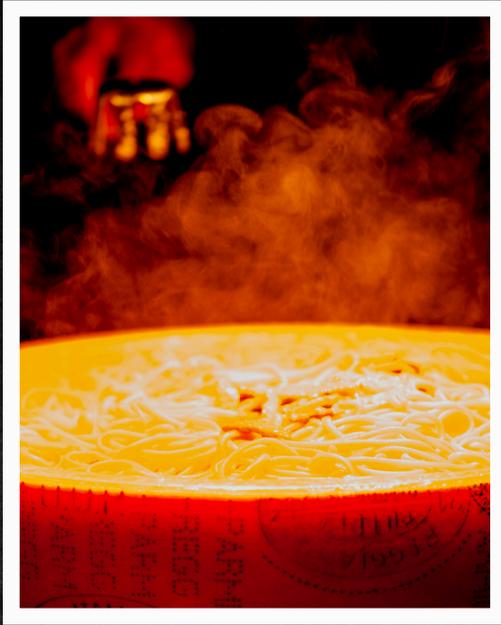


# TRAITEUR DES SENS



**A l'attention de nos futurs clients...**

**Nous personnalisons chaque menu en fonction de vos préférences pour garantir que chaque plat corresponde à l'ambiance et à l'essence de votre événement.**

**Nous sommes là pour donner vie à vos rêves culinaires et pour vous offrir une expérience gourmande inégalée.**

**Contactez-nous dès aujourd'hui pour discuter de vos besoins en matière de traiteur et pour planifier un menu qui laissera vos invités émerveillés.**



traiteurdessens@gmail.com



07 64 16 36 99



traiteurdessens



9 allée Lavoisier 91420 Morangis

**L'Eveil des Saveurs**

**Les Notes gustatives**

**Le Toucher des Epicuriens**

**L'Essence des Parfums**

**Vision Gourmande**

# MENUS

## L'Eveil des Saveurs

4 pièces cocktail / personne  
(nombre de variétés en fonction du  
nombre de convives)

1 animation culinaire

Fruits de saison coupés

2 pièces sucrées /personne

**Formule à 35euros/personne**



## Les Notes gustatives

6 pièces cocktail/personne  
(nombre de variétés en fonction du  
nombre de convives)

2 animations culinaires

Fruits de saison coupés

3 pièce sucrées/personne

**Formule à 45euros/personne**



**Nos prix sont hors taxe, hors service et hors vaisselle**

# MENUS

## Le Toucher des Epicuriens

6 pièces cocktail/personne

Plateau de charcuterie italienne

3 animations culinaires

Plateau de fromages

Fruits de saison coupés

3 pièce sucrées/personne

**Formule à 55euros/personne**

## L'Essence des Parfums

8 pièces cocktail/personne

Jambon Serrano à la coupe, pan  
con tomate

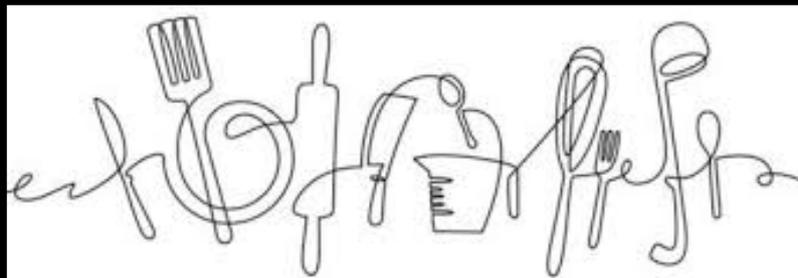
3 animations culinaires

Plateau de fromages

Fruits de saison coupés

4 pièce sucrées/personne

**Formule à 65euros/personne**



**Nos prix sont hors taxe, hors service et hors vaisselle**

# MENUS

## **Vision Gourmande**

10 pièces cocktail/personne

Jambon Serrano à la coupe, pan con tomate

4 animations culinaires

Plateau de fromages

Fruits de saison coupés

Fontaine à chocolat

4 pièce sucrées/personne

**Formule à 75euros/personne**

Nos forfaits de service: à définir selon la prestation

Déplacements facturés au delà de 40km

Droit de bouchon applicable

**Nos prix sont hors taxe, hors service et hors vaisselle**

## Pièces cocktail froides

- TORTILLA DE POMME DE TERRE
- PASTÈQUE FETA
- MINI BUN'S VEGGIE AUX LEGUMES MIZUNA
- CROTIN DE CHAVIGNOL ET MIEL SUR PAIN TRADITION
- BRUSCHETTA LEGUMES CONFITS
- VERRINE DE CAVIAR D'AUBERGINES AUX GRAINES DE SESAME
- WRAPP AUX QUINOA ET BAIE DE GOJI
- MINI BROCHETTE DE TOMATE MOZZA DI BUFFALA
  
- SEPIA DE CRABE A LA POMME GRANY SMITH
- CREVETTE A LA MANGUE
- BOUCHEE DE LANGOUSTINE AU RADIS NOIR CORIANDRE ET HUILE VIERGE
- BLINI CREME ŒUF DE SAUMON
- SAUMON GRAVLAX ECOSSE LABEL ROUGE CREME A L'ANETH
- CONCHIGLIONI SAUMON FUME
- BLACK BURGER AU GUACAMOLE ROQUETTE ET TARTARE DE SAUMON
- NORDIQUE AU SAUMON FUME
- NAVETTE TARAMA OEUF DE POISSON
- TARTELETTE AU GUACAMOLE ET CEVICHE DE DORADE
- TATAKI DE THON ET RADIS NOIR
  
- NAVETTE FOIE GRAS FIGUE (selon saison)
- BROCHETTE MAGRET ABRICOT MOELLEUX
- CLUB SANDWICH POULET BACON
- BURGER AU POULET TANDOORI ET COLESLAW
- TOAST FOIE GRAS
- GYROS AU GIGOT D'AGNEAU ET YAOURT
- CROTIN DE CHAVIGNOL AU MAGRET FUME
- POMME DE TERRE GRENAILLE ONGLET DE VEAU CHIMICHURI
- POIREAU A LA VIANDE DES GRISONS
- CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN ET ROQUETTE
- MILLE FEUILLES DE BRESSAOLA ET COMTE 18 MOIS PHILADELPHIA
- MINI PITA AU POULET
- ŒUF DE CAILLE AU BEURRE D'OLIVES



## Pièces cocktail chaudes

- DHAL DE LENTILLES
- PAKORA A L'AUBERGINE
- SAMOUSSA DE LEGUMES
- ARANCINI AU SAFRAN
  
- FOIE GRAS POELE ET POMMES AU CALVADOS
- CROQUE MONSIEUR A LA TARTUFFATA
- PASTILLA DE POULET
- BROCHETTE DE POULET TANDOORI
- BROCHETTE D'AGNEAU AUX EPICES INDIENNES
- BROCHETTE DE VEAU SAUCE A LA SAUGE
  
- BROCHETTE DE SAUMON AU CURRY DU BENGAL
- CROUSTILLANT DE GAMBAS EN TEMPURA AU SATE
- CROUSTILLANT DE LANGOUSTINE A LA MENTHE



## Les pièces du moment

- MEDAILLON DE HOMARD ET MANGUE
- MACARON AU CHEVRE FRAIS
- ROQUEFORT ET POIRE
  
- MINI CHOU AU PARMESAN ET BEURRE D'ESCARGOT
- MINI PITTA CONFIT DE CANARD OIGNON
- FOCCACIA GORGONZOLA TARTUFATA
- FOCCACIA AU JAMBON SPECK STRACIATELLA ET TOMATES CONFITES
- FOCCACIA AUX LÉGUMES CONFITS ET MOZZARELLA DI BUFFALA



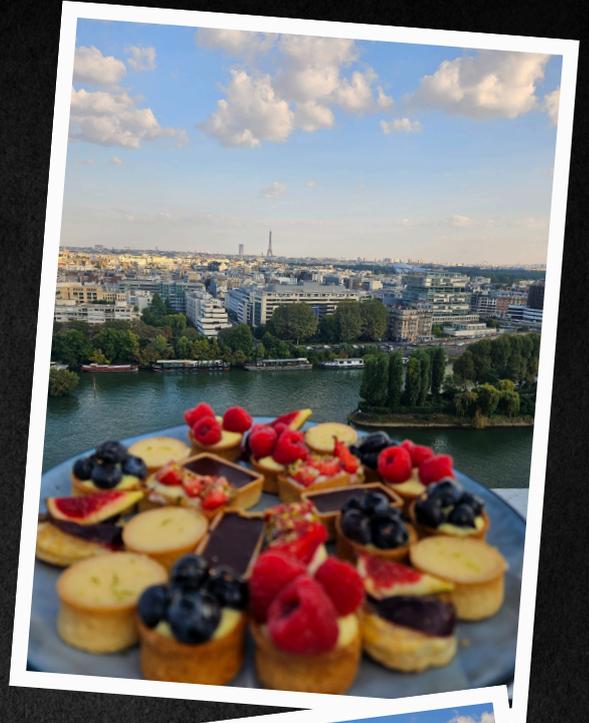
## Pièces sucrées

- TARTELETTE FRAISES
- TARTELETTE FRAMBOISES
- TARTELETTE MYRTILLES
- TARTELETTE CITRON
- TARTELETTE CHOCOLAT NOIR
- PANNA COTTA A LA MANGUE / FRUITS ROUGES
- CREME BRULEE VANILLE / PISTACHE
- ECLAIR PASSION CHOCOLAT

### LES COLLABORATIONS "RACINES URBAINES"

- LE 3 CHOCOLATS
- LE CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES
- L'EXOTIQUE
- LE SAISONNIER - DOUCEUR DE MARRONS

-PIECE MONTEE ET GATEAUX SUR COMMANDE-



## Les fruits et autres gourmandises

PLATEAUX DE FRUITS DE SAISONS COUPES

BROCHETTES DE FRUITS

FONTAINE A CHOCOLAT

BAR A BONBONS

GLACES ARTISANALES



# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

## AUTOUR DE LA MER

Araignée de mer

céleri et pommes granny smith siphon de mayonnaise à la vanille du Costa Rica

Gambas jus des têtes aux piquillos

salicornes choux kal

Filet de bar

beurre blanc au safran coco de Paimpol aux praires

Dos de cabillaud

cuit à l'unilatéral crémeux de petits pois à l'ail noir

Croustillant de langoustine

mini penne aux jus des têtes

Kadaif de homard de nos côtes Bretonnes

bisque et crémeux d'artichauts caviar d'Aquitaine

Tataki de thon

pousse d'épinard sauce saté vinaigrette au citron yuzu

Filet de lotte en osso bucco

crème Billy-by pousse d'épinard

Ceviche de dorade

mariné aux baies de la passion vinaigrette aux kumquats et civette

Saint-Jacques

endives du Nord et beurre blanc au cidre brut

Saint-Jacques

crème de patate douce beurre à l'orange

# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

## AUTOUR DE LA VIANDE

Saucisson Lyonnais en brioche jus truffé

Nos pâtés en croute confiture d'oignons

Feuilles de vignes farcies à la viande et au riz de Camargue

Pastilla d'épaule d'agneau confite aux oignons et raisins secs

Suprême du Luteau vin d'Arbois, asperges et morilles

Tartare de bœuf et os à moelle rôti, mesclun

Paleron de bœuf Aberdeen Angus  
purée maison au beurre des Charentes, sauce vigneronne

Canard croisé rôti aux figues, panais en mousseline

Filet de bœuf façon Wellington  
pommes de terre et jus truffé

Filet d'agneau rôti à la tapenade d'olive de Kalamata  
jus persillé et crème d'ail Fregola Sarda

Fricassé de pintade fermière  
aux marrons et champignons jus corsé des carcasses

Confit de canard maison effiloché en parmentier

Longe de veau aux écrevisses, blettes à la mornay

Filet de bœuf Aberdeen Angus en brochette sauce à la cerise  
pommes grenaille rôti au thym et à l'ail

# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

## VÉGÉTARIENNES ET FROMAGÈRES

Raclette des montagnes au lait cru et à la truffe  
pommes de terre de nos campagnes

Autour du Mont d'Or boîte chaude  
pommes de terre de nos campagnes et charcuterie Suisse et Lyonnaise

Lentilles du Puy en Velay et ses légumes  
sauce au lait de coco curry Madras en cassolette

Animation Burratina et tomate Datterino (été)

Animation Burratina et crème de petits pois à l'huile de truffes (hiver)

## NOS BEUVRAGES

### Bar a soft

Eau plate  
Eau gazeuse

Limonade artisanale

#### *Notre sélection Alain Milliat*

Jus de pomme  
Jus de poire Williams  
Nectar d'abricot Bergeron  
Nectar pêche de vigne  
Infusion glacée pêche verveine

#### *Nos eaux "detox"*

Orange hibiscus  
Citron vert concombre menthe

**Formule à 7.50euros/personne**

Prix hors taxe et hors service  
Verrerie incluse



Pour nos vins  
La Cave by Traiteur Des Sens

# LA CAVE

*BU TRAITEUR DES SENS*

## VINS

### PROVENCE

Torpez Bravade Rosé• 17€

Torpez Château La Moutte Rosé• 20€

Torpez Ultinium Rosé• 29€

Torpez Ultinium Blanc• 29€

### RHONE

#### BLANC

Grand Ardèche Louis Latour• 21€

*Coup de cœur du Chef*

Domaine Niero Condrieu Les Ravines• 60€

Domaine Les Cruyères Crozes-Hermitage aux Bétises• 38€

Domaine de la Graveirette VDF  
Viognier Lou Ravi• 20€

Domaine de la Graveirette  
Châteauneuf du pape• 70€

#### ROUGE

Domaine Niero Côte-Rôtie Vires de Sereine• 90€

David Reynaud Crozes-Hermitage Beaumont• 30€

David Reynaud Saint-Joseph 350 M• 44€

Domaine de la Graveirette  
Châteauneuf du Pape• 65€



# LA CAVE

*BU TRAITEUR DES SENS*

## VINS

### LANGUEDOC

#### ROUGE

Domaine Ollier-Taillefer Faugères Les Collines Rouges • 20€  
*Coup de cœur du Chef*

Château La Roque Pic Saint-Loup • 26.5€

### BORDEAUX

#### BLANC

Château Trébiac Graves • 19€

Château Carbonnieux Pessac-Léognan • 68€

#### ROUGE

Château Trébiac Graves • 20€

Les fiefs de Lagrange Saint-Julien • 55€

Château la Révérence Saint-Emilion Grand Cru • 42€

Château Haut Marbuzet Saint-Estèphe • 80€

La Demoiselle de Sociando Mallet • 50€

### LOIRE

#### BLANC

Complices de Loire Vouvray • 18€

Domaine à deux IGP Val de Loire Chardonnay • 14€

Château de Passavant Côteaux du Layon Moelleux • 21€

Domaine Marchand et Fils Pouilly Fumé • 22€

Domaine du Bouchot Pouilly Fumé • 45€



# LA CAVE

*BU TRAITEUR DES SENS*

## VINS

### BOURGOGNE

#### BLANC

Domaine Vincent Wengier Petit Chablis • 20€

Domaine Mosnier Chablis 1er Cru « Beauroy » • 40€

Domaine Romanin Macon Village • 18€

Domaine Romanin Pouilly-Fuissé 1er Cru • 38€

#### ROUGE

Domaine Laurent Savigny-les-Beaune • 44€

Domaine Laurent Chorey-les-Beaune  
Vieilles Vignes • 44€

Domaine Buisson Pommard Le Village • 64€

## LES BULLES

### ALSACE

Domaine Dopff au Moulin Crémant d'Alsace  
Méthode traditionnelle • 18€

### CHAMPAGNE

Champagne Langlet Blanc de Noir • 44€

Champagne Langlet Brut Rosé • 44€

Champagne Langlet Blanc de Blanc • 46€

NOS TARIFS SONT HORS TAXE  
SERVICE ET VERRERIE INCLUS

