

AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC

Reception



Authentic Traiteur

NOGENT SUR MARNE

www.traiteur-authentic.fr

Plateaux Dégustation

“Le Tendance”

(9 Pièces)

Cannelloni farci à la tomate cerise, crémeux au pistou rouge.
Opéra de Foie gras, spaghetti & mendiants.
Dos de Cabillaud rôti au parmesan, pois gourmands sur pain toasté.

Tarif 11,80 €

“Le Gourmand”

(12 Pièces)

Polenta au Saumon fumé & mini asperges vertes.
Roulade de Volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur pain toasté.
Coussin d'Abricot au Foie gras & noisettes grillées.
Pain toasté, tapenade de courgettes, tomate cerise.

Tarif 13,20 €

“Le Tentation”

(12 Pièces)

Coussin de St Jacques snackées, conchiglia, crémeux au pistou rouge.
Millefeuille de pain d'épice et Foie gras.
Tonnelet de Courgettes à la menthe.
Roulade de Volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur pain toasté.

Tarif 15,80 €

“Le Hot” À déguster chaud

(17 Pièces)

Mini Hot-dog.
Mini Hamburger au Boeuf.
Mini Croque monsieur.
Mini brioche au Foie gras poêlé & confit d'oignons.
Mini brioche parisienne.

Tarif 17,40 €

“Le Bambou”

(20 Pièces)

Brochette de sole à la coriandre & tomate confite.
Brochette de thon frais rôti en marinade & blanc de poireaux vapeur.
Brochette d'œuf dur de caille, magret de canard fumé, tomate cerise.
Brochette de Gambas à la coriandre et suprême de pamplemousse.

Tarif 21,30 €

Nos Cocktails Apéritifs

Eau de Rose

(8 Pièces par personne)

“Bambou”

Brochette d'œuf dur de caille, magret de canard fumé, tomate cerise.

Brochette de Gambas à la coriandre et suprême de pamplemousse.

“Gourmand”

Roulade de volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur pain toasté.

Coussin d'abricot au foie gras, noisettes grillées.

“Tendance”

Cannelloni farçi à la tomate cerise, crémeux de pistou rouge.

Opéra de foie gras, spaghetti & mendiants.

“Tentation”

Millefeuille de pain d'épice & foie gras.

“Le Hot”

Mini Brioche Parisienne.

Tarif 12,90 €/pers. (minimum 10 personnes)

L'Orchidée

(20 Pièces par personne)

“Bambou”

Brochette d'œuf dur de caille, magret de canard fumé, tomate cerise.

Brochette de Gambas à la coriandre et suprême de pamplemousse.

Brochette de thon frais rôti en marinade & blanc de poireaux vapeur.

Brochette de sole à la coriandre & tomate confite.

“Tendance”

Cannelloni farçi à la tomate cerise, crémeux de pistou rouge.

Opéra de foie gras, spaghetti & mendiants.

Dos de cabillaud rôti au parmesan, pois gourmand sur pain toasté.

“Gourmand”

Coussin d'abricot au foie gras & noisettes grillées.

Pain toasté, tapenade de courgettes, tomate cerise.

“Tentation”

Millefeuille de pain d'épice & foie gras.

Coussin de st. jacques snackées, conchiglia au pistou rouge.

Tonnelet de courgettes à la menthe.

Roulade de volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur pain toasté.

“Le Hot”

Mini Brioche Parisienne.

Mini Brioche tartare de saumon fumé.

“Les Délices sucrés”

Barquette aux 3 fruits rouges.

Financier Crème Brûlée.

Opéra Nougat / Chocolat.

Religieuse financier pistache / Vanille.

Croustillant Specullos, chocolat, vanille.

Tarif 29,80 €/pers. (minimum 10 personnes)

Des Jus

(11 Pièces par personne)

“Bambou”

Brochette d'œuf dur de caille, magret de canard fumé, tomate cerise.

Brochette de Gambas à la coriandre et suprême de pamplemousse.

Brochette de thon frais rôti en marinade & blanc de poireaux vapeur.

“Gourmand”

Roulade de volaille à la sauge, copeaux de parmesan sur pain toasté.

Polenta au saumon fumé & mini asperges vertes.

“Tentation”

Millefeuille de pain d'épice & foie gras.

Coussin de st. jacques snackées, conchiglia au pistou rouge.

“Le Hot”

Mini Brioche Parisienne.

Mini Brioche tartare de saumon fumé.

“Tendance”

Cannelloni farçi à la tomate cerise, crémeux de pistou rouge.

Opéra de foie gras, spaghetti & mendiants.

Tarif 17,60 €/pers. (minimum 10 personnes)



Les Buffets

Nogentais

Foie gras de Canard au sel de Guérande.

Saumon Fumé à chaud.

Filet Boeuf façon Authentic.

Jambon Jabugo.

Salade Forestière.

Mini-ravioles de Royan.

Salade Mesclun, copeaux de parmesan.

Plateau de Fromages affinés.

Salade de fruits.

Tarif 41,30 €/pers.
(minimum 10 personnes)

Baltard

Bûchette de St. Jacques en habit d'Arlequin.

Foie Gras de Canard aux figues.

Saumon Norvégien.

Salade D'Épinards Avocats.

Salade de Haricots verts, tomates confites et artichauts.

Salade Napolitaine.

Salade Mesclun, copeaux de parmesan.

Plateau de Fromages affinés.

Salade de fruits.

Tarif 34,90 €/pers.
(minimum 10 personnes)

Guinquette

Darne de saumon cuit et sa tomate cocktail.

Trio en épingle.

Contre filet de Boeuf rôti.

Chiffonnade de jambon San Daniele.

Mini Ratatouille Syracusienne.

Salade Napolitaine.

Salade Mesclun, copeaux de parmesan.

Fromage, "Brie fermier farci au basilic & San Daniele".

Salade de fruits.

Tarif 25,90 €/pers.
(minimum 10 personnes)

Authentic

Oeuf en gelée au jambon.

Chaud-froid de volaille, Cheddar au basilic.

Trio de saucissons secs.

Salade Col slaw.

Taboulé à ma façon.

Salade de Pommes de terre aux oignons rouges.

Fromage "Brie fermier".

Salade de fruits.

Tarif 19,90 €/pers.
(minimum 10 personnes)

Enfant

Jambon Rôti aux herbes.

Trio de saucissons secs.

Poulet roti.

Salade de Pommes de terre aux oignons rouges.

Salade de Pâte à l'éstragon.

Fromage "Brie fermier".

Salade de fruits.

Tarif 10,50 €/pers.
(minimum 10 personnes)

Nos Buffets comprennent les sauces, les condiments ainsi qu'un petit pain par personne.

Authentic Traiteur,

*C'est aussi votre traiteur traditionnel,
avec sa boutique qui vous propose chaque
semaine des entrées, plats de viandes et
de poissons chauds ou froids avec leur
accompagnement.*

Charcuterie, salades, pâtisseries salées.

Son épicerie fine et sa cave de sélection.

*Mais également ses colis cadeaux
pour toutes vos occasions.*

Authentic Traiteur

NOGENT SUR MARNE

99 Grande rue Charles de Gaulle

01 48 76 05 32

contact@traiteur-authentic.fr

www.traiteur-authentic.fr

AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC
AUTHENTIC

