



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

Journée type Séminaire 100 personnes 117€ HT 7%

Accueil Café 8h

1 Café ou Thé, Citron, Lait, Sucre
2 Minis Viennoiseries
1 jus d'Orange Pur Jus ou Jus de Pamplemousse ou Eau minérale

Pauses Café 10h et 16h

1 Café ou Thé, Citron, Lait, Sucre
1 jus d'Orange Pur Jus ou Jus de Pamplemousse ou Eau minérale
Pause de 16h : 2 Minis Cannelés de Bordeaux

Proposition N°1 de Déjeuner

Entrée

Tartare de Saumon en Duo
Assaisonné Huile d'Olive et Citron

ou

Terrine Forestière Normande
Endives et Choux Rouge Acidulés

ou

Tartare de Tomates Aux Herbes et Chair de Crabe

Plat

Souris d'Agneau Rôtie au Jus de Thym
Pomme Anna, Tomate cerise

ou

Dos de Vivaneau, au Beurre Citronné
Tatin Arlésienne, Brunoise de Courgettes, Tomates confites, Herbes de Provence
Sur Pâte Feuilletée

Dessert

Tarte des Demoiselles Tatin tiède
ou

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Proposition N° 2

Entrée

Millefeuille de Légumes de Provence

Aubergines, Courgettes, Mozzarella, Pestos, Tomates séchées

ou

Cannelloni de Saumon Fumé

Julienne de Légumes, Céleri, Herbes Fraiches

Plat

Suprême de Volaille au Jus Court

Polenta crémeuse aux Petits légumes et Basilic

ou

Gavroche de Saumon

Timbale Camarguaise au Riz Sauvage et Petits Légumes, Tomate Cerise

Dessert

Charlottine Vanille-Fruits Rouges

ou

Emotion de crème brûlée

Crème brûlée sur un croustillant, chocolat/noisette

Forfait Déjeuner et Pause avec équipement de base sur place

Assiettes blanches rondes, bel inox, verres "élégance"

Nappage blanc damassé : serviettes et nappes, vin, eaux.

Matériels pauses: Tasses, sous tasses, verres jus de fruits, nappages, vins, et eaux minérales

Hors forfait: *Tables, chaises (tarifs selon votre choix), étuves ventilées,*

Personnel inclus dans le forfait:

2 Maîtres d'hôtel de 7h à 18h

2 Maîtres d'hôtel de 9h à 16h

2 Cuisiniers de 9h à 16h

Livraison et reprise Paris: 120€ HT en supplément



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Les Buffets Séminaire minimum 50 personnes

Menu 1 - 18€ HT

Chiffonnade de jambon cru et ses antipasti
Charcuterie, cornichons, petits oignons
Emincé de volaille et sauce curry
Salade de penne au thon
Salade comme une Niçoise
Mousse au Chocolat en bodega
Paris Brest (individuel)

Menu 2 - 22€ HT

Verrines de brouillade d'œufs au chutney de courgettes
Roastbeef, moutarde à l'ancienne, petits légumes à la coriandre
Pavé de saumon et sa sauce Armorique
Salade d'épinards, tomates, pommes de terre, crevettes
Salade de quinoa, émincé de poulet, vinaigrette d'avocat
Flan nature
Tarte sablée aux pommes

Menu 3 - 24€ HT

Far Breton au jambon de Bayonne
Panacotta à l'avocat
Emincé de Dinde, sauce tandoori
Saumon aux 2 raisins, aneth, baies roses, huile d'olive, citron
Salade de fèves, pois gourmands, choux et lardons grillés
Mesclun de salade, pignons et magrets de canard
Brie, Comté, Bleu
Clafoutis aux pommes (individuel)
Crème au chocolat à l'ancienne en bodega



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Menu 4 - 26 € HT

Terrine de légumes, concassée de tomates
Verrine de brouillade d'œufs aux champignons, copeaux de parmesan
Pintade aux châtaignes, abricots secs, amandes et vinaigre balsamique
Filet de rouget à la plancha
Taboulé de l'Orient
Salade grecque : tomates, concombre, feta, olives
Brie, Comté, Bleu
Tarte aux poires Bourdaloue
Tiramisu

Menu 5 - 28€ HT

Verrine de ravioles, vinaigrette pesto
Œufs comme une omelette au chorizo et tartare de tomates
Le Dos de Poulet farci, mayonnaise au cresson
Pavé de cabillaud, sauce noisette
Plateau de fromages
Salade de Pennes aux artichauts poivrades
Salade d'avocat, pamplemousse, tomates, champignons de Paris
Brie, Comté, Bleu
Tarte au citron meringuée
Gâteau 100% chocolat et sa crème anglaise

Menu 6 - 30€ HT

Aspic d'Asperges Vertes, petits légumes, crème Basalmique
Carpaccio de magret de canard au vinaigre de Framboise et ses aïelles
Filet de Cabillaud sauce vierge
Médailon de quasi de veau
Salade de pâtes torsadées, écrevisses
Petits légumes à la méditerranéenne en salade
Brie, Comté, Bleu
Opéra (individuel)
Salade de fruits exotiques en bodega



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Menu 7 - 33€ HT

Saumon fumé sur julienne de fenouil, sauce crémeuse à l'aneth,
Polenta aux épinards et mozzarella
Chiffonnade de bœuf et sa moutarde à l'ancienne
Filet de bar à l'anis
Mesclun de salade, Pastrami, gouda au cumin
Salade de riz forestière
Brie, Comté, Bleu, Chèvre
Tarte Crumble pommes framboises
Savarin à l'ananas

Menu 8 - 36€ HT

Foie gras de canard et sa confiture d'oignons (bloc de foie gras 30% morceaux)
Tartare de saumon sur crémeux de poireaux,
Filet de canard Amarena
Filet de cabillaud lardé et sa compotée de céleri
Mesclun de salade, œufs de caille, tomates cerise, pois gourmands, dés de jambon cru
Salade de pommes rattes et saucisse de Morteau
Brie, Comté, Bleu, Chèvre
Panacotta aux fruits rouges
Tarte au chocolat et noix de pécan