



# 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'Odyssée 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 Fraîches*

### 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