



Florent Gervais traiteur c'est...

*Le goût des instants réussis.
Au souvenir d'un moment agréable se mêle souvent celui d'un ravissement du palais et de l'œil. Que vous organisiez une rencontre à caractère familial, amical ou professionnel, vous apprécierez que vos convives aiment et se souviennent.*

En faisant appel à Florent Gervais traiteur vous êtes certains de pouvoir compter sur des professionnels. Florent Gervais et toute son équipe sauront conjuguer créativité, originalité et vous faire partager leur savoir faire pour que ce moment reste pour vous inoubliable.

La carte et les menus vous sont présentés à titre suggestif. Le menu définitif fera l'objet d'une discussion lors d'un rendez-vous. Vous exprimerez vos désirs, et nous vous conseillerons et organiserons l'évènement en fonction de la prestation souhaitée.

F.G

Menu à 30 € *

*Timbale de rougets, gaspacho d'asperges vertes
~
Pavé de saumon grillé aux épices douces
~
Mignonette de dinde forestière, farandole de légumes
~
Trilogie de fromages en verdurette*

Menu à 37 € *

*Tartare de sandre et sa concassée de tomates fraîches
~
Brochette de St jacques, purée de vitelottes, sauce safranée
~
Filet de canette rôti farci aux poires Williams, farandole de légumes
~
Trilogie de fromages en verdurette*

Nos menus comprennent le service, le pain et le café

Menu à 42 € *

*Foie gras de canard et sa marmelade de pêches aux baies roses
~
Cigare de lotte et langoustines sauce champagne
~
Grenadin de veau mariné aux morilles et sa farandole de légumes
~
Trilogie de fromages en verdurette*

Carte traiteur:

Entrées:

- *Compotée de lapin, confiture d'oignons caramélisés* 8 €
- *Aumônière de langoustines flambées au Cognac* 9 €
- *Escabèche de rougets aux pointes d'asperges vertes* 9 €
- *Fricassée de ris de veau en mini tourteau fromagé* 10 €
- *Foie gras de canard, marmelade de pêches aux baies roses* 11 €
- *Tartare de St Jacques, concassée de tomates fraîches* 11 €

Poissons:

- *Filet de flétan au vin rouge, brochette de crevettes* 9 €
- *Escalopine de saumon crème de persil et ail doux confit* 9 €
- *Filet de sandre poché au champagne* 10 €
- *Blanquette de filets de sole aux petits légumes* 10 €
- *Brochettes de lotte et St Jacques sauce safran* 11 €
- *Croustillant de turbottin à la badiane* 12 €

Viandes:

- *Filet mignon de porc sauce citron* 9 €
- *Cuisse de pintade farcie aux foie gras et marrons* 10 €
- *Dodine de canard farcie aux griottes* 10 €
- *Brochettes de filets de caille aux raisins* 11 €
- *Carré d'agneau désossé au romarin* 11 €
- *Grenadin de veau mariné aux morilles* 12 €

* : *Notre prestation pour les menus comprend le service, la mise en place des tables, le pain et le café.*

* : *Le forfait pour la location du nappage tissu, serviettes tissu et le couvert complet est de 6 € par personne .*

Florent Gervais
Traiteur
Organisateur de réceptions
Menus et carte



Resto à domicile
110, rue St Gelais
79000 Niort
tel: 05.49.24.22.62
florentgervais@gmail.com