

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



Le classique à 13 €

*Taboulé
Champignons à la crème
Terrine de campagne
Rillettes de l'océan
Poulet
Rôti de porc
Pommes chips
Fromage, salade
Tartelette feuilletée aux
pommes
Condiments*

Le petite toque à 21 €

*Salade tagliatelles au thon
et surimi
Tartare de saumon en mini
tourteau fromagé
Rillettes et terrine de cam-
pagne
Compotée de lapin aux
noisettes
Filet mignon de porc
Emincé de magret de ca-
nard
Farci poitevin
Pommes chips
Tartelette feuilletée aux
abricots
Condiments*

Le fin gourmet à 29 €

*1/2 melon cocktail de cre-
vettes (selon saison)
Salade d'écrevisses aux
mandarines
Tartare de St Jacques au
citron vert
Mousse d'avocat et to-
mates fraîches
Foie gras de canard sur
toast grillé
Sandre en gelée d'estra-
gon
Brochette de filets de
caille
Aiguillette de canard et
tomate confite
Brochette de légumes
confits
Mosaïque de légumes du
soleil
Plateau de fromage, sa-
lade
Farandole de mignardi-
ses*

Carte vin d'honneur

Les mini verrines et cuillères (en porcelaine ou en plexi sont à restituer après la réception)

• Escabèche de rouget aux asperges vertes	1.10 €
• Compotée de lapin et copeau de foie gras	1.30 €
• Duo d'œufs de lumps et saumon aux herbes fraîches	0.90 €
• Palet de l'océan aux écrevisses	0.75 €
• Saumon fumé et mousse fromagère	0.75 €
• Tartare de saumon	0.90 €
• Saumon mariné	0.90 €
• Mousse d'avocat, concassée de tomates et crevette	1.00 €
• Noix de St Jacques et mitonnée de légumes	1.40 €
• Chutney de canard et pistache en tourteau fromagé	1.60 €
• Huître en gelée de poivrons doux	0.80 €
• Filet de sardine, marmelade de pommes de terre	0.70 €
• Tartare de St Jacques au citron vert	1.20 €
• Bouchée de lotte en gelée de curry	1.20 €
• Tapenade d'olives et moule d'Espagne	0.80 €

Les bouchées froides

• Les canapés sur pain de mie (saumon fumé, asperge, tomate cerise etc...)	0.70 €
• Brochette de légumes confits	0.65 €
• Brochette d'aiguillette de canard et raisin	0.90 €
• Foie gras de canard sur toast grillé	1.10 €
• Roulé de viande de grison au parmesan	0.60 €
• Tartelette de légumes à la Thaï	0.60 €
• Pain surprise (40 pièces)	30.00 €

Les bouchées chaudes

• Feuilleté apéritif	0.70 €
• Mini quiche (Lorraine ou pizza)	0.80 €
• Bouchée d'escargot persillée	0.65 €
• Mini coquille St Jacques à la Bretonne	0.75 €
• Accras de morue	0.25 €
• Beignet de queue de crevette	0.60 €

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

• : Le forfait pour le service est de :120 € par serveur (40 personnes)

Florent Gervais

Traiteur

Organisateur de réceptions

Buffets et vin d'honneur



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