

## Le Garden

25 pièces salées par personne

Panier de légumes croquants  
avec ses sauces tapenade et anchoïade

Pain surprise

Mini blinis saumon fumé et ricotta

Mini Bagnat

Mini navettes garnies poulet curry

Brochettes salées magret mozzarella et abricot confit

Mini Burger foie gras et chutney figue

Mini coupelle salade composée

Mini verrines assorties

Jambon Serrano et pain tranché

Mini Cuillère tartare de saumon

Mini wraps

-

Brochette de poulet Yakitori

Brochette crevette et Saint Jacques

Wok de bœuf Thaï

-

Plateau de Fromages affinés et pain tranché

-

4 pièces sucrées par personne

Mignardises et Macarons

Brochettes de fruits

Possibilité en supplément :

gâteau d'anniversaire

pièce montée

## Cocktail Dinatoire

14 pièces salées par personne

Pain surprise

Canapés assortis

Mini verrines

Mini briochin foie gras et chutney figue

Mini cuillères carpaccio de bœuf

et copeaux de parmesan

Gressins et son jambon de parme

Mini blinis saumon fumé et ricotta

Mini bagnat

-

CHAUD

Brochette poulet Yakitori

Mini brochette de crevette

Feuilletés assortis

-

Gâteaux de soirée et Macarons

3 pièces sucrées par personne

Possibilité en supplément :

panier de légumes,

planche de charcuterie

plateau de fromage,

gâteau d'anniversaire

TRAITEUR

# le Van Dam

spécialités provençales

LEVANDAM-TRAITEUR.COM

Traiteur depuis 1991

### Le service et vaisselle inclus :

- SERVICE de la mise en place jusqu'à 2h du matin (possibilité heures supplémentaires)
- MATÉRIEL : vaisselle complète, verre : à vin, eau, long drink, flute à champagne, vasque glaçons, nappes et serviettes coton, camion frigorifique. Sur demande en supplément : mange debout.

En option BOISSONS sur devis (inclus les verres et bonbonnières)

Eau plate et gazeuse (en verre) • Soft • Digestif • Punch cocktail... • Citronnade • Pot d'accueil

Possibilité de menu personnalisé, plus de renseignements :

Boutique : 04 94 17 06 98 - Aurélie : 06 68 93 03 12

 Le Vandam Traiteur

Immeuble port d'attache - 63, av. Mal Leclerc - 27 Quai Cléopâtre - Port Fréjus - 83600 Fréjus  
www.levandam-traiteur.com - E.mail : levandam.traiteur@orange.fr



## MENUS

MARIAGE  
ANNIVERSAIRE - BAPTEME  
RECEPTION - COCKTAILS

## Le Provençal

12 pièces par personne  
Pain surprise, Assortiment de feuilletés apéritif  
Assortiment pizza et pissaladière,  
Le Panier de légumes avec tapenade et anchoïade

### BUFFET

Salade Provençale  
Anti Pasti (tomates séchées, cœur d'artichaut, sanguins à l'huile)  
Eventail de Jambon de Parme et son melon  
Bateau de Carpaccio de Saumon à l'aneth  
Filet de Rouget en crouste de tapenade  
Panaché de viandes froides, Petits farcis Niçois, Ratatouille  
Salade de Mesclun, Buffet de fromages affinés, Petits pains individuels

Pièce montée sur socle de nougatine (3 choux par personne)  
ou Gâteaux

## Le Douceur

12 pièces par personne  
Canapés assortis, Pain surprise, Mini verrines et cuillères,  
Panier de légumes et ses sauces tapenade et anchoïade,  
Blinis saumon fumé et ricotta  
Mini briochin au foie gras et chutney de figues

### ENTRÉE

Foie gras de Canard maison confit de figue et ses toasts  
ou Tartare de dorade à l'aneth

**PLAT CHAUD AU CHOIX**  
2 choix possibles (voir liste ci-contre)

Petit chèvre à l'huile d'olive sur lit de roquette  
ou Plateau de fromage (1 par table), mesclun,  
petits pains individuels

Pièce montée sur socle de nougatine (3 choux par personne)  
Café

Veillez choisir votre  
**PLAT CHAUD**

Possibilité viande et poisson  
(1 par personne)

Les viandes :  
Mignon de veau aux giroles  
Filet de bœuf aux morilles  
Magret de canard au miel  
Souris d'agneau confite  
au thym

Les Poissons :  
Filet de St Pierre  
sauce safran  
Filet de bar  
sauce champagne  
Dos de cabillaud au basilic

## Le Bonheur

20 pièces par personne  
VIN D'HONNEUR

Panier de légumes avec ses sauces tapenade et anchoïade, Pissaladière  
Mini blinis saumon fumé et ricotta,  
Mini briochin foie gras et chutney de figues, Mini bagnet,  
Brochettes salées magret mozzarella et abricot confit, Mini verrines assorties  
Mini cuillères carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, Mini wraps  
Mini buns au thon, Canapés assortis, Brochettes de billes de melon  
et son jambon de Parme,  
Ananas surprise tomates cerises et billes de mozzarella  
**ATELIER PLANCHA** (Possibilité autre choix, voir ci-contre)  
Brochettes de Crevettes marinées et flambées au pastis,  
Brochettes de Saint Jacques et chorizo,  
Pépites de foie gras poêlées sur toasts

**PLAT CHAUD AU CHOIX**  
2 choix possibles (voir liste ci-contre)

Buffet de fromages affinés ou Assiette trois fromages sur lit de mesclun,  
petits pains individuels

Pièce montée (2 choux par personne), mignardises et macarons,  
Café

Veillez choisir votre  
**ATELIER AU CHOIX**  
Meule de parmesan (copeaux)  
Découpe de Jambon de Parme  
Mini cheese  
Friture : mini accras,  
samoussa, mélange exotique  
Autre selon vos souhaits,  
sur demande

Veillez choisir votre  
**PLAT CHAUD**  
Possibilité viande et poisson  
(1 par personne)  
Les viandes :  
Mignon de veau aux giroles  
Filet de bœuf aux morilles  
Magret de canard au miel  
Souris d'agneau confite  
au thym  
Les Poissons :  
Filet de St Pierre  
sauce safran  
Filet de bar  
sauce champagne  
Dos de cabillaud au basilic

## Les Brunchs

### Le fraîcheur

#### APERITIF

Assortiment de pizza et pissaladière  
Panier de légumes, tapenade et anchoïade

#### BUFFET

Salade Italienne (tomate, basilic,  
mozzarella, copeaux de parmesan)  
Taboulé à la Menthe  
Assortiment de viandes froides  
(boeuf, rôti de porc ou filet de poulet)  
Salade mesclun  
Plateau de fromage  
Pain individuel  
Tarte aux fruits

### Le saveur

Mini viennoiserie  
Mini wrap  
Planche de charcuterie  
Mini pancake (sirop d'érable)  
Eventail de melon  
Mini mauricette au saumon fumé  
Mini navette au Poulet  
Planche de fromage  
et pain tranché  
Panier de fruits frais  
ou Tarte aux fruits  
Café et Thé