

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 Thai

-

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

Forfait : 48€ personne

Avec service et vaisselle inclus : 72€/ personne

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

Forfait : 20€ personne

Possibilité en supplément :

panier de légumes,

planche de charcuterie

plateau de fromage,

gâteau d'anniversaire

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



TRAITEUR

le Van Dam

spécialités provençales

LEVANDAM-TRAITEUR.COM

Traiteur depuis 1991

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 croute 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

Forfait repas seul : 49€ personne

Le repas avec service et vaisselle inclus : 85€/ personne
Repas Enfant : 25€/ enfant

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

Forfait repas seul : 65€ personne

Le repas avec service et vaisselle inclus : 103€/ personne
Repas Enfant : 28€/ enfant

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

Forfait repas seul : 59€ personne

Le repas avec service et vaisselle inclus : 98€ / personne
Repas enfant 29€ / enfant

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

Forfait : 20€ personne

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

Forfait : 25€ personne