50 rue Henri Pitot
30390 Aramon

☎ *04 66 03 40 15*
06 12 45 85 95
traiteur.leparadis@wanadoo.fr
www.traiteur-leparadis.fr

Horaires d'ouverture du magasin

Du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 17h 30

Et sur rendez-vous en dehors de ces horaires

Le samedi de 8h à 12h30

Carte des buffets froids et buffets dinatoires sur une base minimale de 10 personnes

Tarif sans prestation de service

Fort d'une expérience professionnelle de plus de 30 ans, Frédéric compose ses menus, propose une cuisine innovante, crée des mets riches en goût, en parfum, en couleur, sélectionne des produits de qualité pour ravir vos papilles.

Laurence met son professionnalisme à votre service à l'occasion de
votre mariage, vos anniversaires, baptêmes, communions
en vous proposant différentes prestations

- *apéritif*
- *cocktail*
- *buffet froid*
- *buffet froid et plat chaud servi à table*
- *repas servi à table*
- *banquet*

Attentifs à l'organisation et au bon déroulement de votre réception nous étudions avec soin toutes vos exigences pour y répondre à la perfection.

Tous nos mets sont présentés et décorés sur plateaux jetables

Possibilité de livraison, nous consulter pour voir la disponibilité.

Envie d'une réception réussie, faites appel à de vrais professionnels

Carte des apéritifs

Plateau de canapés x50 pièces	35.00
Assortiment de feuilletés	28.00 Le kg
Pizza, pissaladière, découpée, présentée sur plateau plaque 40/60 – 72 ou 96 morceaux environ	20.00
Quiche, tarte à l'oignon, tarte provençale découpée, présentée sur plateau plaque 40/60 -72 ou 96 morceaux	25.00
Pain surprise rond (50 pièces)	28.00
Pain surprise rectangulaire (100pièces)	39.00

Les verrines chaudes

-marmite de noix de saint jacques et courgettes au vin blanc	3.90
-marmite de pépite de foie gras et pommes flambées au calvados	3.90
-escargot à la provençale	3.90

Les verrines froides

-tartare de légumes liés à la chair de crabe
-panna cotta à la truffe, effeuillée de magret de canard fumé
- jambon cru de pays à la macédoine de melon, pipette de porto
- brouillade d'œuf à la crème de cèpes et mini piment 2.60
-crème d'avocat, marmelade tomate/basilic et tartare de crevette au Boursin
-gambas aux agrumes,
-marmelade de poivron /mousse d'artichaut
-caviar d'aubergine à la crème de chèvre et tapenade d'olives noires
-crème d'houmous et fève au piment d'Espelette
-du pécheur et ses toasts grillés

Les brochetines (10 pièces minimum par catégorie)

- légumes marinés aux arômes de Provence	1.60
-Crevette déguisée d'effeuillé de magret de canard fumé	1.90
-Olive farcie / chorizo/polenta	1.80
-Tomate basilic/mozzarella/concombre	1.80
-Blanc de volaille au tandoori	1.80
-Porc au caramel et petits grelots glacés à brun	1.80
-Petits légumes /noix de saint Jacques	1.90

-Profiteroles de noix de saint jacques	1.80
-Macaron au foie gras de canard	2.10
-1/2 coque macaron au foie gras de canard, marmelade de pomme cardamone, pétale de rose	1.90

Plancha si prestation de service

Noix de saint jacques et petits légumes aux saveurs d'orient 3 pièces	3.20
Brochette de petites seiches en persillade 3 pièces	2.50
Filet de rouget mariné sur canapé grillé à la tapenade 3 pièces	2.50
Médaillon de dorade sur canapé grillé sauce aïoli 3 pièces	2.50
Saumon aux agrumes 3 pièces	2.50
Brochetine de gambas 3 pièces	3.90
Brochetine de magret de canard 3 pièces	3.60
Brochetine de bœuf 3 pièces	3.60
Brochetine d'agneau aux senteurs de romarin 3 pièces	3.60
Foie gras de canard, ses pains spéciaux, confiture de figues 3 pièces	3.50

Les briochines

Briochine de pointes d'asperges vertes, œuf de caille/tomate cerise	2.10
Briochine de mousse de canard	1.90
Briochine charcutier	1.90
Briochine de mousse de saumon	2.10
Briochine de marmelade de figue, pomme et foie gras de canard	2.50

Les pains bagnats

Rôti de porc, œuf, tomate, mayonnaise	2.30
Thon, œuf, tomate, mayonnaise	2.30
Blanc de volaille, tomate, cornichon, tartare	2.30

Les pâtisseries

Pièce montée 3 choux / personne nougatine montage compris Modèle conique	3.90/ pers
Pour toute autre pièce montée un devis vous sera effectué : Pont du Gard, pont d'Avignon, double cœur, corne d'abondance, berceau, chap tracteur, nounours…..	
Gâteau de soirée : opéra, tartelette aux fruits, tarte au citron, millefeuille, entrei fruits, clafoutis, éclair (chocolat, café)	0.90pièce
Tarte aux pommes 8 personnes	13.00
Tarte aux pommes la plaque 40/60 découpé en 24 ou 32 morceaux	36.00
Pyramide de fruits : 5 sortes de fruits au minimum	3.20
Entremet, gâteau d'anniversaire parfum à choisir parmi la liste : Fraise, Framboise, poire, fruits de la passion, poire/chocolat, banane, chocolat, grand marnier, cassis, melon, pêche, abricot	2.50
Millefeuille	2.50
Prestation de service + nappage et serviette celisoft, vaisselle, à partir de	10.00€

Petits formules apéritifs

Canapé de mousse de truffe bille de vinaigre balsamique

Cassolette de crème d'asperge mini bouchon au chèvre

Canapé de foie gras de canard, pomme à la cardamone

Blinis au citron et queue d'écrevisse au combava

Pain surprise charcutier

6 pièces / personne

7.80 € ttc

Canapé de mousse d'oursin perle de citron

Cassolette de tapenade et filet de rouget

Brochetine de légumes marinés,

Brochetine de crevette enrobé de magret de canard fumé

Tomate cocktail garnie de bouchon de chèvre et pointe de pistou

6 pièces / personne

8.90 € ttc

Buffet dinatoire

2 Tarte à l'oignon
1 Verrine de caviar d'aubergine au pesto
2 Pipette de porto, jambon cru et melon
2 Blinis au citron à la mousse d'oursin
1 Tartelette de filet de morue aux petits légumes
3 Brochetine de volaille au tandoori et ses petits légumes
2 Mini bagnat au thon
2 Banderille de polenta / chorizo/olive

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu, Fondant mandarine, millefeuille

15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

Prix 16.70 ttc

Buffet dinatoire

30 gr de feuilletés aux arômes de Provence
2 blinis au citron à la mousseline de queue d'écrevisses
2 canapé de pépites de foie gras de canard aux éclats de chocolat/pain d'épices
2 roulade de saumon et grapillons d'œuf
2 brochette de magret de canard fumé aux abricots secs
1 canapé de mousse de jambon / ananas
1 cassolette de crème d'asperge et œuf de caille
1 brochette de tomate cerise au Boursin
2 aumônière de cake et chiffonnade de jambon cru

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,
Fondant mandarine, millefeuille

15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

Prix 18.90 ttc

Buffet dinatoire

1 Verrine de crème de cèpes, mousse de truffe, effeuillé de magret de canard
1 Verrine d'avocat, ananas, crevette
1 Verrine de gambas aux agrumes
2 Canapé de foie gras de canard et sa compotée d'oignon doux
1 Canapé de noix de St Jacques sur mousseline de crabe
1 le panier du jardinier et sa crème de roquefort
2 Pétale de pavé d'agneau aux saveurs des garrigues
2 chaud froid de saumon à la graine de moutarde
2 Brochette de petits légumes marinés
2 Mini bouchée au lard

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,
Fondant mandarine, millefeuille

15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

Prix 19.80 ttc

Buffet dinatoire

Macaron de foie gras de canard, marmelade de pomme à la cardamome
Verrine de tartare de légumes liés à la chair de crabe mousse de cèleri
Verrine de salade méditerranéenne
Canapé de crème d'asperge, œuf de caille, tomate cerise
Médaillon de saumon fumé et ses grapillons d'œufs
Tomate cocktail à la crème de chèvre et basilic
Cassolette de filet de rouget sur un lit de tapenade
Brochette de magret de canard aux fruits rouges
Tatin de légumes de Provence au cumin

Trilogie de petits cubes de fromages

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,
Verrine de melon, fondant mandarine, millefeuille

15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

Prix 21.60 ttc

Buffet dinatoire

30 gr de feuilletés aux arômes de Provence
2 pipette de jambon cru/melon au porto
2 brochetine de chorizo/polenta/olive farci au poivron doux
1 verrine de crème d'avocat tartare de crevette aux fines herbes
3 blinis de langouste sur mousseline de homard
3 ½ coque macaron au foie gras aux éclats de feuilles de rose et pistache
1 verrine de crème de chèvre/marmelade au pesto et caviar d'aubergine
1 verrine de brouillade d'œuf, crème de cèpe et mini piment
2 brochette de mini bouchon au lard

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,
Verrine de melon, fondant mandarine, millefeuille

20 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

Prix 23.80 ttc

Buffet froid

Caviar d'aubergine sauce au pesto

Taboulé à la menthe fraiche maison

Mousse de canard et ses condiments

Tartare de légumes lié aux miettes de thon

Tandoori de volaille

Rôti de porc aux graines de moutarde

Méli-mélo de légumes de Provence

Tarte aux pommes ou flan aux œufs

14.40€

Terrine fraicheur aux saveurs de Provence

Rouille du pécheur et ses croutons grillés

Mystère de foie blond et compotée d'oignons doux

Avocat crevette sauce aurore

Sot ly laisse de volaille sauce aux cèpes

Éventail de rôti de bœuf sauce tartare

Filet de rouget aux écailles de légumes

Salade niçoise

Gâteaux d'anniversaire (voir parfum dans les pâtisseries)

Ou fraisier

Ou tiramisu

16.80 €

Buffet froid

Dôme de mousse de saumon sauce homardine
Salade exotique :
(Pousse de bambou, queue de maïs, ananas, avocat, tomate, concombre)
Pétale de jambon cru, lamelle de melon
Salade de pate au pesto
Émincé de pavé d'agneau au romarin
Rôti de veau à la sauge
Lingot de noix de St Jacques mousseline de citron
Terrine de courgettes coulis de tomate au basilic
Gâteau d'anniversaire (voir parfum dans les pâtisseries)
Ou trilogie de petits sucrés (Opéra, baba, entremet aux fruits, choux à la crème)
19.20 €

Buffet froid + plat chaud servi à table

Dôme de noix de St Jacques mousseline de crabe
Assortiment de charcuterie et ses condiments
Salade de tomate mozzarella
Caviar d'aubergine sauce pistou
Filet de saumon en Bellevue

Gardiane de taureau
Ou Canard aux olives
Ou fondant de volaille au tandoori
Riz aux oignons/tomate à la Provençale
Duo de fromages
Gâteau d'anniversaire (voir parfum dans les pâtisseries)
Ou trilogie de petits sucrés
(Opéra, baba, entremet aux fruits, choux à la crème)
19.60 €