



# Le Paradis

## Traiteur

50 rue Henri Pitot

30390 Aramon

☎ 04 66 03 40 15

📞 06 12 45 85 95

[traiteur.leparadis@wanadoo.fr](mailto:traiteur.leparadis@wanadoo.fr)

[www.traiteur-leparadis.fr](http://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*

*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  
**vos mariages, 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.*

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

## Carte des apéritifs

Plateau d'un assortiment de 50 canapés	35,00 €
Assortiment de feuilletés le kilo	28,00 €
Pizza au fromage découpé présenté sur plateau jetable	20,00 €
Pissaladière découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Quiche découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Tarte à l'oignon, découpé présenté sur plateau jetable	25,00 €
Tarte provençale découpée, présenté sur plateau jetable	25,00 €
Pain surprise rond (50 pièces)	31,00 €
Pain surprise rectangulaire (100pièces)	42,00 €

### 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	3,60 €
-Tandoori de volaille aux petits légumes	3,50 €

### Les verrines froides

-tartare de légumes liés à la chair de crabe	2,60 €
-panna cotta à la truffe, effeuillée de magret de canard fumé	
- jambon cru de pays à la macédoine de melon, pipette de porto	
-millefeuille de courgette au pesto	
-crème d'avocat, marmelade tomate/basilic et tartare de crevette au Boursin	
-gambas aux agrumes,	
-tartare de saumon et son panna cotta de fenouil	
-caviar d'aubergine à la crème de chèvre et tapenade d'olives noires	
-crème d'houmous et fève au piment d'Espelette	
-rouille du pêcheur et ses toasts grillés	
-panna cotta de melon et chèvre à la lavande	
-ile flottante de crème d'asperge, pointe de piment d'espelette et spéculos	
-betterave au fromage frais brisure de noix	
-les légumes du jardinier et son anchoïade	

### 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 €
-crevette en chemise de courgette au combava	1,90 €
-olive farcie / chorizo/polenta	1,80 €
-tomate basilic/mozzarella/concombre	1,80 €
-blanc de volaille au petits légumes confits	1,80 €
-porc au caramel	1,80 €
-petits légumes /noix de saint Jacques	1,90 €
-magret fumé abricot sec et feta aux aromes de truffe	2,20 €
-Profiteroles de noix de saint jacques	2,20 €
-Macaron au foie gras de canard marmelade de pomme cardamome, pétale de rose	2,60 €
-1/2 coque macaron au foie gras de canard, marmelade de pomme cardamome, pétale de rose	2,20 €

### Service Plancha si prestation de service

Noix de saint jacques et petits légumes aux saveurs d'orient	3 pièces	4,60 €
Brochette de petites seiches en persillade	3 pièces	3,50 €
Filet de rouget mariné sur canapé grillé à la tapenade	3 pièces	3,50 €
Médailon de dorade sur canapé grillé sauce aioli	3 pièces	3,50 €
Saumon aux agrumes	3 pièces	3,90 €
Brochetine de gambas	3 pièces	4,50 €
Brochetine de magret de canard	3 pièces	3,90 €

<i>Brochetine de bœuf</i>	<i>3 pièces</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Brochetine d'agneau aux senteurs de romarin</i>	<i>3 pièces</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Foie gras de canard, ses pains spéciaux, confiture de figues</i>	<i>50 gr</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Les briochines</i>		<i>2,50 €</i>
<i>-pointes d'asperges vertes, œuf de caille/tomate cerise</i>		
<i>-mousse de saumon</i>		
<i>-mousse de canard</i>		
<i>-charcutière</i>		
<i>-rôti de porc, oeuf dur, tomate, mayonnaise</i>		
<i>-thon, oeuf dur, tomate, poivron, mayonnaise</i>		
<i>-blanc de volaille aux épices, tomate, cornichon, tartare</i>		
<i>Plateau de fromages</i>		
<i>Brie, bleu, chèvre, St Nectaire, comté, cantal et son pain aux céréales</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Les pâtisseries</i>		
<i>Pièce montée 3 choux / personne nougatine montage compris selon modèle à partir de</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Les modèles: Cône traditionnel, Pont du Gard, pont d'Avignon, double cœur,</i>		
<i>Corne d'abondance, berceau, chapelle, tracteur, ourson, carrousel...</i>		
<i>Gâteau de soirée : opéra, baba au rhum, tartelette aux fruits, tarte au citron,</i>		
<i>entremet aux fruits, clafoutis, choux à la crème, canelé, financier</i>		<i>1,20 €</i>
<i>Tarte aux pommes 8 personnes</i>		<i>13,00 €</i>
<i>Tarte aux pommes la plaque 40/60 découpé en 24 ou 32 morceaux</i>		<i>36,00 €</i>
<i>Brochette de fruits : 5 sortes de fruits au minimum</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Entremet, gâteau d'anniversaire parfum à choisir parmi la liste :</i>		
<i>Fraise, Framboise, poire, fruits de la passion, poire/chocolat, banane,</i>		
<i>chocolat, Grand grand marnier, cassis, melon, pêche, abricot</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Macaron: ananas, melon, fraise, framboise, chocolat, pistache</i>		<i>1,50 €</i>
<i>Meringue: citron, lavande, ananas, melon, pêche, pomme, fraise, framboise</i>		<i>0,90 €</i>
<i>Prestation de service + nappage et serviette celisoft, vaisselle, à partir de</i>		<i>13,00 €</i>

### *Buffet dinatoire*

- 2 Tarte à l'oignon*
- 2 Tarte provençale*
- 1 Verrine de caviar d'aubergine au pesto*
- 1 Verrine de houmous , fève et crème fouettée aux fines herbes*
- 1 Verrine du pêcheur sauce aioli*
- 2 Blinis au citron au saumon fumé*
- 1 Cassolette de tapenade et son filet de rouget*
- 2 Mini pain bagnat au poulet*
- 1 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, tartelette au fruits, canelé, financier  
15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne*

*16.90 €TTC*

### *Buffet dinatoire*

- 30 gr de feuilletés aux arômes de Provence*
- 1 Pizza au fromage*
- 2 blinis au citron à la mousseline de queue d'écrevisses*
- 2 canapé de truffe de foie gras de canard aux éclats de chocolat/pain d'épices*
- 1 Verrine de jambon cru /melon et sa pipette au porto*
- 1 Verrine pana cotta truffe , fromage frais et son effeuillé de magret de canard fumé*
- 2 Brochetine de saumon à la graine de moutarde*
- 2 Brochette de magret de canard au poivre de Timut*
- 2 Duo tapenade brandade mini tomate provençale*

*Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,  
Fondant mandarine, tartelette au fruits, canelé, financier  
15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne*

*19.60 €TTC*



### *Buffet dinatoire*

- 30 gr de feuilletés aux arômes de Provence*
- 1 Bruschetta de cèpes graine de pavot*
- 1 Chausson à la brandade*

- 2 Tatin de foie gras de canard aux pommes
- 1 Verrine de caviar d'aubergine marmelade de tomate au basilic
- 1 Verrine de gambas aux agrumes
- 1 Tomate cocktail à la crème de chèvre au pesto
- 1 Briochine d'écrevisses
- 1 Profiterole de noix de St Jacques sur mousseline d'oursin
- 2 Brochette de saumon et filet de sole glacé aux extraits de homard
- 1 Brochette de rôti de boeuf et ses petits légumes marinés
- 1 Brochette de pavé d'agneau aux saveurs des garrigues

Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,  
Fondant mandarine, tartelette au fruits, canelé, financier  
15 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

22,30 €TTC



#### Buffet dinatoire

- 2 1/2 Macaron de foie gras de canard, marmelade de pomme à la cardamome
  - 1 Brochette de crevette en chemise de courgette lustrée à l'huile vierge
  - 2 Canapé d'oeuf de caille printanier
  - 2 Brochetine de noix de Saint Jacques aux petits légumes
  - 1 Brochette de pavé d'agneau à la crème d'ail
  - 1 Filet de canette à l'orange
  - 1 Verrine pana cotta melon crème de chèvre lavande
  - 2 Profiterole de chair de langouste
  - 1 Verrine de crème d'asperge spéculos
  - 2 Petits farcis provençaux
  - 2 Brochette de mini chèvre enroulé de lard
- Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,  
Fondant mandarine, tartelette au fruits, canelé, financier  
17 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne

24.90 €TTC

#### Buffet dinatoire

- 1 Chausson d'escargot à la provençale
- 1 Mini st jacques en persillade
- 1 Beignet de crevette

*2 Cuillère sablé de dorade sur coussinet d'aïoli*  
*2 Blinis de langouste*  
*1 Verrine d'avocat fromage aux fines herbes et brochette de crevette citronnée tomate cerise*  
*1 Verrine de crème de foie gras pomme sautée au calvados*  
*2 Canapé de cèpe au parmesan*  
*2 Tartelette romarin pana cotta truffe effeuillé de magret de canard fumé perle d'échalote*  
*1 Verrine de tandoori de volaille aux petits légumes*  
*2 Brochette de pain d'épice craquant truffe de foie gras*  
*2 Brochette de filet de caille aux raisins confits*  
*2 Brochette de pavé d'agneau au romarin*

*Tarte au citron meringuée, baba au rhum, opéra, choux à la crème, tiramisu,*  
*Fondant mandarine, tartelette au fruits, canelé, financier*  
*20 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne*

*29,70 €TTC*

### *Buffet froid*

*Terrine de courgettes et poivrons rouges sauce au pesto*  
*Salade d'ébly à l'Espagnole*  
*Papeton de mousse de foie de volaille et ses toasts grillés*  
*Rouille du pêcheur*  
*Tandoori de volaille*  
*Rôti de porc aux graines de moutarde*  
*Méli-mélo de légumes de Provence*  
*Tarte aux pommes ou flan aux œufs*

*15,40€*

### *Buffet froid*

*Terrine fraîcheur aux saveurs de Provence*  
*Salade de pate au basilic*  
*Duo de charcuterie et ses condiments*

*Filet de saumon en Bellevue*

*Tarte à l'oignon*

*Éventail de rôti de bœuf sauce tartare*

*Pilon de poulet aux herbes*

*Salade méditerranéenne*

*Entremet à la fraise*

*Ou Fondant banane /chocolat Ou tiramisu*

*ou banane caramel beurre salé ou*

*Fondant Ardéchois*

**18,50 €**

**Buffet froid**

*Dôme de queues d'écrevisses et sa mousseline*

*Macaron de foie gras de canard compotée de pomme cardamome*

*Spaghetti de courgette et mini crevettes aux saveurs d'orient*

*Salade italienne tomate mozzarella concombre*

*Filet de rouget aux écailles de légumes tapenade noire et toast grillés*

*Émincé de pavé d'agneau au romarin*

*Magret de canard au poivre de Timut*

*Méli Mélo de légumes du soleil*

*Entremet framboise ou Mousse citron/cassis*

*ou croquant gianduja mousse de coquelicot*

*Ou banane caramel beurre salé*

*Ou fondant Ardéchois*

**19,70 €**

**Buffet froid + plat chaud**

*Tartare de saumon sur salpicon de légumes aux agrumes mousse de fenouil*

*Lingot de crevettes à la Marseillaise*

*Tomate cocktail à la crème de chèvre mousse de pesto*

*Tartelette au romarin panna cotta truffe et mignonette de magret fumé*

*Assortiment de charcuterie et ses condiments*

fff

*Boeuf à la Saint Gilloise  
Ou Canard aux olives  
Ou Fondant de volaille aux écrevisses décortiquées  
ou Navarin d'agneau printanier  
ou encornet farci*

*Riz aux oignons/tomate à la Provençale  
Ou Polenta crémeuse / flan de courgettes*

*Duo de fromages*

*Entremet framboise ou Mousse citron/cassis ou croquant gianduja mousse de coquelicot  
ou banane caramel beurre salé ou fondant Ardéchois*

19,90 €

