



# Le Paradis

*Traiteur*

50 rue Henri Pitot  
30390 Aramon

☎ 04 66 03 40 15

📞 06 12 45 85 95

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 15h30 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

<i>Plateau d'un assortiment de 50 canapés selon produit du marché</i>	38,00 €
<i>Assortiment de feuilletés le kilo</i>	29,00 €
<i>Pizza au fromage découpée présentée sur plateau jetable</i>	22,00 €
<i>Pissaladière découpée présentée sur plateau jetable</i>	22,00 €
<i>Quiche découpée présentée sur plateau jetable</i>	25,00 €
<i>Tarte à l'oignon, découpée présentée sur plateau jetable</i>	25,00 €
<i>Tarte provençale découpée, présentée sur plateau jetable</i>	25,00 €
<i>Pain surprise rond (50 pièces)</i>	35,00 €
<i>Pain surprise rectangulaire (100pièces)</i>	45,00 €

### Les verrines chaudes

<i>-marmite de noix de saint jacques et courgettes au vin blanc</i>	3,90 €
<i>-marmite de pépites de foie gras et pommes flambées au calvados</i>	3,90 €
<i>-escargot à la provençale</i>	3,60 €
<i>-Tandoori de volaille aux petits légumes</i>	3,20 €
<i>- Mignon on de porc au gingembre</i>	3,20 €
<i>- Filet de veau Népalaise</i>	3,60 €
<i>- soupions à l américaines</i>	2,80 €

### Les verrines froides

2,70 €

<i>-tartare de légumes liés à la chair de crabe</i>
<i>- endive à la crème de roquefort brisure de noix</i>
<i>- jambon cru de pays à la macédoine de melon, pipette de porto</i>
<i>-millefeuille de courgettes au pesto</i>
<i>-crème d'avocat, tartare de saumon au fenouil</i>
<i>- fantaisie d 'écrevisses aux agrumes</i>
<i>- panna cotta de foie gras de canard pommes sautées au calvados</i>
<i>-caviar d'aubergine à la crème de chèvre et tapenade d'olives noires</i>
<i>-crème d'houmous en duo de fines herbes et minis poivrons</i>
<i>-rouille du pêcheur et ses toasts grillés</i>
<i>- tartare de petites légumes magret de canard fumé maison mousse de truffe</i>
<i>-ile flottante de crème d'asperge, pointe de piment d'espelette et spéculos</i>
<i>- velouté de fèves , menthe ciselée dés de saumon</i>
<i>-les légumes du jardinier et son anchoïade</i>
<i>-concombre au fromage frais</i>
<i>-mousse d oursin crevette au combava mini mouillette</i>
<i>- brouillade d œuf à la truffe blanche</i>
<i>- tartare de bœuf méditerranéen</i>
<i>- cappuccino de butternut</i>
<i>- carpaccio de légumes du soleil</i>

### Les brochettes (10 pièces minimum par catégorie)

<i>-légumes marinés aux arômes de Provence</i>	1,70 €
<i>-crevette déguisée d'effeuillé de magret de canard fumé</i>	1,90 €
<i>-crevette en chemise de courgette au combava</i>	1,90 €
<i>-olive farcie / chorizo / omelette à l espagnole</i>	1,90 €
<i>-tomate basilic/mozzarella/concombre</i>	1,80 €
<i>- tandoori de volaille aux petits légumes confits</i>	2,10 €
<i>-porc au cézame</i>	1,90 €
<i>-noix de saint Jacques aux petits légumes</i>	2,30 €
<i>-magret de canard fumé abricot fromage frais</i>	2,20 €

-roulade de saumon fumé feuille d'épinard 2,10 €  
-filet de canette à l'orange 2,20 €  
- filet de caille à la lavande , perle de raisin confit 2,20 €

-profiteroles de noix de saint jacques façon marseillaise 2,30 €  
-profiterole de langouste à la crème de homard 2,70 €  
-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 €
Médailillon de dorade sur canapé grillé sauce aioli	3 pièces	3,50 €
Saumon aux agrumes	3 pièces	4,10 €
Mini saucisette	3 pièces	3,20 €
Mini merguez	3 pièces	3,20 €
Brochetine de gambas	3 pièces	4,50 €
Brochetine de magret de canard	3 pièces	3,90 €
Brochetine de bœuf	3 pièces	3,90 €
Brochetine d'agneau aux senteurs de romarin	3 pièces	3,90 €
Brochetine de volaille	3 pièces	3,50 €
Foie gras de canard, ses pains spéciaux, confiture de figes	50 gr	4,70 €
Poulpe aux arômes de Provence	3 pièces	3,50 €
Les briochines		

- charcuterie ou au fromage 2,00 €  
- saumon fumé au beurre d'aneth acidulé  
- 2,20 €  
-rôti de porc, oeuf dur , tomate, mayonnaise 2,00 €  
- bagnat du pays niçois 2,20 €  
-blanc de volaille aux épices, tomate, cornichon, tartare 2,20 €

#### Plateau de fromages

Brie, bleu, chèvre, St Nectaire, comté, cantal et son pain aux céréales 3,50 €

#### Les pâtisseries

Pièce montée 3 choux / personne nougatine montage compris selon modèle à partir de 4,00 €  
Les modèles: Cône traditionnel, Pont du Gard, pont d'Avignon, double cœur,  
Corne d'abondance, berceau, chapelle, tracteur, ourson....

Gâteau de soirée : opéra, baba au rhum, tartelette aux fruits, tartelette au citron,  
entremet aux fruits, clafoutis, choux à la crème, canelé, financier, tiramisu 1,20 €  
Tarte aux pommes 8 personnes 13,00 €  
Tarte aux pommes la plaque 40/60 découpé en 24 ou 32 morceaux 36,00 €  
Brochette de fruits : 5 sortes de fruits au minimum 2,50 €

Entremet, gâteau d'anniversaire parfum à choisir parmi la liste :  
Fraise, Framboise, poire, fruits de la passion, poire/chocolat, banane,  
chocolat, Grand grand marnier, cassis, melon, pêche, abricot, caramel beurre salé, pistache 2,50 €

Macaron: ananas, melon, fraise, framboise, chocolat, pistache  
10 pièces du même parfum au minimum 1,50 €

Meringue: citron, lavande, ananas, melon ,pêche , pomme, fraise, framboise 0,90 €

Prestation de service + nappage et serviette celisoft, vaisselle, à partir de 15,00 €

### *Buffet dinatoire*

*1 Tarte à l'oignon*

*1 Tarte provençale*

*1 quiche*

*1 tarte au bleu*

*1 Verrine de crème d'avocat tartare de saumon rosace de fenouil*

*1 Verrine de velouté de fève à la menthe ciselée et mini crevette au combava*

*1 briochine de mousse de volaille et ses condiments*

*2 Blinis de compotée d'oignons doux aux effiloches de tandoori de volaille*

*1 Tartelette de dorade sauce aioli*

*2 Navette charcutière et ses condiments*

*1 Mini pain bagnat du pays niçois*

*1 Banderille de crespéou provençal*

*1 Banderille chorizo olive farcie anchois*

*Tarte au citron meringuée, opéra, choux à la crème, tiramisu,*

*Fondant framboise, canelé, financier, tartelette aux fruits de saison, moelleux caramel beurre salé*

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

*17,80 € TTC*

### *Buffet dinatoire*

*30 gr de feuilletés aux arômes de Provence*

*1 Pizza au fromage*

*1 Pissaladière*

*2 Blinis de roulade de saumon billes acidulées, parsemé de crumble*

*2 Canapé au foie gras de canard pommes fondantes aux graines de pavot*

*1 Verrine de caviar d'aubergine concassée de tomate au basilic*

*1 Verrine de tartare de légumes aux écrevisses pointe d'anis*

*2 Brochetine de mignonin de porc au gingembre*

*2 Brochetine de sole à la mousseline de homard*

*1 Bruschetta de fromage frais magret fumé des d'abricot*

*1 Toupin de tapenade d'olive noire et ses croûtons grillés*

*Tarte au citron meringuée, opéra, choux à la crème, tiramisu,*

*Fondant framboise, canelé, financier, tartelette aux fruits de saison, moelleux caramel beurre salé*

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

*19,50 € TTC*



### *Buffet dinatoire*

*50 gr de feuilletés aux arômes de Provence*

*1 Tarte au bleu*

*1 Tarte à l'oignon*

*1 Chausson à la brandade de morue de Nîmes*

*1 Samoussa au poulet*

*1 Verrine de jambon cru des de melon et pipette de Porto*

*1 Verrine de tartare de concombre au fromage frais mini poivron*

*1 Tartelette jardinière et miette de morue sauce aioli*

*1 Briochine de foie gras de canard à la purée de mangue*

*2 Brochetine de filet de caille à la lavande*

*2 Brochetine de saumon aux graines de moutarde*

*1 Brochetine de petits légumes marinés*

*Tarte au citron meringuée, opéra, choux à la crème,*

*Fondant framboise , canelé, financier, tiramisu ,  
tartelette aux fruits de saison, moelleux caramel beurre salé*

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

*22,90 € TTC*



*Buffet dinatoire*

*1 Canelé de queues d'écrevisses au bacon*

*1 1/2 Macaron de foie gras de canard, marmelade de pomme à la cardamome*

*1 Tambourin de courgette farci d'une mousse de crabe*

*1 Blinis de langouste à la mousse de homard et fleur de bleuet*

*1 Brochetine de crevette en chemise magret de canard fumé*

*1 Tartelette de mousse de cèpe effeuillé de jambon de pays*

*1 Verrine de panna cotta au foie gras de canard raisin, pomme et pipette de muscat*

*1 Lingot de brouillade d'œuf à la truffe blanche*

*1 Burgur du pays niçois*

*2 Brochette de pavé d'agneau au confit d'ail noir*

*2 Filet de canette au miel et graine de cèzame*

*2 Profiterole de noix de Saint jacques sauce écrevisses*

*2 Tomate cocktail au fromage de chèvre pointe de pesto*

*1 Verrine de tartare de légumes crème de ciboulette*

*Tarte au citron meringuée, opéra, choux à la crème, tiramisu,*

*Fondant framboise, canelé, financier, tartelette aux fruits de saison,*

*moelleux caramel beurre salé*

*18 pièces salées+ 3 pièces sucrées identiques au choix / personne*

*24,90 €*

## *Buffet froid*

*Salade à l italienne ( tomate, billes de mozzarella, concombre, olives à la grecques)*

*Salade à l espagnole ( ebly , chorizo, tomate, poivron, maïs, olive)*

*Duo de charcuterie et ses condiments*

*( terrine de campagne, rosette)*

*Médailon de mignonin de porc sauce tartare*

*Rouille du pêcheur ( blanc de seiche, poulpe, pomme de terre, aioli)*

*Terrine de courgettes et son coulis de tomates au basilic*

*Tarte aux pommes*

*Ou*

*Salade de fruits frais*

*15,40 €*

*Terrine fraîcheur à la crème de chèvre coulis de tomate au pistou*

*Marbré de rouget aux petits légumes*

*Duo de tartelette bleu et oignons*

*Taboulé de petits légumes à la menthe fraîche*

*Chaud froid de sot l'y laisse de volaille à l'orange*

*Des de rôti de bœuf lustré à l huile vierge et poivre de Timut*

*Salade méditerranéenne*

*Entremet aux fruits ou gâteau d'anniversaire*

*17,80 €*

*Verrine de velouté de fèves et crème de houmous à la menthe fraîche*

*Roulade de sole à la mousse de crabe*

*Mystère de foie gras de canard à la mangue*

*Plateau printanier aux fines herbe et anchoïade*

*Légumes de Provence farcis*

*Émincé de pavé d'agneau à la crème d'ail*

*Tournedos de légumes marinés*

*Hérisson de petits fromage enrobé de lard*

*Entremet aux fruits ou gâteau d'anniversaire décoré*

*21,50 €*

*Buffet froid*

*Couronne de riz au cœur de calamars à la portugaise*

*Dôme de légumes aux effilochés de volaille*

*Médaille de foie gras de canard 1/2 coque macaron*

*Verrine de crème d'avocat tartare de saumon*

*Filet de rouget aux écailles de légumes*

*Pilon de poulet aux herbes*

*Rouelle de veau à la crème de truffe*

*Méli-mélo de légumes marinés de Provence*

*Plateau de fromages*

*Entremet aux fruits ou gâteau d'anniversaire décoré*

*25,80 €*

*Buffet froid + plat chaud*

*Flan de saumon à la mousseline d'asperges*

*Papeton d'aubergine marmelade de tomates et basilic pilé*

*Médaille de foie gras de canard à la gelée de truffe et pain à la lavande*

*Salade exotique (avocat, ananas, pousses de bambou, gingembre, tomate)*

*Tomate monégasque et son 1/2 œuf mimosas*

*Plat chaud*

*Sot l'y laisse de volaille à la crème de fondue de poireaux*

*Médaille de porc au miel acidulé*

*Fricassée de veau aux olives et fruits des bois*

*Fondant de bœuf provençal*

*Riz aux oignons ou duchesse à la mousse de carotte*

*Flan de cardon ou tomate provençale*

*Duo de fromages*

*Entremet aux fruits ou gâteau d'anniversaire décoré*

*23,50 €*