

Carte traiteur

Petits fours

- Gaufres « parisienne » au jambon, emmental et fines herbes
- Sablés parmesan piment d'Espelette zeste d'oranga
- Sablés Sainte-Maure sésame
- Sablés cumin gouda
- Sablés mimolette graines de courge
- Cannelés « espagnol » au chorizo ail et persil
- Cannelés au yaourt, bacon et sésame grillé
- Muffins soufflé au comté
- Choux aux rillettes de saumon et ciboulette
- Gougères au Sainte-Maure
- Palmiers à la provençale

Toasts apéritifs et mini-sandwich

- Pain aux noix toasté, bleu de chèvre, poire et miel
- Pain aux céréales, rillettes de thon à l'estragon
- Pain de seigle, rillettes de sardines au piment d'Espelette
- Pain de campagne, rillettes œuf et jambon
- Toast végétal carotte et concombre, houmous, graines de sésame
- Pain aux graines toasté, tartare d'algue
- Pain de campagne, pesto, radis, chèvre frais
- Club nordique : Pain nordique, rillettes de sandre, citron et ciboulette
- Club anglais : Pain de mie, concombre, cream cheese, menthe et ciboulette
- Club mimosa : Pain de mie toasté, oeuf mimosa, ciboulette, mayonnaise
- Club méridional : Pain italien toasté, aubergine grillée, ricotta ail et roquette
- Croque monsieur : Jambon de Paris, crème et emmental

Verrines

- Panna cotta ail parmesan, coulis de tomate au basilic
- Caviar d'aubergine, chèvre frais et crumble parmesan
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho concombre, betterave et pomme verte
- Tsatsiki et crevette
- Fraise mozzarella tomate basilic citron vert
- Crème de poivron rouge et chips chorizo
- Poivron rouge confit ricotta et pesto de roquette
- Crème de courgette gingembre basilic
- Smoothie concombre, kiwi, pamplemousse, coco tabasco

Brochettes

- Chiffonnade de chorizo doux et melon
- Tomate cerise mozzarella et basilic
- Polenta thym parmesan, tomate confite et olive verte
- Crevette marinée à l'asiatique
- Poire et fourme d'Ambert
- Chèvre frais pistache abricots

Cakes salés*

- Tomate confite, mozzarella et origan
- Chèvre, chorizo, et basilic
- Saumon ciboulette et citron
- Thon, olives noires et feta
- Jambon, olives vertes et emmental
- Bleu d'Auvergne, poire, noix et raisins
- Poulet et estragon
- Rillettes de Tours et oignons
- Lardons, pruneaux et oignons

Tartes salées*

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois)
- Tarte fine tomate moutarde et origan
- Tarte courgette chèvre lardons
- Tarte Sainte Maure épinard ail
- Tarte aux poireaux (flamiche)
- Tarte camembert brocolis
- Tarte poire gorgonzola noix artichaut
- Tarte lardons, oignons fane et petits pois
- Tarte à l'oignon
- Tarte tourangelle (rillons, sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil)
- Cheese cake salé coulis de tomate basilic
- Tarte oignons rouges, pommes et camembert
- Socca aux oignons, pignons, ail et persil (végétalien sans gluten)
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten)

Pizza*

- **Bolo** : sauce tomate aux oignons et viande hachée (bolognaise), et emmental
- **3 fromages** : base crème, gorgonzola, emmental, mozzarella
- **Jambon** : sauce tomate aux oignons, jambon, olives, emmental
- **Marguerita** : sauce tomate aux oignons, tomates fraîche, mozzarella, basilic
- **Légumes du soleil** : pesto, poivrons, aubergines, courgettes, ail, mozzarella
- **Flammenkuche** : base crème, oignons, lard fumé
- **Paris** : sauce tomate aux oignons, champignon, emmental
- **Thon** : sauce tomate aux oignons, thon, feta et emmental
- **Ricard** : sauce tomate aux oignons, ricotta, épinard, ail, emmental
- **Andalouse** : Sauce tomate aux oignons, poivrons, chorizo, queso de brebis
- **Antipasti** : sauce tomate aux oignons, artichauts confits, tomates confites, jambon italien chiffonade cru, mozzarella di buffalla crue
- **Capri** : crème fraîche, chèvre, miel, noix et roquette
- **Poulet** : base crème, curry, émincé de poulet, poivrons, oignons, emmental
- **Capri** : Crème fraîche, chèvre, miel, noix et roquette

Samoussas et chaussons (chaud)

- Beurek (feta ail épinard menthe)
- Chèvre noisettes raisins miel cerfeuil
- Rillons et oignons
- Indien (pomme de terre, épinards, oignon, graines de moutarde, cumin, coriandre et curcuma)
- Poulet et épices tajine

Rouleaux de printemps

- Mozzarella di Buffala, tomate confite, carottes et courgettes râpées, basilic
- Ricotta oignon fane petits pois et menthe
- Aubergine grillée, jambon italien, roquette, pignons et ricotta
- Poivron rouge confit, chèvre frais, thon, ail et persil
- Saumon gravlax, fenouil, pomme verte concombre ciboulette et crème au raifort
- Végan : Graines germées, crudités de saison, vermicelle de soja, cacahuète et coriandre, houmous
- Gambas : même base que le végétarien, sauce blanche au curry

Salades

- **Caesar** : Poulet, parmesan, laitue iceberg, croûtons, sauce blanche relevée
- **Niçoise (ou de riz à la niçoise)** : Haricots verts (ou riz basmati), fèves, poivron vert, thon, œufs durs, anchois, olives noires, herbes fraîches
- **Quinoa** : Courgettes râpées, basilic, ail
- **Grecque** : Concombre, tomate, feta, oignon, olives noires et origan
- **Champignons à la grecque** : Champignons, fenouil, oignon, sauce tomate, citron, vin blanc, graines de coriandre, bouquet garni, ail
- **Champignons à la crème** : Champignon de Paris émincés crus, citron, sel, poivre
- **Carpaccio de fenouil** : Fenouil émincé cru mariné avec citron, huile d'olive, piment d'Espelette, ail et parmesan
- **Asiatique** : Concombre, oignon nouveau, radis, fruits du moment, crevettes marinées, nouille de riz, gingembre, coriandre, sauce soja, huile de sésame, sésame torréfié, citron vert, coriandre, piment d'Espelette.
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon gravlax, concombre et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort
- **Italienne** : Torsades, mozzarella di buffalla, tomates confites, artichaut et courgettes marinés, oignon nouveau, parmesan, roquette, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'Espelette
- **Ensaladilla** : Pommes de terre, thon, œuf mimosa, cornichons, citron, olives noires, persil, sauce mayonnaise
- **Du Berry** : Lentilles, chèvre, noix, échalote, sauce moutarde à l'ancienne
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, tomates fraîches, noix
- **Carottes à la marocaine** : Carottes cuites, suprêmes d'oranges, cannelle, miel, germes de poireau
- **Pois chiche à la libanaise** : pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, tomates fraîches (en saison), ail, cumin, gomasio
- **Tex-mex** : Haricots rouges, poivron, maïs, tomate, oignon rouge, concombre, guacamole, tortilla, poulet ou riz (option végétarienne)
- **Pomme-carotte** : Carottes râpées, pommes râpées, ciboulette, graines de sésame
- **Betterave** : Betterave crue râpée, œuf mimosa, ail, persil, graines de courge
- **Tartare de tomate** au basilic
- **Coleslaw** : Carottes et chou blanc râpés, oignons, sauce mayonnaise et yaourt
- **Salade de chou rouge** : avec pommes fruits, noix diverses et raisins secs
- **Tzatziki** : Concombre, yaourt, citron, huile d'olive, ail (variante avec de fèves et/ou fenouil)
- **Taboulé à la menthe** : concombre, tomates, oignons et raisin secs
- **Taboulé libanais** : tomates, menthe, coriandre, persil, oignons, boulgour
- **Taboulé de chou** : semoule de chou-fleur cru, raisins, graines de courge, menthe, échalote

Terrines et rillettes

- Terrine de campagne
- Terrine de canard au foie gras
- Foie gras maison, gelée de Vouvray
- Terrine chèvre frais et légumes d'été
- Terrine de volaille aux petits légumes, sauce curry

Planches de charcuterie / plateaux de fromage

- Assortiment de charcuterie et condiments
- Assortiment de fromages, fruits secs et fruits frais
- Combinaison fromage et charcuterie

Viandes et plats cuisinés

- Filet mignon mariné à l'asiatique, brochette d'abricot au romarin et miel, riz pilaf
- Echine de porc au caramel, riz sauté aux légumes
- Dodines de volaille au chorizo ou aux légumes croquants (chaud ou froid)
- Filet de bœuf basse température (chaud ou froid)
- Brochettes de rumsteck et poivrons, potatoes
- Bœuf au massalé, jollof rice
- Chili con carné (ou végétarien), riz basmati nature
- Poulet tandoori, riz pilaf aux amandes
- Brochettes poulet chorizo
- Poulet basquaise
- Poulet sauce cacahuète (mafé)
- Tajine de poulet aux olives et citron confit (avec légumes et pommes de terre)
- Suprême de poulet coco curry citron vert, riz biryani
- Epaule d'agneau confite aux herbes (chaud ou froid)
- Kefta (bœuf et agneau)
- Boulettes de bœuf au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic
- Magret de canard sauce au poivre vert
- Magret de canard laqué (chaud ou froid)
- Veau aux herbes basse température
- Veau marengo
- Axoa de veau
- Veau basse température et son jus
- Lasagnes
- Moussaka traditionnelle grecque
- Tomates, poivrons ou courgettes farcis
- Couscous traditionnel
- Pælla

Poissons et crustacés

Entrées froides :

- Saumon gravlax
- Saumon mariné au citron et à l'huile d'olive
- Tartare de saumon à la marocaine
(crème d'avocat, suprêmes d'orange, oignons rouges, pignons grillés, coriandre, 4 épices)
- Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi)
- Tartare de thon rouge à l'asiatique
- Homard mayonnaise à l'estragon
- Maquereaux en escabèche
- Sandre vinaigrette à l'échalote
- Cabillaud en aïoli
- Carpaccio de saint jacques citron vert et mangue
- Makis (au saumon, au thon rouge, végétarien)
- Rillettes de thon à l'estragon
- Rillettes de saumon à la ciboulette
- Rillettes de sardines au piment d'Espelette
- Terrine aux deux poissons (saumon et merlan)
- Pain de thon à la tomate

Plats chauds :

- Kouloubiac de saumon
- Papillote de saumon mariné, wok de légumes
- Papillote de dos de cabillaud au pesto, célerisotto
- Homard sauce estragon, pommes fondantes
- Lotte à l'armoricaine, riz basmati
- Gambas au curry, riz à la noix de coco
- Rôti de lotte lardé, sauce vin rouge et mousseline de pomme de terre
- Brochette saumon, cabillaud, lard fumé
- Brandade de morue
- Acras de morue
- Choucroute de la mer
- Colombo de poisson
- Moules marinières, à la crème, au roquefort ou ail crème et champignons
- Encornet à la tomate
- Lasagne saumon épinard ricotta

Oufs

- Œuf poché et confit d'oignon à la tomate sur sablé parmesan
- Piperade
- Œuf brouillé à la ciboulette
- Tortilla aux pommes de terre poivron et chorizo
- Œuf mimosa

Accompagnements

- Riz pilaf
- Riz sauté aux légumes
- Riz à la noix de coco
- Riz biryani
- Gratin dauphinois traditionnel (ou variante pomme de terre et céleri rave)
- Pommes duchesse
- Pomme de terre sautées
- Potatoes
- Pommes de terre grenailles à la persillade
- Pommes darphin
- Mousseline de pomme de terre
- Tian de légumes
- Caponata
- Tomates à la provençale
- Abricots rôtis au miel et romarin
- Carottes et navets glacés
- Tagliatelles de carottes et courgettes crues
- Confit de fenouil à la tomate
- Epinards à la crème
- Petits pois à la française
- Haricots verts à la tomate
- Fondue de poireau
- Poêlée de champignons
- Gratin de courgette
- Flan de poireau
- Beignets de chou-fleur
- Caviar d'aubergine
- Aubergines à la parmesane
- Houmous

Plats végétariens

- Dall, légumes aux épices et riz pilaf
- Lasagnes ricotta poireaux épinard ou aubergines courgettes tomate et mozzarella
- Moussaka végétarienne
- Couscous aux légumes et pois chiches
- Champignons en brioche
- Ricotta rôtie aux herbes, citron et tomates confites
- Pain surprise aux légumes grillés
- Gratin de pomme de terre aux légumes
- Chili végétarien
- Falafels
- Farcis végétariens
- Galettes végétales aux légumes et céréales
- Burger végétarien
- Curry thaï au tofu
- Risotto aux légumes de saison
- Tortillas végétariennes
- Nems végétariens
- Blésotto aux petits pois et tomme de brebis
- Nouilles aux tofu, petits légumes et noix de cajou
- Riz cantonnais aux œufs et petits pois
- Wok de légumes au tofu marinés à l'asiatique

Pâtisseries

- Chouquette à la crème chantilly
- Paris-brest
- Royal (aussi appelé trianon)
- Dacquoise aux fruits rouges et crème mousseline vanille
- Tarte aux pommes (tarte fine, tarte tatin ou tarte normande)
- Tarte fine poire amande chocolat
- Tarte Bourdaloue
- Tarte aux fraises (crème vanille ou compote fraise-rhubarbe en fond de tarte)
- Tarte amandine aux cerises
- Tarte abricots pistache
- Nougat de Tours (recette personnelle)
- Tarte chocolat noir et framboises
- Tarte au citron meringuée
- Tarte à la rhubarbe
- Tarte aux myrtilles et crème fouettée vanille
- Crumble aux fruits rouges



Un chef à votre service

- Tourte des Pyrénées aux Myrtilles
- Moelleux au chocolat
- Banana bread
- Moelleux aux dattes
- Cheese cake aux fraises
- Forêt noire
- Fraisier, framboisier
- Vacherin aux fruits rouges
- Flan pâtissier vanille
- Far breton
- Clafoutis (cerises, pomme ou abricots)

Biscuits et mignardises

- Financier amande, noisette chocolat ou cerise amarena
- Cannelé
- Cookie pépite de chocolat noisette
- Sablé breton diamant
- Rocher coco au chocolat
- Palmier
- Madeleine
- Chouquette
- Macaron de Cormery
- Spéculoos
- Sucette au chocolat
- Fudge

Verrines sucrées

- Mousse au chocolat noir, sablé breton, caramel salé et cacahuètes grillées
- Panacotta vanille et coulis fruits rouge
- Riz au lait vanille, caramel beurre salé ou coulis abricots
- Tiramisu classique
- Pommes tatin spéculos crème vanille
- Pavlova (meringue, chantilly, fruits)
- Smoothie fraise banane
- Salade de fruits frais (en verrine ou en brochettes)

De nombreux plats sont sans gluten ou peuvent être faits sur demande avec de la farine sans gluten. Des adaptations aux autres intolérances, notamment au lactose, sont également possibles.

CélieDélice

06 64 99 73 55

www.celiedelice.fr

contact@celiedelice.fr



CélieDélice
06 64 99 73 55
www.celiedelice.fr
contact@celiedelice.fr

Carte non exhaustive. Pour toute demande de devis contacter CélieDélice.