

SOIRÉE ANNIVERSAIRE



CELTIC TRAITEUR

Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des Châtaigniers
35140 GOSNÉ
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr



SOIRÉE ANNIVERSAIRE ADULTE

A partir de 20 personnes.

FORMULE « ROI ARTHUR »

APERITIF

9 pièces par convive

Roulé de saumon fumé sur pain nordique
Aumonières de grisons à la ricotta pistou
Rillettes de tourteaux à l'aneth
Marbré de foie gras sur pain aux fruits
Bzh burger au steak de truite et crème de raifort
Magret de canard fumé et chutney pomme gingembre aux épices en navette
Cheese cake au saumon fumé sur pain nordique
Roulé florentin bœuf et pistou
Cannelés aux olives noires et tapenade poivrons rouges

ATELIER PLAT CUISINÉ

Se référer à la cartes des « plats à partager »

ATELIER PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Comté 18 mois – Cantal fermier – Tomme de vache de St Aubin d'Aubigné – Brie de meaux
– Selles sur Cher – Roquefort – St Maure de Touraine – Camembert
Accompagné de sa variété de pains tranchés – beurre demi-sel

BUFFET GOURMAND DU CHEF

3 pièces par convive

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé.

LE MATERIEL

Comprends :

- Le nappage ouaté du buffet, le nappage ouaté des tables ainsi que les serviettes.
- Les verres, les assiettes, les couverts.

LE SERVICE PAR NOTRE PERSONNEL QUALIFIÉ

Notre Maître d'Hotel accompagné de son chef de rang (1 pour 25 convive) assureront la mise en place du buffet, le service du buffet puis le débarassage des tables.

Le prix de cette formule s'élève à **62.30€ TTC** par convive.

*Cette formule est tarifée hors boissons et hors mobilier.
Nous pouvons compléter ces services sur devis.*

CELTIC TRAITEUR

Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des Châtaigniers
35140 GOSNÉ
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr



SOIRÉE ANNIVERSAIRE ENFANT

De 4 à 11 ans.

L'ENTRÉE

Trio de Mini Burgers « Maison »

(Servi pendant l'apéritif)

LE PLAT CUISINÉ AU BUFFET

Emincé de volaille à la crème

Ecrasé de pommes de terre

Mini carottes fanes

BUFFET GOURMAND DU CHEF

3 pièces par convive

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé.

LE MATERIEL

Comprends :

- Le nappage ouaté du buffet, le nappage ouaté des tables ainsi que les serviettes
- Les verres, les assiettes, les couverts.
-

LE SERVICE PAR NOTRE PERSONNEL QUALIFIÉ

Notre Maître d'Hôtel accompagné de son chef de rang (1 pour 25 convives) assureront la mise en place du buffet, le service du cocktail, le service du repas puis le débarrassage des tables.

Le prix de cette formule s'élève à **22.30€ TTC** par invité.

*Cette formule est tarifiée hors boissons et hors mobilier.
Nous pouvons compléter ces services sur devis.*