



TRAITEUR JOHN PAQUOT  
EVENT & GASTRONOMIE

## Menu été

### Entrées froides et tièdes

Terrine de filets de rougets aux aromates  
Coulis de tomates froid monté à l'huile d'olive et basilic

Roulades de pointes vertes et saumon fumé  
Sauce Vincent et passe-pierre

Tartare de saumon sauvage aux baies roses  
Crème épaisse légèrement acidulée et caviar Iranien

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive des Baux de Provence  
Copeaux de parmesan et ciboulette

Mariage de homard et pêches de vigne  
Mesclun et émulsion au Péché Mignon

Salade de langoustines à la vanille  
Mesclun de jeunes pousses et roquettes

Melon de Cavaillon aux crevettes grises  
Emincé de roquettes et vinaigrette balsamique

Escalopines de ris de veau meunière et champignons des bois  
Feuilleté aux graines sésame, beurre blanc au Porto

Salade folle « du marché »  
Foie gras, homard, crevettes grises, haricots verts, ...

### Entrées chaudes

Escalope de foie d'oie poêlé  
Compote de rhubarbe déglacée au vinaigre de framboises

Filet de saint-pierre rôti à l'unilatérale sur un lit de poireaux  
Sauce à l'orange

Bar de ligne aux herbes aromatiques  
Beurre blanc doux et dés de tomates

Poêlée de langoustines, tombée de tomates à l'estragon frais  
Nid de pâtes fraîches à l'encre de seiche

Fleurs de courgettes farcies aux crustacés  
Coulis de tourteaux

Brick de homard aux senteurs asiatiques  
Petite sauce aigre-douce à la coriandre

Dos de cabillaud, purée à l'huile d'olive  
Beurre blanc aux senteurs de Toscane

Filets de rougets rôtis aux graines de Sésame  
Verjus aux herbes

Sauté de barbue aux écrevisses  
Ficelles de légumes et sauce homardine

### **Les Incontournables**

Duo de filets de sole aux écrevisses  
Sauce vin blanc et Nantua

Fricassée de homard à la nage de poireau  
Crème de caviar et persil plat

Coquilles Saint-Jacques à la crème de persil  
Brunoises de courgettes et crevettes grises

Escalopes de foie d'oie poêlé, pommes caramélisées  
Émulsion au vieux Porto

**Plat principal**

Filet pur de bœuf poêlé ou grillé  
Sauce béarnaise et pommes allumettes

Pot-au-feu de ris de veau à la sarriette  
Fèves des marais et épinards en branches

Paupiette de coucou de Malines en habit de laitue  
Jus de cuisson au naturel

Pigeonneau d'Anjou farci aux truffes noires du Périgord  
Caramel de vieux Porto monté au beurre

Râble de lapereau au romarin  
Pommes rissolées et légumes croquants

Médaille de veau aux endives braisées  
Gratin dauphinois et sauces Madère

Côtes d'agneau grillées, provençale de légumes  
Sauce au pistou et pâtes fraîches

Filet de canette aux figues fraîches  
Pommes rissolées au Romarin et sauce bigarade

**Les Incontournables :**

Cailles farcies au ris de veau  
Bouquetières de légumes et sauce à l'estragon

Jambonnettes de volaille aux truffes  
Emulsion au vieux Porto

Carré d'agneau moutardé persillé  
Gratin dauphinois et jus au romarin

## **Fromage**

Crottin de Chavignol chaud au miel d'acacia  
Sur un pain perdu au noix et lit de roquettes

Feuilleté au chèvre sur un lit de salade composée  
Au sirop de Liège  
Ou Aux tomates confites

Assiette de 5 fromages affinés  
Choix de pains de circonstance (noix, olives, lardons, oignons)

*Possibilité de servir les fromages en buffet à partir de 15 personnes  
Le choix des fromages est établi en fonction de vos goûts personnels*

## **Dessert chaud**

Petit moelleux au chocolat amer de « Sophie Chocolat »  
Sa quenelle de glace vanille et sa crème anglaise

Tarte fine aux poires « doyenné » cuite minute  
Crème fleurette à la cannelle et menthe ciselée

Gratin d'agrumes et frangipane  
Sa quenelle de glace vanille bourbon

## **Les Incontournables :**

Gratin de fruits rouge  
Sabayon à la liqueur de fraises de bois

La tarte des sœurs « Tatin » tout simplement  
Glace vanille Bourbon

**Dessert froid**

Grande assiette sur le thème du chocolat

Assortiment de douceurs à base de fèves de cacao

Grande assiette de desserts

Promenade à travers la pâtisserie

Palette de sorbet et fruits frais

Coulis de framboises et menthe fraîche

Tentation au chocolat et croustillant pralin

Crème anglaise et paillette de chocolat

Soupe de fruits rouges parfumés à la verveine et à la menthe

Sa quenelle de glace à l'amande amère

Profiteroles au chocolat

Glace vanille

Crème brûlée à l'ancienne

Sa croûte de cassonade blonde

Chariot de desserts (choix de minimum 10 desserts)

Minimum 30 personnes

Moka

Choix de thé et tisane