

AMC *Traiteur*

Authenticité - Modernité - Créativité

FORMULE
SEMINAIRE

2024



AMC TRAITEUR



Menu sur le Pousse: 24€
PLAT - FROMAGE - DESSERT
OU
ENTREE - PLAT - FROMAGE

Menu Gourmet: 27 €
5 PIECES COCKTAIL - PLAT - FROMAGE -DESSERT

Menu Dégustation 38€
COCKTAIL- ENTREE - PLAT - FROMAGE- DESSERT

VINS INCLUS MENU GOURMET ET MENU DEGUSTATION

AMC TRAITEUR



Formule pause café 5€10

boisson froide et chaude viennoiseries ou réductions
sucrées

Menu

Formule apéritif 10€20:

1 coupe accompagnée de 5 pièces cocktail par personnes

AMC TRAITEUR



Formule pause café 5€10

boisson froide et chaude viennoiseries ou réductions
sucrées

Formule apéritif 10€20:

1 coupe accompagnée de 5 pièces cocktail par personnes

Formule cocktail dinatoire 38€

de 20 pièces cocktail par personnes DONT 3 sucrées

AMC TRAITEUR



Forfait service TARIF de 44€ de l'heures par personnes

FORFAIT VAISSELLE 5€40

NAPPAGE TISSU 19€80 PAR TABLE

MATERIEL COCKTAIL 2€

FORFAIT SOFT 4€50

FORFAIT VIN 12€

FORFAIT PETILLANT 9€

AMC TRAITEUR



FORMULE BUFFET FROID 16€ PAR PERSONNES

**Salades composées - charcuteries - viandes froides -
fromage - tartelette
condiments pain inclus**

TARIF HORS BOISSON

AMC TRAITEUR



CARTE SALADES COMPOSEES 5€20 par personnes les 200G

BASE VIANDE

- Piémontaise
- Périgourdine (gésier)
- Trio de choux conté et jambon
- Salade de lentilles et saucisse
- Salade stasbougéoise
- salade pâte hawaïenne (poulet)

BASE POISSON

- Nordique
- Salade de perles et saumon
- Salade de pâte et crabe
- salade thai crevette et poulet
- Salade riz sauvage thon frais ananas

BASE LEGUMES

- Taboulé
- Céleris rémoulade
- Tomate mozza
- céréales et cramberries

AMC TRAITEUR



PLATS POUR DES REPAS CONVIVIAUX

PLATS A BASE DE POISSON 13€ LA PART

- PAELLA
- CHOUCROUTRE DE LA MER
- GRATIN DE CABILLAUD
AUX POIREAU
ET A LA MOUTARDE
- TAJINE DE POISSON
- COUSCOUS DE POISSON
- BLANQUETTE DE POISSON
- LASAGNE DE SAUMON ET
ÉPINARDS - LOTTE A
L'ARMORICAINE
- POISSON BLANC AUX
EPICES ET LAIT DE COCO
- BROCHETTE DE POISSON
SAVEURS PROVENCALE

AMC TRAITEUR



PLATS POUR DES REPAS CONVIVIAUX

PLATS A BASE
DE VIANDE 13€
LA PART

- PAELLA
- CHOUCROUTRE
- PARMENTIER DE CANARD
- SAUTE DE VEAU A
L'ITALIENNE
- FRICASSEE DE VEAU
CHAMPIGNONS
- SAUTE PORC AU CURRY
- PORC AU CARMEL
- BOEUF BOURGUIGNON
- FRICASSEE DE LAPIN A LA
MOUTARDE
- COQ AU VIN
- COUSCOUS
- TAJINE AGNEAU OU
POULET
- CASSOULET

AMC TRAITEUR



MENU VEGETARIEN

ROYAL D'ASPERGES, TARTARE D'ASPERGES ET POMMES GRANNY SMITH,
MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

* BETTERAVE ET DUO DE POMMES, MOUSSE D'AVOCAT ET JEUNE POUSSE

SALADE FRAÎCHEUR DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANT ET AGRUMES, PISTÉ
D'HERBE FRAÎCHE.

AUBERGINE CONFITE À LA CORIANDRE ET ÉMULSION AUX SAVEURS
MÉDITERRANÉENNE

L'ARTICHAUT RÔTI SUR UNE PURÉE ONCTUEUSE, ÉMULSION DE POIS CHICHE AU
CURCUMA

* RISOTTO SAFRANÉ, CRUMBLE DE LÉGUMES CRUCIFÈRES,

* COUSCOUS DE LÉGUMES OUBLIÉS

MELON PARFUMÉ AUX FRUITS DE LA PASSION, JUS DE CAROTTE, CRISPY DE
YAOURT GLACÉ À LA
NOIX DE COCO

AMC TRAITEUR



MENU AVRIL A JUIN 2024

TOMATE D'ANTAN DANS TOUS SES ETATS
CHIFFONADE DE JAMBON DE PAYS ET MOZZARELLA

FRAICHEUR DE DUO DE SAUMON ET POMME VERTE

ROYAL DE FOIE GRAS EN MILLEFEUILLE CONDIMENTS FRUITS ROUGES

POISSON DU MARCHE RÔTI AUX ALGUES LEGUMES CONFIT JUS CITRONNE

SUPREME DE VOLAILLE ROTI ROSACE DE POMME DE TERRE ET BARIGOULE
D'ARTICHAUTS

ASSIETTE GOURMANDE

PANNA COTTA DE FRUITS DE SAISON

CRUMBLE POMME RHUBARBE GLACE CARAMEL