



Passion Traiteur

Traiteur événementiel

Fait avec cœur,
servi avec passion



PASSION

Traiteur

- Chez PASSION Traiteur, chaque événement est une rencontre, chaque plat une émotion,
- Nous mettons notre savoir-faire et notre cœur au service de vos moments précieux.
- Mariages
- Anniversaires
- Événements
- d'entreprise
- Buffets & cocktails
- Plateaux repas



1. Ma cuisine, Mon approche

•Passion Traiteur met à l'honneur la variété des plats et le goût de la cuisine du monde. Chaque prestation propose un voyage de saveurs, alliant générosité, découverte et fait maison, pour s'adapter à tous les goûts et à tous les événements.

Ce que mes clients apprécient:

- L'organisation
- La diversité des plats proposés
- La qualité de l'assaisonnement
- La générosité des portions



Pièces froides :

-
- *Mini wraps poulet - crudités
- *Toast ricotta - tomates confites
- *Blinis saumon fumé citron
- *Chou fine herbe (lavaret fumé, saumon fumé ou magret fumé)
- *Sushi / maki
- *Mini éclair végétarien
- *Mini bagels
- *Mini wrap
- *Mini éclair saumon, mousse de betterave, fromage frais
- *Assortiment de navettes
- *Chou ganache de foie gras
- *Bille tomate mozzarella
- *Cuillère concombre aneth saumon
- *Club sandwich
-

VERRINES:

- *Tartare de saumon
- *Avocat crevettes
- *Ceviche de gambas
- *Poivron mariné à l'huile d'olive
- *Taboulé libanais
- *Gambas mandarine farfalle
- *Verrine italienne
- *Verrine asiatique
- *Mousse de betterave, fromage frais
- *Mousse de pois cassés, saumon fumé
- *Tartare tomate concombre coriandre
- *Panna cotta parmesan et pesto
- *Panna cotta bisque et crevettes
- *Gaspacho (selon saison)
- Pour : 10 personnes minimum
- Comprend : 12 pièces par personne

Prix à partir de : **20 € / personne**



•**Pièces chaudes :**

- Empanadas
- *Gougères au fromage
- *Gyoza crevette, légumes ou porc
- *Mini tartelettes
- *Nems porc, poulet ou végétarien
- *Mini canelé poivron au chorizo
- *Accras de morue, sauce Chien
- *Pizza
- *Mini cake
- * samoussa au bœuf, poulet ou légumes.
- *Assortiments de feuilleté
- *focaccia

Préparation de paella sous le soleil de brisons saint innocent



Nos Plats Géants

Adapté à tous types d'événements	*Tartiflette	*Couscous
*Paëlla	*Tajine	*Poulet basquaise
*Croziflette	*Diot polenta	*Rougail saucisse
*colombo de porc	*Choucroute	Prix à partir de : 17 € / personne (selon le nombre de personne.)

Suggestions de Plats GASTRONOMIQUES



- ❖ Cuisse de pintade farcie aux cèpes, accompagnée de sa sauce forestière
- ❖ Rôti de veau façon Wellington, en croûte dorée
- ❖ Dos de cabillaud, beurre blanc citronné
- ❖ Filet mignon de porc en croûte, jus réduit
- ❖ Rôti de bœuf au jus, cuisson maîtrisée
- ❖ Caille lardée au foie gras, sauce gourmande
- ❖ Délice de poulet aux cèpes et bolets, parfumé aux champignons forestiers

*Et bien d'autres créations sur mesure, élaborées
selon vos envies et vos événements.*

Devis personnalisés sur demande.



Rachel Ouennas
Passion Traiteur

Traiteur événementiel

☎ 06 95 26 13 16

✉ ouennasrachel@gmail.com

🌐 <https://www.passiontraiteur.com>