Les animations salées

(*qui nécessite un cuisinier : 40 € de l'heure)

Animation découpe*

Saumon Gravlax et ses toasts nordiques:
80 € le filet de saumon
Jambon Serrano Bellato : 1,50 € la part

Animation plancha*

Location plancha 60 €
Pita et foie gras poêlé aux cèpes : 2,50 €
Brochette de bœuf aux épices trappeur : 2 €
Brochette de poulet Teriyaki: 2 €
St jacques snackées : 2 €
Gambas flambées au Nolly Prat : 2 €

Animation Alpage*

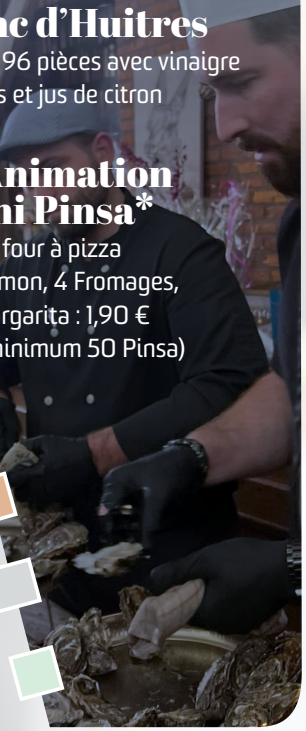
Comme à la montagne, fromage à raclette qui coule.... 1,50 kg de raclette et petits croûtons pour 50 personnes : 120 €

Banc d'Huitres

220 € les 96 pièces avec vinaigre échalotes et jus de citron

Animation mini Pinsa*

avec four à pizza
Saumon, 4 Fromages, Margarita : 1,90 €
(minimum 50 Pinsa)



Les animations sucrées
sont à découvrir
au dos du dépliant

Les animations sucrées

(*qui nécessite un cuisinier : 40 € de l'heure)

Animation Barba Papa

Package 50 Barbapapas = 150 €

Animation Gaufre*

Chantilly, Nutella, Caramel, Sucre
Package 50 gaufres = 150 €

Animation Mini Crêpe*

Nutella et sucre
Package 200 Mini crêpes = 100 €

Animation Fontaine chocolat

Arbre fraise et chamallow
(100 brochettes) = 100 €

Les Tisons

Le plaisir gustatif par passion

Restaurant
Traiteur
Salles de reception
Foodtruck

Ailly-le-Haut-Clocher

03 22 28 27 27

www.nord-image.com

Les Tisons

Le plaisir gustatif par passion

Nos cocktails « traiteur »

Mises en bouche
et animations

Créez vous-même votre cocktail
selon vos envies…

Les mises en bouche chaudes : 2 €/pièce

- ❑ Focaccia jambon emmental
- ❑ Tartelette au maroilles
- ❑ Crevette tempura, sauce thai
- ❑ Nems de poulet et légumes
- ❑ Mini quiche lorraine
- ❑ Fondue de légumes, mousseline de saumon, beurre blanc
- ❑ Brochette de magret de canard et abricot
- ❑ Tartelette chèvre et miel
- ❑ Velouté de petits pois
- ❑ Velouté Dubarry à la truffe
- ❑ Mini ficelle picarde
- ❑ Cuillère noix de pétoncle tombée de poireaux au safran
- ❑ Huîtres chaudes (par 48)
- ❑ Compotée d'abricot gingembre, magret de canard

20 pièces minimum
par mise en bouche sélectionnée.

Pour les cocktails
de moins de 20 personnes,
c'est au libre choix du Chef.

Les mises en bouche froides : 2 €/pièce

- ❑ Verrine mousse de petits pois et cube de saumon mariné
- ❑ Verrine rillettes de lieu noir et coulis de tomates séchées
- ❑ Verrine tomate mozza revisitée
- ❑ Verrine tiramisu coppa parmesan
- ❑ Verrine espuma de foie gras et fruits du mendiant
- ❑ Verrine rillettes saumon avocat mangue
- ❑ Verrine taboulé de choux fleurs, fruits du mendiant et magret
- ❑ Verrine smoothie betterave et fromage frais
- ❑ Navette à la rosette et cornichons
- ❑ Navette à la Tomme aux fleurs
- ❑ Navette au saumon fumé
- ❑ Wrap poulet
- ❑ Wrap coppa
- ❑ Wrap saumon fumé
- ❑ Wrap jambon de pays
- ❑ Œuf mimosa à la truffe
- ❑ Domino avocat tomate jambon
- ❑ Club sandwich thon crudités
- ❑ Madeleine au foie gras
- ❑ Macaron chèvre citron yuzu
- ❑ Macaron au foie gras
- ❑ Brochette tomate cerise bille de mozza au pesto
- ❑ Sablé parmesan chantilly à l'aneth saumon fumé

Les mises en bouche sucrées : 2 €/pièce

- ❑ Verrine ou tartelette citron meringuée
- ❑ Verrine Panacotta fruits rouges, passion
- ❑ Verrine Tiramisu fruits rouges et spéculoos
- ❑ Verrine mousse 3 chocolats
- ❑ Tartelette poire caramel
- ❑ Tartelette chocolat caramel noisette
- ❑ Mini gland, mini chou craquelin praliné
- ❑ Tartelette aux fruits

Les gâteaux : 4,50 € la part

- ❑ Paris-Brest
- ❑ Number cake kinder, citron ou fruits rouges
- ❑ Croustillant chocolat
- ❑ Croustillant caramel au beurre salé
- ❑ Croustillant pistache framboise
- ❑ St Honoré
- ❑ Pièce montée (3 choux + nougatine) : 7 €
- ❑ Pabana (entremets banane fraise passion)
- ❑ Charlotte fraise, framboise, passion, poire, poire caramel, Framboisier, Fraisier

Serveur : 40 € de l'heure
Cuisinier (pour les animations) : 40 € de l'heure