



CRIOR

Carte festive

DU 01/12/2023 AU 31/01/2024

Pour vous accompagner pendant vos événements de fin d'année, nous vous proposons des produits de saison, faits maison et cuisinés le jour. Découvrez nos plateaux repas, buffet & cocktail festif

**PLATEAUX
REPAS**

COCKTAIL

BUFFET



PLATEAUX REPAS

Entrée :

Foie Gras des Landes, Chutney de Figue, Brioche Pavot

Plat :

Grenadin de Veau, Jus Corsé Truffé, Mousseline de Patate Douce, Champignons Persillés
ou
Filet de Bar, Beurre d'Orange & Légumes Croquants au Safran

Fromage

Dessert :

Déclinaison façon Mont Blanc
(Cassis, Marron, Vanille)

ou

Inspiration Forêt Noire

(Biscuit Moelleux Cacao, Griotte, Cremeux Chocolat, Glaçage Rocher Chocolat)

40.00€ HT

BUFFET

Entrée :

Foie Gras des Landes, Chutney de Figue, Brioche Pavot
Saumon Fumé, Citron

Plat :

Grenadin de Veau, Jus Corsé Truffé
& Filet de Bar, Beurre d'Orange

Accompagnement :

Mousseline de Patate Douce, Champignons Persillés
& Légumes Croquants au Safran

Plateau de Fromages

Dessert :

Pain d'Epice Maison, Pomme Cuite au Miel
&

Inspiration Forêt Noire

50.00€ HT / personne



Nous Contacter :
traiteur@crior.fr
01 46 24 00 24
crior.fr

COCKTAIL DINATOIRE

21 PIÈCES / PERSONNE

PIECES SALEES

Navettes : (3 / pers)

Foie Gras, Chutney / Chair de Crabe, Sauce aux Herbes
Chèvre, Miel, Grenade

Brochettes : (4 / pers)

Légumes d'Antan / Gambas, Mangue, Menthe
Chèvre, Raisin, Pistache / Veau, Patate Douce, Tartare

Verrines : (2 / pers)

Saumon, Kiwi & Fromage Blanc / Foie Gras, Compote de Pomme & Crumble Pain d'Epices

Canapés : (4 / pers)

Assortiment de saveurs

Spécialités : (2 / pers)

Pain d'Epice, Mangue & Magret Fumé / Blinis, Crème Citron Vert & Oeuf de Truite

PIECES SUCREES

Four Frais : (3 / pers)

Assortiment de saveurs

Verrine : (1 / pers)

Mont Blanc Destructuré

Brochette : (1 / pers)

4 Fruits Frais

Macaron : (1 / pers)

Assortiment de saveurs

40.00€ HT / personne

Retrouvez sur notre carte Hiver l'ensemble de nos produits disponibles. Petits déjeuners, Plateaux Repas, Buffets, Cocktails, Boissons et nos prestations complémentaires
[Carte Hiver](#)

CRIOR

Nous Contacter :
traiteur@crior.fr
01 46 24 00 24
crior.fr