L'Atelier

PÂTISSIER
BOULANGER
TRAITEUR

Créations de Fêtes



15 place Norbert Malterre · 80110 Moreuil
03 22 09 71 04 · lateliermoreuil@orange.fr

Apéritifs & Verrines

Canapés · assortiment de Noël

- Foie gras
- Polenta au magret de canard
- Saumon fumé
- Tartare de crevettes
- Magret de canard
- Rouelle de patate douce, chèvre et canneberge
- Rouelle de volaille aux champignons
- Roquefort et poires
- Rouelle de saumon et crevettes
- Mousse de tomates confites, jambon cru

15 pièces : 20,00 € · 24 pièces : 32,00 € · 40 pièces : 53,00 €

Assortiment de navettes briochées

- Crudités
- Poulet curry
- Magret de canard
- Jambon blanc fumé
- Foie gras
- Mousse de tomates confites, jambon cru

10 pièces : 20,00 € · 20 pièces : 40,00 € · 30 pièces : 60,00 €

Verrines · 2,50 € pièce

Pour l'achat de 4 verrines (1 de chaque variété),
1 verrine de piperade de légumes OFFERTE !

- Saumon, avocat et fromage frais
- Foie gras et poires au pain d’épices
- Mousse de betteraves et magret fumé
- Crémeux de brocolis et feta aux pignons

Amuse-bouches · assortiment

Mini-quiches, mini-pizzas, feuilletés saucisse, croque-monsieur, bouchée escargot, bouchée ris de veau volaille, quiche saumon, quiche lorraine, croissant jambon cru

15 pièces : 18,00 € · 24 pièces : 28,00 €

Information allergènes : certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

Entrées & Plats

Entrées chaudes

Cassolette de ris de veau braisé, cèpes et girolles, sauce porto	15,50 €
Cassolette de Saint-Jacques, poireaux, sauce champagne	15,00 €
Ficelle picarde	5,20 €
Ficelle océane (moules, saumon fumé, saumon, crevettes, julienne de légumes)	6,50 €
Bouchée spéciale ris de veau	15,50 €
Bouchée de ris de veau et volaille	8,90 €
VÉGÉTARIEN · Feuilleté forestier aux cèpes et girolles	11,90 €

Entrées froides

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue et passion	14,70 €
Tartare de saumon, avocat et grenade	14,20 €
Foie gras mi-cuit truffé, chutney de poires	18,00 €
Foie gras nature, chutney de poires	15,20 €

Les plats de fête

Grenadin de veau, sauce foie gras	24,90 €
Cuisse de canard confite à l'orange	18,90 €
Suprême de volaille, sauce morilles	18,90 €
Ballotin de pintade farci aux champignons	18,50 €
Pavé de saumon, sauce champagne	17,90 €
Filet de lieu jaune, beurre blanc aux agrumes	17,50 €
VÉGÉTARIEN · Millefeuille de légumes racines, crème d'échalotes et noisettes torréfiées	15,90 €

Deux garnitures au choix

Fricassée de champignons · Gratin de pommes de terre
Méli-mélo de légumes · Risotto · Fagots de haricots

Les douceurs de Noël

Les bûches pâtissières

4 parts : 24,40 € 6 parts : 36,60 €

La Fleur de Sel	Biscuit financier chocolat, mousse chocolat, bavaroise vanille, billes de caramel coulant à la fleur de sel.
La Tiramisu	Biscuit cuillère imbibé de sirop de vanille, mousse mascarpone, pâte de spéculoos.
L'Enchantée	Biscuit moelleux, croustillant chocolat blanc, mousse fraise des bois, compotée de myrtilles et de framboises.
La Délicate	Biscuit viennois, mousse framboises, compotée de rhubarbe, mousse amande.
L'Évasion	Biscuit moelleux imbibé passion, mousse mangue, compotée de framboises, crémeux passion.

LA PRÉCIEUSE

ÉDITION LIMITÉE

Biscuit financier au chocolat, croustillant chocolat au lait praliné,
crémeux chocolat noir intense, mousse de pain grillé,
sucre pétillant caramel beurre salé.

6 parts · 50,00 €

Les bûches crème au beurre

4 parts : 22,00 € | 6 parts : 33,00 €

Chocolat · Café · Praliné · Grand-Marnier

Les bûches glacées

4 parts : 25,20 € | 6 parts : 37,80 €

Vanille · Fruits rouges · Vanille · Chocolat

Façon Picardine

Biscuit roulade, ganache montée au Cointreau (alcool), crème glacée au chocolat au lait, zestes d·orange.

4 parts : 26,00 € | 6 parts : 39,00 €

Les petits fours sucrés

Éclair chocolat, éclair café, Paris-Brest, baba, tartelette fruits, tartelette chocolat...

12 pièces : 15,90 € | 24 pièces : 30,30 € | 48 pièces : 59,10 €