

LD Création Traiteur

par Les Dodos d'Alsace



POUR UN ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE...

Séminaires, team building, conventions,
réunions professionnelles, pots de départ,
fêtes, réceptions, portes ouvertes...

...CONTACTEZ NOUS :

contact@lesdodosdalsace.com

06 12 53 43 76



www.ldcreationtraiteur.com

TVA 10% (sauf service et location → 20%)

LES COCKTAILS



Pour 30-45 minutes : 6 pièces salées/2 pièces sucrées



Pour 1h30 : 9 pièces salées/3 pièces sucrées



Pour 2h : 13 pièces salées/4 pièces sucrées



Formule "gourmande" 6 pièces salées/px 8,80€ht/px

Mini wrap guacamole, falafel, aubergines grillées
Mini cheeseburger
Mini hot dog volaille
Mini Focaccia
Mini malicette bacon/fourme d'Ambert
Pain d'épice garni d'une mousse au chèvre et de magret fumé avec une pointe de confiture d'abricot

Option formule "gourmande" 9 pièces salées /px +5,50€ht/px

+ Verrine aux saveurs italiennes
Macaron / foie gras aux épices de pain d'épice / confit d'oignon
Wrap poulet curry poivron

Option formule "gourmande" 13 pièces salées/px +8,55€ht/px

+ Verrine aux saveurs italiennes
Macaron / foie gras aux épices de pain d'épice / confit d'oignon
Wrap poulet curry poivron
Pain de mie au pesto, mousse de chèvre à la tomate confite
Mini tartelette poireaux/oignons
Mini tarte flambée
Mini malicette mousse fines herbes, saumon fumé, citron, baie de rose

Formule "exotique" 6 pièces salées/px 5,80€ht/px

Mini navette achards de légumes
Samoussa au boeuf
Accras de morue
Nem aux crevettes
Petit beignet d'aubergine à la farine de pois chiche
Mini burger poulet au curry et trio de poivrons

Option formule "exotique" 9 pièces salées /px +3,80€ht/px

+ Mini navette poulet sauce soja
Hakien aux légumes
Mini navette vindaye de thon

Option formule "exotique" 13 pièces salées/px +7,50€ht/px

+ Mini navette poulet sauce soja
Hakien aux légumes
Mini navette vindaye de thon
Mini sandwich au thon/coriandre
Samoussa légumes
Brochette de poulet miel / gingembre
Bouchon/wan tan poulet combava

Options sucrées :

2 mignardises sucrées/px 2,30€ht/px
3 mignardises sucrées/px 3,40€ht/px
4 mignardises sucrées /px 4,55€ht/px

Mousse au chocolat/croustillant praliné
Mousseline spéculoos /pommes caramélisées
Mini Paris-brest
Mini chou à la crème
Mini éclair chocolat
Mini tartelette citron
Verrine tiramisu



Animation culinaire : Plancha

4,55€ht/px

2 produits au choix
Noix de St Jacques snackées sur bouchées
feuilletées au curcuma
Brochette de poulet miel et gingembre
Brochette de magret de canard à l'orange
Brochette de gambas et ananas

Brochettes piquées sur ananas (40pc)

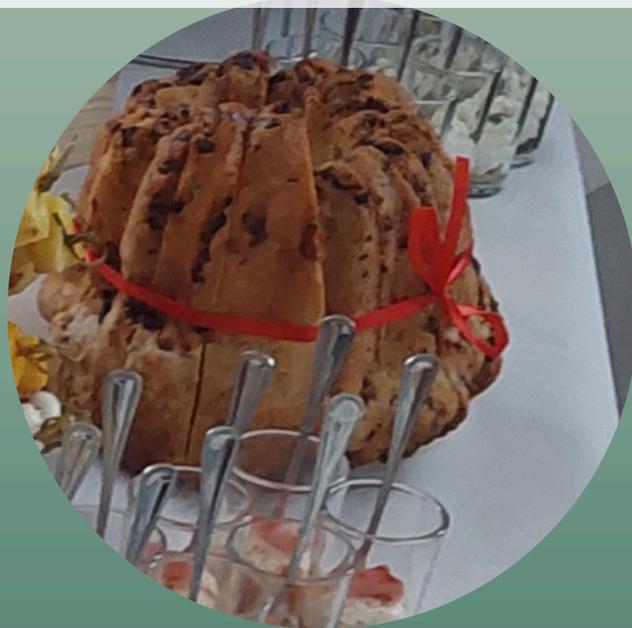
Brochettes tomate cerise/mozzarella aux herbes de Provence
Brochettes jambon de parme/melon ou mangue au vinaigre
balsamique
Brochettes comté 12 mois d'affinage/raisin blanc
Brochettes crevette marinée aux épices douces/ananas frais



Kougelhopf salé 12 tranches

12,27€ht

Lardons/noix ou Tomates/féta



Bretzel (12pc)

3 nature, 3 gratinées, 3 gratinées/lardons, 3 Munster/cumin

Pain surprise 40 tranches

27,60€ ht

Pain aux noix garni "Version 1" (rillettes du Mans, emmental, jambon cuit, rosette, bacon)

Pain aux noix garni "Version 2" (thon / coriandre, fromage frais / poivron, ail et fines herbes / saumon, tapenade d'olives vertes)

Options sur devis :

Mise en place, décoration, service...

Boissons avec ou sans alcool

Location de vaisselle, verrerie et nappage



Apéro box

26,28€ht

6 nems crevette
6 samoussas thon
6 samoussas bœuf
6 wan tan poulet
6 beignets d'aubergine
6 accras de morue



Assortiment de 20 bouchons

16,28€ht

Bouchons/wan tan porc combava
Bouchons/wan tan poulet combava

Plateau assortiment de 30 navettes

Mini navettes achards de légumes
Mini navettes vindaye de thon
Mini navettes sandwich poulet sauce soja

37,19€ ht

Plateau de 20 mini burgers

36,28€ ht

Mini burgers poulet au curry et trio de poivrons
Mini cheeseburgers

Assortiment de 18 verrines

29€ ht

Verrines grecques
Verrines aux saveurs italiennes
Verrines achards de légumes

Plateau assortiment de 20 malicettes

36,28€ ht

Mini malicettes salade vigneronne,
Mini malicettes rosette, cornichon
Mini malicettes bacon/fourme d'Ambert
Mini malicettes foie gras, confit d'oignons

Plateau 40 pièces

VEGAN/SANS GLUTEN/SANS LACTOSE

52,64€ ht

Carrés de polenta, tomate et olives noires
Toasts de concombre houmous tomate cerise
Toasts de poivronnade
Falafels à la menthe



Plateau fromage et charcuterie

9,00€ht/px

Possible avec charcuterie halal



BUFFET FROID

22,80€ ht/px

Buffet froid 4 salades (300g) + 6 viandes/poissons froids (300g)

Viande/poisson:

Assortiment de charcuterie (jambon blanc, rosette, jambon cru...)

Roast beef parfumé au thym et au romarin

Tartare de thon à la mangue

Terrine poisson (saumon et/ou cabillaud)

Emincé de poulet sauce soja (spécialité Mauricienne)

Saumon fumé (avec ou sans crevette)

ou

Rôti de dinde parfume au thym

Pâté en crouste

Terrine des Dom-Tom (boeuf et poulet)

Vindaye de thon (spécialité Mauricienne)

Paleron de boeuf cuisson basse température, vinaigrette à la Thai (coriandre et citronnelle)

Saumon gravlax aux agrumes

Salades:

- Salade de macaroni italienne

(tomates confites et olives noires, basilic, mozzarella)

- Taboulé

- Carottes/choux blanc

- Grecque (concombres, olives, fêta)

ou

- Salade de pommes de terre (façon alsacienne ou façon mauricienne)

- Salade de riz façon créole (tomates, maïs et ananas)

- Salade d'achards de légumes (spécialité mauricienne)

- Betteraves à la façon de ma grand-mère



BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

à partir de
29,18€
ht/px

Buffet froid:

4 salades (100g + 6 viandes/poissons froids (150g)

+

Plat chaud:

Viande ou poisson (200g) + accompagnements (300g)

Ballotines de suprêmes de volaille farcies, sauce au crémant d'Alsace

Filet mignon de porc, sauce forestière (ou de veau en supplément)

Gigot d'agneau, sauce au romarin (en supplément)

Saumon sauce Créole (en supplément)

Poulet vanille curcuma (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Massala de poulet (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Rougail saucisse (accompagnement recommandé riz + lentilles)

Accompagnements au choix:

Mousseline de patate douce

Gratin dauphinois

Riz safrané

Flan de légumes au gingembre et safran

Légumes de saison "glacés" au beurre

Lentilles

Gratin de chou chou

Buffet plancha
BBQ et salades sur
devis

BUFFET PLAT CHAUD

à partir de
16,00€
ht/px

Viande ou poisson (225g) + accompagnements (375g)

Ballotines de suprêmes de volaille farcies, sauce au crémant d'Alsace

Filet mignon de porc, sauce forestière (ou de veau en supplément)

Gigot d'agneau, sauce au romarin (en supplément)

Saumon sauce Créole (en supplément)

Poulet vanille curcuma (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Massala de poulet (accompagnement recommandé riz + gratin de chou chou)

Rougail saucisse (accompagnement recommandé riz + lentilles)

Accompagnements au choix:

Mousseline de patate douce

Gratin dauphinois

Riz safrané

Flan de légumes au gingembre et safran

Légumes de saison "glacés" au beurre

Lentilles

Gratin de chou chou

Possibilité d'un plat
unique:

Couscous 3 viandes
ou
Paëlla



FORMULES PLAT DU JOUR

Le plat seul	9,55€ht
Le plat + dessert	11,73€ht
Supplément soft	1,82€ht
Supplément pain	0,18€ht

Livré chaud
Chaque jour un plat différent
Proposition sur mesure possible

FORMULE PETIT DÉJEUNER

3 mini viennoiseries par personne (possibilité sans gluten)	4,90€ht/px
1,5 l Evian pour 10	
2 L de jus d'orange pour 10	
2 l de café pour 10	
1 L d'eau chaude pour 10 (thé, tisane)	

Vaisselle jetable, sucre et dosettes de lait
Livraison, prêt du matériel et repli offerts



FORMULE GOÛTER

3 mignardises sucrées "maison" par personne (possibilité sans gluten et sans lactose)	5,50€ht/px
1,5 l Evian pour 10	
2 L de jus d'orange pour 10	
2 l de café pour 10	
1 L d'eau chaude pour 10 (thé, tisane)	

FORMULE PLATEAU FROID 15,00€ht/px

Plateau n°1 :
Entrée: Terrine aux 2 poissons
Plat: Salade pâte à l'italienne, roquette au parmesan
+ Rôti de dinde cuisson basse température
Dessert : Tiramisu
Boisson: 1 eau plate ou gazeuse
+ 1 morceau de pain

Plateau n°2 :
Plat: Salade mauricienne (pomme de terre, œuf dur, betteraves), salade de carottes au citron + émincé de poulet à la mauricienne (sauce soja)
Fromage : Brie
Dessert : Tarte aux pommes
Boisson: 1 eau plate ou gazeuse
+ 1 morceau de pain

Plateau n°3 :
Entrée : Terrine des DOM TOM (sans porc)
Plat : Salade de achards de légumes, salade de riz + thon mariné cuisiné et mariné aux épices douces
Dessert : Mousse au chocolat
Boisson: 1 eau plate ou gazeuse
+ 1 morceau de pain

Plateau n°4 (végan) :
Entrée: Salade de lentilles et butternut rôti
Plat: Achards de légumes + houmous + falafel
Dessert : Salade de fruits
Boisson: 1 eau plate ou gazeuse
+ 1 morceau de pain

Plateau n°5 (végan) :
Entrée: Salade de riz (ananas, tomate, maïs)
Plat: Sauté végétal au sésame + assortiment de crudités
Dessert : Mousse vanille végétal aux framboises
Boisson: 1 eau plate ou gazeuse
+ 1 morceau de pain



REPAS SERVI À L'ASSIETTE :

Sur devis à partir de 20
personnes



PÂTISSERIE

Sur devis

Gâteau personnalisé et cake design

Buffet d'entremets et mignardises

Letter cake/ Number cake, cup cake...

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

VEGA, KONE, DISPANO, DHL, SERMES, SPEHNER, AED, UNI
IMPRESSION, ALSASON, LONGEVITY, PÔLE EMPLOI,
BOUYGUES TELECOM, FRANS BONHOMME, SPIE...

