

*Le Refectoire*



*catalogue*  
TRAITEUR  
ÉTÉ 2017



# SOMMAIRE

LES BOUCHÉES DU RÉFECTOIRE.....	3
LES SALÉES .....	4
LES SUCRÉES .....	11
LA VRAIE STREET FOOD DU RÉFECTOIRE.....	17
LES BURGERS DE L'AMOUR.....	20
LES ANIMATIONS DU RÉFECTOIRE.....	21
CONTACTEZ-NOUS.....	23



# LES BOUCHÉES DU RÉFECTOIRE

Bouchées froides de 15 à 25 grammes, se grignotant avec les doigts, faciles à manger, haut de gamme et chic pour vos cocktails dînatoires.

*Format Apéritif*  
6-10 pièces/pax

*Format Dînatoire*  
15-20 pièces/pax



# LES SALÉES

## LES VEGGIES



### LÉGUMES CONFITS AU CUMIN

Lingot de légumes du soleil confus au cumin sur une base croustillante de pain aux céréales

*minimum de commande : 30*

### CAROTTE AU CURRY DE MADRAS

Carotte épicée, crème au miel et curry Madras, amande effilée, touche de coriandre

*minimum de commande : 30*



### COURGETTE JUSTE SAISIE

Fromage frais, tomate confite

*minimum de commande : 30*

### DUO DE CAROTTES ORANGE ET JAUNE

Tonnelets de carotte en deux couleurs, brunoise croquante à la moutarde épicée

*minimum de commande : 30*



## LES VEGGIES (suite)



### ROULEAU DE LÉGUMES PRINTANIER TOUCHE DE CORIANDRE

Julienne croquante de crudités de saison en pickles enveloppée dans une fine feuille de riz, feuilles de coriandre en transparence

*minimum de commande : 30*

## LES BISTRONOMIQUES SALÉES

### SOT-L'Y-LASSE DE POULET RÔTI AU ROMARIN

*minimum de commande : 30*



### CHIPIRON PIPERADE

Encornet farcie aux légumes du soleil, pointe de piment d'Espelette

*minimum de commande : 30*

### GIGOT D'AGNEAU DE 7H

Gigot d'agneau confit 7 heures, purée de carotte maison et brunoise de carotte crue

*minimum de commande : 30*



## LES CHEESECAKES



### CHEESECAKE AU PESTO MAISON, COEUR DE TOMATE CONFITE

Crème fondante au fromage et pesto maison sur une base biscuitée croustillante, pointe de tomate confite

*minimum de commande : 30*

### CHEESECAKE EN DUO DE SAUMONS

Crème fondante au fromage et filet de saumon frais sur une base biscuitée croustillante, brunoise de saumon fumé d'Écosse, zeste de citron vert et baies roses

*minimum de commande : 30*



## LES CHEESE DELIGHTS



### CUBE DE PASTÈQUE

Cube de pastèque garni d'une crème de féta, pointe de ciboulette

*minimum de commande : 30*

### BUFALA DE CAMPANA EN POIS GOURMAND

Bille de mozzarella di bufala enroulée dans un pois gourmand, surmontée d'une olive grecque sur une demi-sphère de tomate cerise fraîche

*minimum de commande : 30*



### LINGOT DE CONCOMBRE ET CHÈVRE AU BALSAMIQUE

Crème de fromage de chèvre, gelée au vinaigre balsamique sur une base croquante de concombre frais

*minimum de commande : 30*

### DEMIE-POIRE CARAMÉLISÉE, ROQUEFORT ET NOIX

Mini poire caramélisée au sucre de canne, crème au roquefort et éclats de noix

*minimum de commande : 30*



## LES SAVEURS IODÉES



### SPHÈRE DE TARAMA BLANC EN BLACK AND WHITE

Dôme de tarama blanc sur biscuit à l'encre de seiche, perle d'avruga

*minimum de commande : 30*

### POMME GRENAILLE DU CAPITAINE

Mousse de haddock, pétale de haddock fumé dans un tonnelet de pomme de terre grenaille, touche d'aneth

*minimum de commande : 30*



### CUBE DE GAMBAS AUX AGRUMES

Crème pimentée aux gambas, gelée de pamplemousse, aneth frais

*minimum de commande : 30*

### TATAKI DE THON

Thon juste snack aux épices satay, pointe de crème acidulée

*minimum de commande : 30*



### GAMBAS ENTIÈRE MARINÉE AU CURCUMA

Brunoise de kiwi, fleur de bleuet

*minimum de commande : 30*

## LES CHOUX SALÉS



### CHOU ROSSO

Chou et son craquelin maison au piment d'Espelette, tapenade de poivron rouge

*minimum de commande : 30*

### CHOU VERDE

Chou et son craquelin maison au piment d'Espelette, petit pois, touche de menthe

*minimum de commande : 30*



## LES RÉIN-CARNE



**FIGUE FARCIE AU FOIE GRAS, ÉCLATS DE PISTACHE**

*minimum de commande : 30*

### **BOEUF RÔTI, CONDIMENT CHIMICHURRI**

Fine lamelle de boeuf relevée d'un condiment épicé sur une pomme grenaille rôtie

*minimum de commande : 30*



### **POULET FONDANT AU LAIT DE COCO**

Filet de poulet en chaud-froid nappé d'une sauce crémeuse au lait de coco, zeste de citron vert

*minimum de commande : 30*

### **MILLEFEUILLE DE BRESAOLA**

Pressé de fines tranches de bresaola et de comté en millefeuille, touche de ciboulette

*minimum de commande : 30*



### **CANAPÉ AU FOIE GRAS**

Foie gras de canard mi-cuit aux 4 épices, confiture de figue blanche et gelée de Sauternes sur pain croustillant aux céréales, éclats de pistache

*minimum de commande : 30*

# LES SUCRÉES

## NOS CLASSIQUES



### **FEUILLE À FEUILLE**

Crème légère vanillée entre 2 feuilletés fondants

*minimum de commande : 30*

### **NOIZES'T**

Praliné croustillant aux zestes d'agrumes et sa crème de noisettes sur une base chocolat à la noisette

*minimum de commande : 30*



### **BIJOU CHOCOLAT-FRAMBOISE**

Ganache à la framboise sur biscuit écossais, glaçage miroir et feuille d'argent

*minimum de commande : 30*

### **FINGER EXPLOSION DE CHOCOLAT**

Ganache chocolat 100% Tanzanie et sa feuillantine, paillette d'or

*minimum de commande : 30*



## NOS CLASSIQUES *(suite)*



### WEDDING CAKE

Mariage crémeux de noix de coco et de framboise monté sur une dacquoise à la noix de coco.

*minimum de commande : 30*

### FRAMBOISINE

Biscuit moelleux aux amandes et confitures de framboises maison

*minimum de commande : 30*



### MARACUJA

Crémeux fruits de la passion sur une base croustillante aux deux chocolats, détail croustillant coco

*minimum de commande : 30*

### ULTRA FRAMBOISE

Pate de fruits maison de framboise fraîche sur biscuit sablé

*minimum de commande : 30*



### VIENNETA VERVEINE ET PÈCHE DE VIGNE

Crème catalane infusée à la verveine, confiture de pêche de vigne sur sablé diamant

*minimum de commande : 30*

## NOS CLASSIQUES *(suite)*

### PERLE D'ANANAS

Confit et crémeux ananas sur biscuit viennois aux éclats de dragée, glaçage miroir et feuille en chocolat

*minimum de commande : 30*



## LES TARTELINES



### CITRON

Zeste de citron vert sur sablé breton

*minimum de commande : 30*

### CARAMBAR, CARRÉ DE CHOCOLAT NOIR

*minimum de commande : 30*



### FRAMBOISE

Framboises fraîches sur sablé breton

*minimum de commande : 30*

### FRAISE

Fraise fraîche sur sablé breton

*minimum de commande : 30*





## LES BOUCHÉES CUBISTES



### CUBE PASSION

Cube de mousse passion et sa gelée de fruits de la passion sur biscuit sablé

*minimum de commande : 30*

### PALET CHOCOLAT FLEUR DE SEL, ÉCLAT D'ARGENT

Cube de ganache au chocolat 100 % Tanzanie et fleur de sel sur biscuit sablé, feuille d'argent

*minimum de commande : 30*



## LES CHOUX



### CHOU GANACHE CHOCOLAT

Chou garni d'une ganache au chocolat maison, pointe de grué cacao

*minimum de commande : 30*

### CHOU CRÉMEUX CITRON VERT INFUSÉ BASILIC

Chou garni d'un crémeux citron vert et basilic

*minimum de commande : 30*



## LES HEALTHY'S



### MUESLIGHT

Crème onctueuse au yaourt 0 % sur crumble de muesli Bio 5 graines de céréales et fruits sec

*minimum de commande : 30*

### DÉLICE DE MARAS DES BOIS AUX 5 GRAINES

Mousse de maras des bois enrobée d'un mélange de 5 graines sur biscuit à la pistache

*minimum de commande : 30*



## LES BISTRONOMIQUES SUCRÉES



### CHEESECAKE AUX DEUX CITRONS

Crème Philadelphia et citron jaune sur une base biscuitée, zeste de citron vert

*minimum de commande : 30*

### MIRLITON À L'ABRICOT

Financier moelleux crémeux à l'abricot sur une base croustillante au chocolat blanc, thym citron

*minimum de commande : 30*



### MOKA FRAPPÉ

Mousse au chocolat et café du Brésil sur sablé viennois au café, pointe de crème montée et copeau de chocolat

*minimum de commande : 30*





## LES FRUITS FRAIS EN BROCHETTES



MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

*minimum de commande : 30*

MINI BROCHETTE DE FRUIT ET GUIMAUVE  
MAISON

*minimum de commande : 30*



SUCETTE DE GUIMAUVE MAISON

*minimum de commande : 30*

## LES PETITS FOURS

FINANCIER NOISETTE ET VANILLE

*minimum de commande : 30*



MOELLEUX À LA PISTACHE

*minimum de commande : 30*



# La vraie STREET FOOD DU RÉFECTOIRE

Le Réfectoire revisite tous les grands classiques de la street food avec des recettes françaises ! Très gourmands et plus constitutants que nos bouchées, nos pièces amènent un vrai esprit "street" à vos cocktails.

*Format Apéritif*  
2 pièces/pax

*Format Dînatoire*  
3 pièces/pax



## LES STREET FOOD



### MINI WRAP VEGGIE

Crudités marinées au gingembre, crème et citron vert

*minimum de commande : 20*

### MINI WRAP DE POULET AU CURCUMA

Bun brioché pavot, poulet effiloché sauce BBQ, emmental français, mayonnaise du Réfectoire, guacamole maison et coriandre fraîche

*minimum de commande : 20*



### ROAST BEEF BURGER

Roast beef from cuit à juste température, tomate grappe, pousse d'épinard

*minimum de commande : 20*

## LES PAINS MIGNONS



### PRAWN COCKTAIL (20 g)

Crevettes et sauce cocktail maison, pointe de tabasco dans un petit pain brioché

*minimum de commande : 20*

### POULET À L'ESTRAGON (22 g)

Émincé de poulet et mayonnaise à l'estragon dans un petit pain brioché

*minimum de commande : 20*



## LES FINGERS SANDWICHES



### LE FRAICH'UP (22 g)

Bun brioché nature, jambon de pays, tomates confites, basilic frais, cream cheese et miel

*minimum de commande : 20*

### LE SO FIGUE (15 g)

Chèvre, figue blanche et noix sur lit de roquette dans un pain aux céréales

*minimum de commande : 20*



## LES MINIS FOURNÉES



### ROULÉ FEUILLETÉ AU CHÈVRE, MIEL ET THYM (10 g)

Fin feuilletage garni de fromage de chèvre, éclat de noix, miel de fleurs et thym

*minimum de commande : 20*

### TARTE FEUILLETÉE FAÇON PISSALADIÈRE (21 g)

Dés de tomates légèrement caramélisées, soupçon d'olives, pincée d'herbes de Provence sur un feuilletage fin au beurre

*minimum de commande : 20*



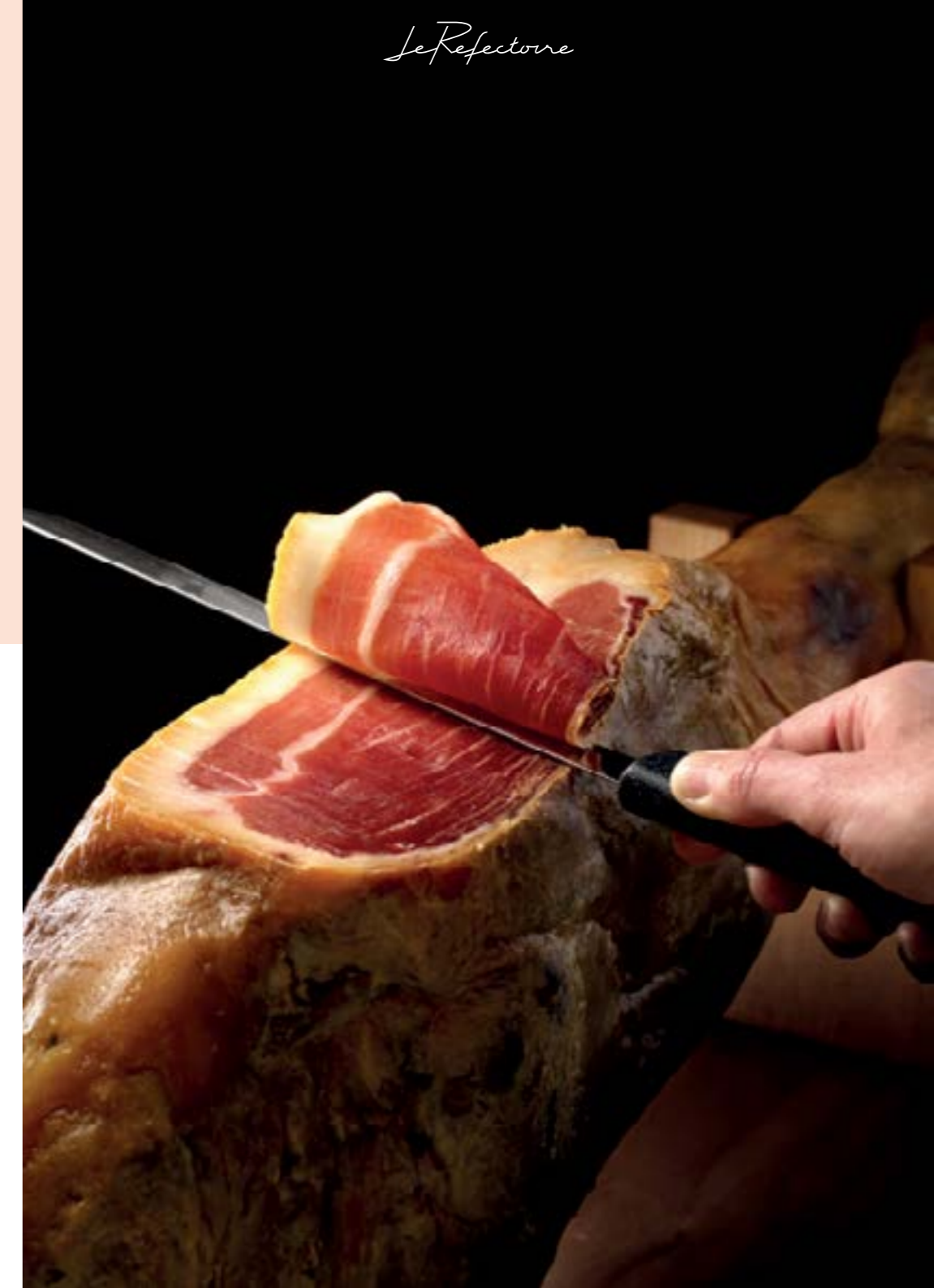
### FINGER CROQ' (21 g)

Mini croque monsieur au jambon au torchon et à l'emmental

*minimum de commande : 20*

## les ANIMATIONS DU RÉFECTOIRE

Le Réfectoire ce n'est pas que des produits et un service de qualité. Notre vision d'un bon traiteur c'est aussi savoir offrir les animations qui sauront donner une dimension toute spéciale à vos évènements de marque.





## NOS ANIMATIONS

### JAMBON SERRANO

Découpe et distribution de jambon Serrano en live (pied de cochon entier)

### BAR À MOZZA

Préparation et servies de mozzarella comme en Italie

### BAR À SMOOTHIE

Élaboration de jus réalisés sous vos yeux avec des fruits frais de saison



# LE MEILLEUR

*Offrez vous*  
POUR VOS RÉCEPTIONS

Pour toutes vos questions et toute demande de devis :

### CONTACTEZ-NOUS

hello@le-refectoire.com

### VICTOIRE TAVERNE

*Responsable commercial*

victoire@le-refectoire.com

06 50 22 79 76

### MARIE PAPILLON

*Directrice de production*

marie@le-refectoire.com

06 47 97 73 91