



THETA SERVICE  
TRAITEUR

# *Carte Mariage*



## *Mises en Bouche salées*

*Concombre, saumon fumé et crème fouettée*

*Œuf de caille en brochette, jambon ibérique et tomate séchée*

*Toast à la tapenade de tomates, anchois et olives vertes*

*Tartare d'ananas et coriandre en verrine, fouetté de guacamole, crevette rôtie*

*Brochette de fruits de saison, mozzarella et jambon de pays*

*Choux au chorizo et crème de carottes*

*Brochette de fromage crémeux, pruneau et poitrine fumée*

*Tartare de crevettes au paprika fumé, demi-sphère de betterave et mayonnaise passion*

*Mousse de petits pois, brunoise de chorizo flashé et huile d'estragon*

*Dé de thon mi-cuit et mousse wasabi*

*Blinis, gel de citron et lieu noir flashé*

*Brochette de comté, coppa et raisin*



## *Mises en Bouche végétariennes / végétariennes*

*California roll végétarien*

*Toast de patate douce, condiment au fromage frais, roquette et noix*

*Brochette cubique de feta, pastèque et concombre*

*Pomme de terre épicée en mousse, feuille de nori, tomate confite et graines de sésame*

*Tartelette à la mousse de chèvre et aux figues*

*Meringue au panais et radis noir*

*Mousse de carottes au piment d'Espelette*

*Pain pita aux crudités*



## *Nos tartares*

### **Poisson** ———

*Cabillaud fraise, oignon rouge et basilic.*

*Saumon mariné aux deux citrons, mayonnaise mentholé.*

*Thon mariné à l'asiatique, sauce yuzu.*

### **Viande** ———

*Bœuf, haché de câpres/échalotte et jaune d'œuf, sauce cocktail.*

*Agneau, tomate confite, oignon nouveau, jaune d'œuf.*

## *Nos entrées*

*Salade de saison : mache nantaise et roquette, pickle d'oignon rouge parmesan, fruit de saison et crouton (magret fumé en supplément 1.5€).*

*Œuf Mimosa de la mer et saumon fumé.*

*Eclair de langoustines épicées, crème de guacamole et gel de citron jaune.*

*St Jacques et trio de légumes, pomme granny et pickle d'oignon rouge, paprika fumé.*



# Plats

## Nos poissons

*Criée du moment, purée carotte, pickles fenouils, huile d'estragon et beurre blanc.*

*Cabillaud en croute d'herbe, mousseline de choux-fleurs au cumin, tuile dentelle betterave.*

*Saumon Wellington, carpaccio de Betterave, gel citron et sauce oseille.*

## Nos viandes

*Poularde au vinaigre revisité, écrasé de pomme de terre, carottes glacées et légume croquant.*

*Volaille aux épices en basse température, écrasé de pomme de terre, carottes glacées et légume croquant.*

*Filet mignon de porc, charlotte en lasagne crème de brocoli sauce moutarde.*

*Médailon de Veau, purée de pois et polenta toasté, sauce espagnole.*

*Filet de bœuf, purée de pois et polenta toasté, sauce espagnole.*

## Végétarien

*Carpaccio de betterave et radis et pickle de choux rouge, crème de chèvre, quenelle de houmous et gel citron.*

*Oignon de Roscoff en deux texture, crème de comté, mille-feuille de betterave et chapelure de noisette torréfié.*



## Végan

*Aubergine rôti, champignon poêlé et boulgour à l'indienne, pickle fenouil, pomme granny et gel basilic.*

*Polenta épicé, carotte glacé et purée de brocoli, sauce champignon et caviar de champignon.*

## *Mises en Bouche sucrées*

*Opéra*

*Choux (vanille, chocolat ou caramel au beurre salé)*

*Chouquettes*

*Bavarois aux fruits rouges*

*Gâteau nantais*

*Tartelette à la crème brûlée et écorce de chocolat noir*

*Tartelette au citron meringué*





## *Nos desserts*

*Tarte figue fraîche et noisette. (Uniquement de septembre à début décembre)*

*Fraisier.*

*Tarte framboise, crémeux pistache et mousse vanille.*

*Eclair Tiramisu.*

*Tarte Chocolat/Agrume.*

*St Honoré.*

*Number / Letter cake ( 2 goûts )*

*Plateaux de fromages en buffet et salade mée aux herbes (assortiment de fromages entre 5 et 7 variétés)*