

L'ATELIER

DE



12:06

LA CARTE

SAISON 2021

L'ATELIER

DE

12:06

CARTE COCKTAIL

FEUILLETES (30 PCS MINI) 0,25€

Saucisses Moutarde Curcuma
Olives
Persillade
Comte
Chèvre Miel

BOUCHEES (30 PCS MINI) 1,20€

Mini Croques Monsieur
Tartelette Tomate Moutarde A L'ancienne
Jambon persillé en cube
Croquilles D'escargots

BOUCHEES DELUXE (30 PCS MINI) 1,50€

Cheese Cake Salé
Chou à la crème de foie gras
Saint Jacques, Fondue De Poireau et sauce au
crémant (+0,5€)

CUILLERES (20 PCS MINI) 1,60€

Boudin Blanc Au Pommés
Tartare De Saumon
Oeuf De Caille Et Moutarde Au Safran

BROCHETTES (20 PCS MINI) 1,80€

Saumon Teriyaki
Jambon Cru Melon et Crème De Balsamique
Tomate cerise, bille de mozzarella et basilic frais

MINI CLUB SANDWICH (25 mini) 1€

Mousse De Canard
Rillettes D'oise
Tapenade Olive
Caviar Aubergine
Houmous
Rillettes De Maquereau

VERRINES (20 PCS MINI) 1,1€

Lentilles A La Coriandre Sauce Curry Miel
Gaspacho
Verrine De Légumes Cru Sur Mayonnaise

VERRINES DELUXE (20 PCS MINI) 1,8€

Pana Cota Salée Chèvre Et Betterave
Avocat Crevette
Emulsion De Choux Fleur Au Oeufs De Saumon

PAIN SURPRISE (3 AU CHOIX) 39€

Mousse De Canard
Rillettes D'oise
Houmous
Tapenade Olive
Caviar Aubergine
Rillettes De Maquereau

Gougères Comte 27,5€ / KG

PLANCHE APERO GEANTE (Effet garanti)

Charcuterie, crudité, légumes, fruits, pain,
tartinable...

Sur devis

L'ATELIER

DE



12:06

PROPOSITION COCKTAIL

COCKTAIL A COMPOSER (A la carte)

COCKTAIL 1 3,40€ TTC/pers

(6 pièces par pers)

- 2 Feuilletés (tiède)
- 2 Mini club sandwich
- 2 Bouchées

COCKTAIL 2 8,4€ TTC/pers

(8 pièces par pers)

- 2 Mini club sandwich
- 2 Bouchées
- 2 Feuilletés (tiède)
- 1 Cuillère
- 1 Verrine

COCKTAIL 3 10,6€ TTC /pers

(10 pièces par pers)

- 2 Mini club sandwich
- 2 Bouchées
- 2 Feuilletés (tiède)
- 1 Cuillère
- 1 Verrine
- 1 Verrine deluxe
- 1 Brochette

NOS COMPOSITIONS

COCKTAIL 4 3,10€ TTC/pers

(6 pièces par pers)

- 2 Feuilletés comté (tiède)
- 1 Mini club sandwich mousse de canard
- 1 Mini club sandwich Houmos
- 1 Tartelette Tomate Moutarde A L'ancienne
- 1 Jambon persillé en cube

COCKTAIL 5 12,10€ TTC/pers

(12 pièces par pers)

- 2 Gougères
- 1 Mini club sandwich Rillettes D'oie
- 1 Mini club sandwich Tapenade olive
- 1 Feuilleté comté (tiède)
- 1 Feuilleté olive (tiède)
- 1 Mini croque
- 1 Jambon persillé en cube
- 1 Cheese Cake Salé
- 1 Cuillère Oeuf De Caille Et Moutarde Au Safran
- 1 Verrine Avocat Crevette
- 1 Brochette Tomate cerise, bille de mozzarella et basilic frais

COCKTAIL 6 18,9€ TTC/pers

(16 pièces par pers)

- 2 Gougères comté (tiède)
- 1 Feuilleté chèvre miel (tiède)
- 1 Feuilleté Persillade (tiède)
- 1 Mini club sandwich Caviar Aubergine
- 1 Mini club sandwich Rillettes De Maquereau
- 1 Croquette D'escargot
- 1 Tartelette Tomate Moutarde A L'ancienne
- 1 Chou à la crème de foie gras
- 1 Brochette Saumon Teriyaki
- 1 Brochette Jambon Cru Melon et Crème De Balsamique
- 1 Brochette Tomate cerise, bille de mozzarella et basilic frais
- 1 Cuillère Boudin Blanc Au Pommes
- 1 Cuillère Tartare De Saumon
- 1 Verrine Pana Cota Salée Chèvre Et Betterave
- 1 Verrine Emulsion De Choux Fleur Au Oeufs De Saumon

MENU A LA BROCHE
Cuisson sur place

ENTREE

Buffet de salade

PLAT (avec sauce au choix)

Jambon superieur

OU

Jambon superieur aux herbes

OU

Poulet francais Label rouge

OU

Gigot d'agneau

Sauces :

Madère, échalotte, pleurotes, moutarde à l'ancienne,
épicée, estragon, ail, curry, miel...

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

-Gratin Dauphinois

-Tomate Provençale

-Poêlée de Légumes du soleil

-Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

FROMAGE

Assiette de Fromage

OU

Faisselle

DESSERT

Framboisier

OU

Gâteau Mandarine Nougat

Ou

Croquant 3 Chocolats

CAFE

ENTREE

Assiette de Charcuterie
OU
Salade de Lentilles
OU
Terrine de Viande, de Poisson ou Végétarienne
OU
Salade trio Choux Jambon Comté

PLAT

Bœuf Bourguignon
OU
Poulet à la Crème
OU
Dos de cabillaud au beurre blanc
OU
Joue de porc confite

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

-Gratin Dauphinois
-Tomate Provençale
-Poêlée de Légumes du soleil
-Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

FROMAGE

Assiette de Fromage
OU
Faisselle

DESSERT

Framboisier
OU
Gâteau Mandarine Nougat
Ou
Croquant 3 Chocolats

CAFE

ENTREE

Salade Jurassienne (Comté, jambon cru, œuf mollet)
OU
Saucisson Brioché aux Pistaches
OU
Cassolette de Grenouilles ou Escargots

PLAT

Jambon supérieur à la Broche
OU
Andouillette en Croûte Sauce Moutarde
OU
Noix de Joue de Bœuf à la Bourguignonne
OU
Filet de Sandre à l'Oseille
OU
Poulet au vin jaune

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

-Gratin Daupinois
-Tomate Provençale
-Poêlée de Légumes du soleil
-Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

FROMAGE

Assiette de Fromage Affiné
OU
Cervelle des Canuts

DESSERT (2 au choix + 1 crème brûlée)

Framboisier
OU
Gâteau Mandarine Nougat
OU
Croquant 3 Chocolats

CAFE

ENTREE

Foie gras et sa compotée d'oignons à la crème de cassis
OU
Tartare de saumon, grenade avocat citronnelle
OU
Douzaine d'escargot en croquette

POISSON

Cassolette de saint Jacques au crémant et fondue de poireaux
OU
Filet de sandre à l'oseille
OU
Filet de rouget façon bouillabaisse

VIANDE

Poulet aux morilles et vin jaune
OU
Parmentier de canard sauce aux marrons
OU
Pièce de bœuf du boucher

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

-Gratin Dauphinois
-Tomate Provençale
-Poêlée de Légumes du soleil
-Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
-Haricots verts en fagots

FROMAGE

Trio de fromages affinés, confiture de cerises noires et pain spécial
OU
Nougat d'épaisse

DESSERT

Trilogie brochette de fruit, Jouvenceau et crème brûlée

CAFE

ENTREE

Clafoutis de tomate cerises, mozzarella et Basilic
ou
Achard de légumes à la réunionnaise
ou
Assortiment de beignets (Nems, samoussas, beignets de crevettes)
ou
Teriyaki de poulet ou saumon

PLAT

Mafé sénégalais au poulet
ou
Chili con carne
ou
Rougail saucisses
ou
Poulet thaï au lait de coco
ou
Tajine de poisson aux olives vertes et citrons confits

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

-Riz basmati (Conseillé)
-Pomme vapeur
-Poêlée de légumes

DESSERT

Gâteau de patate douce sauce chocolat
ou
Banana bread
ou
Pana cotta selon saison

CAFE

ENTREE

Velouté de légumes à l'ail des ours
ou
Tourte au pleurotes de culles
ou
Tourte des roys +3€

PLAT

Ragout de volaille au safran
ou
Galimafrée de veau +3€
ou
Limonia (Poulet lard citron oignons amandes)
ou
Saumon sauce dodine (Saumon cuit dans la graisse de
canard)

ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

-Porée
-Gruau
-Flan d'artichaut

FROMAGE

-Faisselle avec gelée de coing ou groseille

DESSERT

Poire à l'hypocras
ou
Brouet de canelle

CAFE

ENTREE

Salade asiatique (Vermicelle de riz, choux, carotte
concombre, menthe, coriandre, cacahuète)

ou

Assortiment nems / gyosa / samoussa

ou

Soupe de crevette et citronnelle

PLAT

Porc confit aux 5 épices

ou

Curry de crevettes à l'indienne

ou

Poulet thaï au lait de coco

ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

Riz

ou

Chop suey

DESSERT

Pana cota passion coco mangue

ou

Cake matcha framboise

ou

Tarte yuzu citron

CAFE

ENTREE

Gaspacho andalou
OU
Velouté de patate douce, lentille corail, coco, curry
OU
Salade asiatique (Vermicelle de riz, choux, carotte
concombre, menthe, coriandre, cacahuète)

PLAT

Chili sin carne
OU
Dal de lentilles corail
OU
Poivron farci à la grecque

ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

Riz Basmati
OU
Semoule

DESSERT

Pana cota passion coco mangue
OU
Cake matcha framboise
OU
Tarte yuzu citron

CAFE

ENTREE

Assiette de crudités
ou
Assiette de charcuterie
ou
Mini croque monsieur

VIANDE

Escalope de volaille à la crème
ou
Rôti de porc
Ou
Saucisse de Morteau
Ou
Crousty de poulet

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes
ou
Gratin de coquillettes
ou
Pommes duchesse

FROMAGE

Emmental
ou
Kiri

DESSERT

Salade de Fruits
ou
Moelleux au chocolat

ASSORTIMENT DE SALADES FRAICHEURS (3 à votre choix)

Salade piémontaise
Salade de lentilles et lardons ou oignons
Taboulé oriental
Trio choux jambon comté
Museau de bœuf à la lyonnaise
Salade riz niçois
Salade de pomme de terre au harengs
Céleri, Carotte râpée, Betterave rouge

* * * * *

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Rôti de porc
Poulet Rôti
Jambon Blanc
Rosette

* * * * *

Faisselle

* * * * *

Salade de fruits frais

L'ATELIER

DE



12:06

LA CARTE

Entrées

Assiette de Charcuterie
Terrine de Viande, de Poisson ou Végétarienne
Salade trio Choux Jambon Comté

Salade Jurassienne (Comté, jambon cru, œuf mollet)
Saucisson Brioché aux Pistaches
Cassolette de Grenouilles ou Escargots

Foie gras et sa compotée d'oignons à la crème de cassis
Tartare de saumon, grenade avocat citronnelle
Douzaine d'escargot en croquette

Clafoutis de tomate cerises, mozzarella et Basilic
Achard de légumes à la réunionnaise
Assortiment de beignets (Nems, samoussas, beignets de crevettes)
Teriyaki de poulet ou saumon

Tourte au pleurotes de culles
Tourte des roys

Gaspacho andalou
Velouté de patate douce, lentille corail, coco, curry
Salade asiatique (Vermicelle de riz, choux, carotte concombre, menthe, coriandre, cacahuète)
Soupe de crevette et citronnelle

Salades buffet

Salade piémontaise
Salade de lentilles et lardons ou oignons
Taboulé Oriental
Trio choux jambon comté
Museau de bœuf à la lyonnaise
Salade de riz niçois
Salade de pommes de terre harengs
Trio crudités : Céleri, carotte rapée, betterave rouge

L'ATELIER DE 12:06

Tradition

Bœuf Bourguignon
Joue de porc confite
Jambon à la Broche sauce au choix (40 pers minimum)
Gigot d'agneau à la broche
Andouillette en Croûte Sauce Moutarde
Noix de Joue de Bœuf à la Bourguignonne
Parmentier de canard sauce aux marrons
Poulet rôti fermier (Label rouge)
Poulet à la Crème
Poulet au vin jaune
Poulet au vin jaune et morilles
Pièce de bœuf du boucher

Dos de cabillaud au beurre blanc
Filet de Sandre à l'Oseille
Tajine de poisson aux olives vertes et citrons confits
Cassolette de saint Jacques au crémant et fondue de poireaux
Lotte à l'américaine ou à la bisque de homard
Filet de rouget façon bouillabaisse

Voyage

Travers de porc à l'americaine
Porc confit aux 5 épices
Rougail saucisses
Porc au caramel
Porc au basilic thaï
Osso bucco et gremolatta
Mafé sénégalais au poulet
Poulet thaï au lait de coco
Poulet Tikka massala
Poulet curry coco
Poulet yassa
Curry thaï coco
Chili sin carne (Veggie)
Dal de lentilles corail (Veggie)
Poivron farci à la grecque (Veggie)
Tajine au coings ou légumes, Selon saison (Veggie)
Curry de crevettes à l'indienne

L'ATELIER DE 12:06

Accompagnements

Gratin Dauphinois
Tomate Provençale
Poêlée de Légumes du soleil
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
Haricots verts en fagots
Tagliatelle fraîche
Riz basmati
Pommes de terre en grenailles à l'huile d'olive et sel de guérande
Pomme vapeur
Porée
Gruau
Flan d'artichaut

Fromages

Assiette de Fromage
Faisselle
Faisselle avec gelée de coing ou groseille
Assiette de Fromage Affiné
Cervelle des Canuts
Trio de fromages affinés, confiture de cerises noires et pain spécial
Nougat d'épouse

Desserts

Bananas Bread
Poire poché au vin épicé (hiver)
Pêche pochée verveine (été)
Framboisier
Jouvenceau chocolat noir
Gâteau Mandarine Nougat
Croquant 3 Chocolats
Moelleux Au Chocolat
Salade De Fruits
Flan Coco
Gâteau de patate douce sauce chocolat
Pana cotta selon saison
Verrine crème soja et fruit de saison
Poire à l'hypocras
Brouet de cannelle
Pana cota passion coco mangue
Cake matcha framboise
Tarte yuzu citron

Plats uniques (6 pers mini)

Lasagnes al forno
Lasagnes épinard ricotta
Lasagnes au saumon
Cassoulet au confit de canard
Paëlla
Tartiflette
Couscous
Hachis parmentier
Parmentier de confit de canard
Soupe pho
Bo bun
Moussaka
Pot au feu
Gratin de ravioles
Chili con carne
Chili sin carne (vegan)

TARIFS

Les tarifs varient en fonction du nombre de convives, des variations de plats, du nombre de personnel et de la livraison, voici quelques exemples :

Menu **Tradition 1** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 20 Euros HT par personne

Menu **Tradition 2** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 29,10 Euros HT par personne

Menu **Tradition 3** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 43,64 Euros HT par personne

Menu **Road trip** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 26,37 Euros HT par personne

Menu **Médiéval** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 31,82 Euros HT par personne

Menu **Asiatique** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 24,55 Euros HT par personne

Menu **Vegan** pour 100 personnes à moins de 10kms de Saint Gengoux le National avec service : 20 Euros HT par personne

TVA 10%

Nous aimons les défis, si vous avez des envies particulières n'hésitez pas à nous en faire part, nous étudierons cela ensemble.

Si vous avez des questions, contactez nous au 07.77.77.38.71 ou par mail à latelierde12h06@gmail.com

L'ATELIER
DE 
 **12:06**