



Prestations CCAS & Associations



FOLASTRE TRAITEUR
37, Rue du Montcel
60240 Montchevreuil

Tel 03.44.08.58.87

Site : folastre-traiteur.fr

Mail : christophe.folastre@orange.fr

Pour vous servir :

- 30 ans d'expérience
- Une équipe de professionnel à votre écoute
- Une cuisine traditionnelle et inventive

Formule déjeuner ou dîner

** possibilité de mise en relation avec des prestataires pour animer votre repas

Formule à 24,00 € /personne

Assiette apéritive (5 pièces)

Une entrée chaude ou froide

Trou normand

Un plat chaud viande ou poisson

Salade – trilogie de fromages

Assiette gourmande (4 pièces)

Café et son petit chocolat

Personnel de cuisine pour remise en température et mise à l'assiette

Options :

- Prise en charge totale de la prestation : service en salle et vaisselle : 9,00 €/pers
- Boisson (apéritif –vin blanc/rosé/rouge et softs) : 4,00 €/pers
- Nappage et décoration : 3,00€/pers

Assiette apéritive

(5 pieces à choisir)



Les veloutés chauds :

- Velouté de moules de Bouchot
- Velouté de pois et lard fumé
- Velouté de crème Dubary et foie gras

Les Parmentiers chauds:

- Parmentier de confits de canard
- Mini-bouchées champignons et volaille
- Brandade de Morue

Les Mini-sandwich :

- Au gouda et pesto
- Au thon et crudité
- Au chèvre et concassé de tomate

Les tartines de pains spéciaux :

- Jambon cru et concassé de tomates
- Foie gras et fleur de sel
- Terrine de lapin aux noisettes

Les blinis :

- Maki saumon-crevettes
- Maki Poulet – écrevisses
- Crème de céleri et oeuf de lumps

Les entrées



- § Dariole de Saint Jacques, julienne de choux et velouté de moules de bouchot
- § Dariole de Saumon, julienne de legumes et crème d'asperges
- § Mille feuille de Saumon et filet de Sole, beurre de tomate
- § Terrine de canard aux olives, ou lapin-noisette, julienne aigre douce, cube de foie gras pane à la chapelure de pain d'épices et confiture de figure.
- § Parmentier de poisson au beurre de tomate

Les Plats chauds



- § Tournedos de volaille façon Rossini (tranche de foie gras chaud)
- § Volaille fermière en deux cuissons (une partie rôtie, une partie mitonnée)
- § Poulet fermier aux écrevisses
- § Parmentier de confit de canard
- § Filet mignon de porc roti et fricassé de girolles
- § Veau en deux façons, fondant de veau aux cèpes et cromesquis d'efillé de veau.

Le Fromage



Les Desserts

(4 pieces à choisir)



Les verrines :

- Duo Chocolat-Praliné
- Mousseline Framboise et craquant d'Oréo
- Pêche - Melba
- Panacotta Pistache-griotte
- Panacotta Vanille- Passion

Les Muffins :

- Muffin Framboise et vanilla
- Muffin Poire et Chocolat
- Muffin Café et Praliné

Les tartes Amandines :

- Feuilleté Poire et Pain d'épices
- Feuilleté Framboise et Chocolat
- Feuilleté Poire et chocolat

Les mini-desserts :

- Île flottante
- Brioche perdue
- Macaron
- Crème aux oeufs (Framboises)
- Crème aux oeufs (Poire-pain d'épices)





folastre Traiteur
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu (Suggestion du chef)

Assiette apéritive

*Daricole de Saint Jacques, julienne de choux et
velouté de moules de bouchot*

Trou Normand

*Poulet rôti et mitonné aux écrevisses et
sa poêlée de légumes frais*

Fromage en trilogie

Assiette gourmande et son café



Une équipe très motivée , en pleine action et récompensée par de chaleureux remerciements !





Salles , spectacles , prestataires divers



NOUS CONTACTER POUR
AVOIR LA LISTE DE NOS
DIFFERENTS PARTENAIRES