

ANIMATIONS SALÉES ET SUCRÉES 2025

NOS ANIMATIONS À
PARTIR DE 8€ HT PAR
PERSONNE

INCLUANT
ALIMENTAIRE,
MATÉRIEL ET
PERSONNEL



ART
GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

ANIMATIONS SALÉES



ANIMATIONS SALÉES FROIDES

Saint-Jacques et jeunes pousses :

Nos cuisiniers proposeront à vos invités un carpaccio frais et créatif de Saint-Jacques aux agrumes accompagnées d'un mélange de jeunes pousses assaisonnées « minute » (fleur de sel, poivre, huile d'olive, jus de citron vert, basilic frais).



Découpe de jambon Serrano :

Notre cuisinier découpe à la minute un jambon entier Serrano (un jambon d'environ 9Kg) accompagné de différents pains, de beurre et de condiments (cornichons, olives).

Antipasti

Tapenade d'olives noires et vertes

Tomatade

Anchoïade

Jambon de parme

Cœur d'artichaut mariné

Billes de burrata, crème de truffes, roquette et parmesan

ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

Ravioles Minute :

Farce au poulet, gingembre et
cebette,
salade de choux mariné à
l'asiatique

Choux foie gras façon

Croquembouche :

Fleur de sel, 5 baies,
chapelure pain d'épices

Cornets en feuille de bricks :

Saumon fumé
Tartare de bœuf
Tartare de concombre



Buffet pasta :

Notre cuisiner fera
déguster à vos convives,
selon leur choix des mini
pennes, fusilli ou des
farfalles, accompagnés de
sauce bolognaise,
carbonara ou gorgonzola

Risotto Minute :

Asperges
Gambas, truffe
Poulet, champignons...

Bar à soupe :

Oignons
Poissons ...

**Côte de bœuf, sucrine,
sauce tartare**

Animation

« panier vapeur » :

Bouchées aux crevettes ou
au poulet, raviolis aux
crevettes .. sauce
Impériale

ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

Raclette revisitée :

Notre cuisinier propose à vos convives de garnir des tonnelets de pomme de terre rate de confit d'oignons, de lardons et de fromage à raclette fraîchement fondu.

Animation Hot dog :

Notre cuisinier prépare à la minute de véritables hot dog (taille classique) maison comprenant pain à hot dog et saucisse.

Vos convives pourront ajouter selon leurs envies, moutarde, mayonnaise ou ketchup et des oignons frits.



Animation barbecue :

Notre cuisinier grille à la minute devant vos invités des brochettes taille standard de bœuf/poivrons, volaille/citron, saumon/champignon ou plus classique, une simple merguez et une saucisse (2 brochettes + 1 merguez + 1 saucisse / pers.) accompagné de deux salades différentes (1 portion de chaque/pers), de chips et de baguettes de pain.

Roue de Parmesan et tagliatelles

ANIMATIONS SUCRÉES



Cornets gourmands :

Nous garnirons le cornet de votre choix avec une ganache vanille, ou chocolat au lait ou pistache et nous apporterons un topping gourmand avec des grains de pistache ou des noisettes concassées torréfiées

Animation donuts :

Base donuts nature avec glaçage au choix : chocolat, vanille ou passion et topping : perles multicolores, perles de chocolat, perles de sucre

**Frozen Yogurt avec topping
ou
Yaourt grec avec fruits frais**

Topping au choix :

sauce chocolat, sauce crème anglaise, coulis de fruits, amandes effilées, noix de coco rappée ...



Fontaine à chocolat

Pavlova déstructurées aux agrumes ou aux fruits rouges

Concassé de meringues,
crème vanille légère et méli
mélo d'agrumes

Smoothies

(fruits frais, glace pilée,
sirop)

Milkshake

Vanille ou chocolat, crème
liquide et glace pilée

Gaufres ou Crêpes

Choux et fleurs

Chou pâtissier garnis d'une
crème légère fruitée et
florales
au choix : Abricot verveine,
litchi rose...

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com



Art et Gourmandise



[art_et_gourmandise](https://www.instagram.com/art_et_gourmandise)