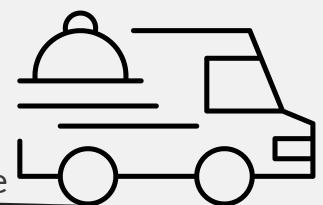




*David Ciré Traiteur*

Une parenthèse conviviale, traditionnelle et raffinée





## ***David Ciré, Chef cuisinier, Traiteur & Créeur d'Évènement***

Plus de 36 ans d'expérience, de savoir faire et de passion dans la cuisine

Rigoureux & orfèvre du goût, la qualité et le goût du vrai sont assurés

Un évènement à votre image pour une réception sur-mesure



## ***Myriam Ciré, Chargée de projets & Sens du Service clients***

Rigueur et organisation avec le Sens du détail

Créativité, Goût pour l'innovation & Capacité d'adaptation

Disponibilité et réactivité, Capacités à gérer toutes situations

**2009**

Création  
de l'entreprise  
à HAYES

**2011**

Déménagement pour  
création labo professionnel  
à PANGE

**2019**

Déménagement pour création  
nouveau labo plus grand  
à VRY

**2010**

Premiers clients  
fidèles

**2018**

Lancement de Un Chef au Bureau

**2024**

Entrepreneuriat en  
couple



Une cuisine



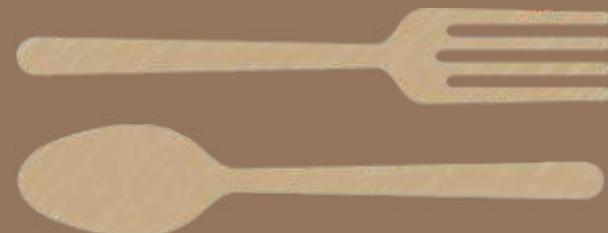
# Authentique Savoureuse Gourmande & Généreuse

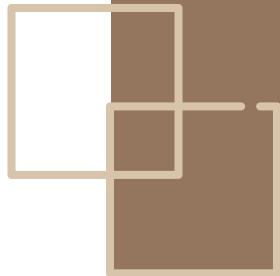
Une attention particulière est accordée  
à la **provenance des produits**

Les **produits régionaux, saisonniers** sont privilégiés,  
ainsi les plus appropriés à **nos valeurs** & à l'élaboration  
de nos plats

Votre évènement sur-mesure

*Chez nous le  
Bonheur  
est fait maison...*





# Nos partenaires proches de chez vous

**La Cueillette de PELTRE**

**Les Jardins Vitrés, LA MAXE**

**La Provençale, LUXEMBOURG**

**Boucherie Volubilis, MARLY**

**La Ferme de Neufchef**

**La Fromagerie du Grand Cerf, METZ**

**Rucher des 3 Frontières, APACH**

**Le Chalet gourmand, NOISSSEVILLE**

**Ligasia, Chocolatier et pâtissier, OGY**

**Les gâteaux d'Orélie, LEMUD**

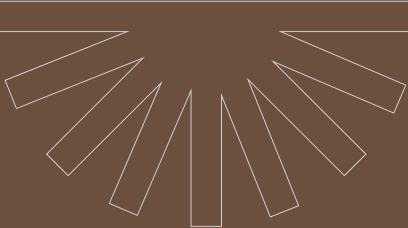
**Rousselot Boissons, RÉMILLY**

**Chiappa Côté cave, VIGY**

**Champagne SENEZ**



# Nos Cocktails



Suivant la durée de votre évènement



## APÉRITIF & VIN D'HONNEUR

8, 10 ou 12 Pièces

Salées et/ou Sucrées

**À PARTIR DE 13 €/ PERSONNE**

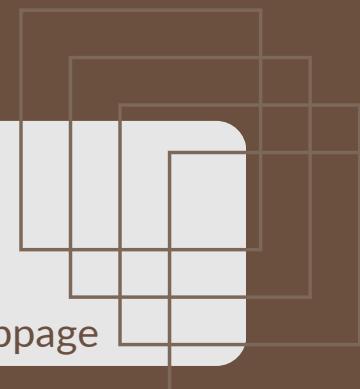


## OPTIONS

Service, Bars & Ateliers

Boissons

Verrerie, Vaisselle & Nappage



## DINATOIRE

15 à 24 Pièces

Salées et/ou Sucrées

**À PARTIR DE 24 €/ PERSONNE**



## Mini mauricettes

- Filet de poulet au curry
- Jambon Serrano
- Foie gras maison Chutney de mangue
- Salade de Thon mayonnaise Roquette
- Tartinade de Saumon fumé
- Rillette de Sardines au piment d'Espelette

## Mini bâgels

- Saumon fumé
- Tomate Parmesan
- Fromage frais ciboulette

## Mini Tartelettes

- Tartare de légumes méditerranéens Fête
- Ganache montée Chantilly Citron Crevette
- Ganache montée Foie gras Grison

## Canapés assortis

- Jambon Serrano, Fromage frais au poivron
- Caviar de tomates marinées, Chèvre et Pesto
- Rillette d'oie, Moutarde et Amande
- Fromage frais, Saucisse sèche et Cornichon
- Pain nordique Saumon fumé
- Pain focaccia façon tapas
- Mini Blinis garnis ...

# Verrines & Cuillères

- Tartare de Saumon à la Mangue
- Guacamole Crevette à l'ail
- Perles Marines Surimi Œufs de truite
- Salade d'Œufs durs Tomate confite
- Tartare de Courgettes Feta Menthe fraîche
- Houmous Coriandre citron confit Chips de pois chiche

# Réductions chaudes

- Mini pizzas ou Quiches
- Bouchée Volaille ou Jambon
- Carré Chèvre
- Chou au fromage
- Coquille Crabe
- Tulipe Saumon
- Brioche d'Escargot
- Mini croque-Monsieur Truffe et Comté
- Accras de Morue

# Réductions sucrées

- Mini rocher Chocolat noisettes torréfiées
- Tartelette aux Fruits de saison
- Macaron Pistache ou Vanille
- Mini Éclairs vanille
- Mini Opéra
- Tartelette Citron meringuée ou Caramel beurre salé



# Nos Animations



Sur devis



Jambon Serrano à la coupe  
Plancha  
Autour du Foie Gras  
Mini Burgers  
Mini hots dogs saucisses luxembourgeoises  
Wok minute, Risotto  
Charcuteries fines  
Bar à Tapenades  
Dips et légumes croquants  
Saumon fumé ou Gravlax à la coupe  
Mini Arancinis Ragu ou Jambon mozzarella  
Bar à Pâtes  
Bar à Fromages affinés  
Brochettes de Fruits  
Buffet enfants  
(Crêpes, mini Donuts, Gaufres)  
Candy Bar  
Pop-Corn, Barbe à papa

# Nos Boissons



- **EAUX PLATES ET/OU GAZEUSES**

Celtic, Carolla, Lisbeth

- **SODAS ET JUS DE FRUITS**

Locaux, Grandes marques

- **SANS ALCOOL & FAIT MAISON**

Eaux Détox, Citronnade, Thé glacé, Mocktails, Bar à Smoothies

- **ALCOOLS**

Bière Pression, Sélection de vins, Crémant d'Aussay, Champagne Senez

- **COCKTAILS**

Mojito, Apérol ou Hugo Spritz, Sangria rouge ou blanche, Punch Lorrain ou Créole





# Nos Menus

Service compris à partir de 60 personnes



## SAVEURS

44,90€ / personne Service compris avec 1 entrée

51,90€ / personne Service compris avec 2 entrées



## ÉLÉGANCE

59,90€ / personne Service compris avec 1 entrée

68,90€ / personne Service compris avec 2 entrées

# Menu Saveurs



- Capuccino de Petits Pois & sa chantilly Paprika, Basilic frais
- Croustillant ganache foie gras grison et tomates confites
- Tartare de Saumon frais pommes granny & sa Chantilly Balsamique
- Mille-feuille Parmesan croustillant & ses légumes provençaux
- Carpaccio de Tomates & Melon Jambon Serrano vinaigrette au pesto
  
- Risotto crémeux au parmesan & sa noix de St Jacques rôtie
- Tarte fine aux oignons confits ,filet de rouget et artichaut
- Longe de cabillaud piqué au romarin & Jus de viande aux petits lardons
- Brochette de Saint Jacques au Sésame Légumes & son bouillon Thaï

## Pause glacée à définir

- Gigolette de pintade Lard colonnata
- Quasi de veau son Jus corsé & râpé de Truffes
- Parmentier d'effiloché de Canard & ses chips de légumes
- Roti de Porcelet à l'ancienne & son gratin de Pomme de terre des Alpes
- Filet de canette aux échalotes confites
- Mignon de Porc en croûte de Mirabelles

## Duo de fromages & Mesclun

### Bruschetta de St Marcellin chaud au miel & Mesclun

- Ananas et Mangue safranés, crème à la Vanille
- Verrine façon tarte citron meringuée revisitée
- Brochette d'Ananas rôti au caramel d'épices et sa glace spéculoos
- Coque chocolat noir Chiboust, fruits rouges et craquant framboise

Option Buffet de desserts (+ 4,80€)





- Assiette Terre & mer (foie gras , carpaccio saumon ,sorbet du moment)
- Chaud froid de Foie Gras & sa Gelée Pomme Piment d'Espelette
- Trilogie autour du saumon (Gravlax ,Carpaccio & Tartare)
- Tartare de Saint Jacques & Gambas grillée Sorbet Citron de Sicile
- Cœur de Saumon Fumé crémeux de poireaux citron caviar
- Nage de Saint-Jacques au vin Blanc
- Filet de Turbot asperges vertes & Citronnelle
- Pavé de Sandre en Croute de Chorizo & ses petites coques
- Filet de Saint Pierre juste grillé & sa purée de Panais

### **Pause glacée à définir**

- Filet Mignon de veau en croute d'herbes
- Millefeuille de Filet de Bœuf basse température et ses échalotes confites au Pinot noir
- Parmentier de carottes au curcuma ,filet de pigeonneau à l'aigre douce
- Souris d'agneau de Sept heures confit au jus d'herbes
- Volaille de Bresse Sauce Crème & Morilles

### **Farandole de 3 Fromage & Mesclun Bruschetta de St Marcellin chaud au miel & Mesclun Brie Truffé**

- Tartare de Fraises au balsamique et Pistache
- Minestrone de fruits d'été Chantilly framboise
- Tartelette Lemon Ganache Chocolat et mandarine

**Option Buffet de desserts (+ 4,80 €)**

# Buffet de desserts

## À COMPOSER

- Crème brûlée
- Tiramisu Fruits rouges
- Crumble de fruits
- Crème caramel
- Panna cotta coulis de fruits
- Glaces et Sorbets artisanaux
- Tartare aux fruits de saison
- Salade billes de pastèque et melon
- Salade de fruits
- Coque aux 2 chocolats
- Mini Opéra ou Paris Brest
- Canelés
- Moelleux chocolat
- Tartelette caramel beurre sale
- Tartelette citron meringue
- Mini tatin aux pommes
- Mini rocher chocolat noisettes



# Autres Prestations Gourmandes



PLAT UNIQUE A PARTAGER

BARBECUE PLANCHA

BAR A SALADES COMPOSÉES

POMME DE TERRE GRENAILLE AU THYM

TAJINE DE LÉGUMES

BRUNCH SUCRE / SALE

CHEF A DOMICILE

SUR DEVIS



# BUFFET VIP

**À partir de 30 €/ Personne**

Foie Gras maison et son Pain brioché

Marquise de jambon cru et melon Charentais

Pastrami de Dinde et de Bœuf

Filet mignon fumé aux raisins

Salade d'écrevisses aux agrumes

Brochettes de Scampis panés

Saumon Bellevue, Fumé ou Gravlax

Terrine de St Jacques & petits légumes

3 salades composées de saison

Sauces et condiments

Farandole de salade

& Plateau de fromages affinés

Salade de fruits

Salade Melon Pastèque à la menthe

# Contactez-nous

---



# Suivez-nous



myriam@unchefalamaison.fr



[www.unchefalamaison.fr](http://www.unchefalamaison.fr)



06 10 11 75 51



3 Impasse de Hayes, 57640 VRY