

*Les petits plats de*  
*Ehacha*  
TRAITEUR

# *Carte*

*Cette carte est élaborée pour l'année, selon la période il y aura donc des produits indisponibles.*

*Si vous avez des allergies ou des intolérances n'hésitez pas à me le signaler.  
Les mets proposés peuvent servir comme base, si vous avez des demandes spéciales je serais ravie de les réaliser.*

*Bonne lecture,*

*Charlotte*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

# *Cocktail Dinatoire*

*Cocktail dinatoire 5 pièces salées  
7€/Pers*

*Cocktail dinatoire 8 pièces (4 pièces salées- 4 pièces sucrées)  
11€/Pers*

*Cocktail dinatoire 15 pièces (10 pièces salées- 5 pièces sucrées)  
22€/Pers*

*Cocktail dinatoire 20 pièces (15 pièces salées- 5 pièces sucrées)  
28€/Pers*

*Dans le cocktail de 15 et 20 pièces possibilité de remplacer 5 petites pièces salées par un plat plus copieux à manger debout avec une fourchette sous forme de cassolette.*

*Dans chaque cocktail possibilité de remplacer les petites pièces sucrées par des pâtisseries à la part.*

*Ajout d'un plateau de fromage et assortiment de différents pains  
3,5€/Pers*

*N'hésitez pas à demander des modifications, ou un cocktail sur mesure.*

*Mises en bouche salées - Chaudes*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

*Mini Hamburger*

*Mini Hamburger foie gras\**

*Mini hamburger au poulet*

*Mini hamburger végétarien* (V)

*Bricks au poulet/curry*

*Bricks aux crevettes*

*Tyropitas* (V)

*Mini croque-monsieur*

*Mini croque-monsieur aux légumes* (V)

*Beignet de calamars*

*Accras de morue*

*Velouté de potimarron/ noisette / parmesan* (V)

*Velouté de champignon à la truffe/ parmesan* (V)

*Brochettes de poulet*

*Yakitori de bœuf*

*Crevettes poêlées*

*Ris de veau croustillants/ crème de carotte\*\**

*Gambas flambées au whisky\*\**

*Falafels au four et houmous*

(V) Plat végétarien \*Supplément de 1€ / pers - \*\*2€/pers

*Mises en bouche salées - Froides*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

*Assortiments de wraps*

*Burger au saumon fumé / crème légère aux herbes*

*Panier de légumes/ Tzatziki et houmous*

*Bruschettas aux légumes confits* (V)

*Toast de foie gras\**

*Pana cotta d'asperge/ tomate/ noisette* (V)

*Toast jambon de parmes, pesto, tomates*

*Toast de saumon fumé maison\**

*Fricassé de saumon/ crevette au cumin*

*Tartare de saumon*

*Crumble au haddock/ crème légère aux épices douces*

*Tataki de bœuf/ basilic/ parmesan\**

*Gaspacho de courgettes/ menthe ou basilic* (V)

*Crevettes caramélisées/ crème façon houmous aux œufs*

*Magret séché sur pain d'épice, crème légère*

*Carpaccio de saint jacques à la vanille\*\**

*Aubergine farcie à la feta* (V)

*Sablé parmesan/ Serrano*

*Saumon gravlax nature ou betterave\**

(V) Plat végétarien

\* Supplément de 1€ / pers - \*\*2€/pers

## *Plats en casserole*

*Bœuf bourguignon*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

*Carbonnade Flamande*

*Blanquette de veau*

*Magret de canard\**

*Sauté de porc ou dinde curry/ coco*

*Sauté de porc ou dinde à la provençale*

*Sauté de porc ou dinde au chorizo et paprika fumé*

*Sauté de porc ou dinde aux épices douces*

*Ris de veau et champignons\*\**

*Tartiflette*

*Parmentier de bœuf / ou canard\**

*Blanquette de poissons*

*Saint jacques et saumon au safran ou échalotes ciboulette\*\**

*Cabillaud sauce au curry ou échalotes ciboulette*

*Risotto aux crevettes / poulet ou saumon*

*Curry de pois chiche* (V)

*Aubergines à la parmigiana* (V)

**Pour accompagner ces cassolettes :** Gratin dauphinois, légumes de saison, riz pilaf, pomme de terre ail et romarin, purée de patate douce, écrasé de pomme de terre, carottes glacées

\*Supplément de 4€/ pers- \*\*5€/pers (V) Plat végétarien

## *Mignardises sucrées*

*Tartelette citron ou orange ou passion meringuée*

*Tartelette aux framboises*

*Tartelette aux fraises*

*Tartelette aux fruits*

*Tartelette caramel au beurre salé*

*Tartelette aux pommes*

*Tartelette aux noix*

*Fondant au chocolat*

*Cannelés*

*Macarons*

*Choux craquelins vanille, praliné ou chocolat*

*Mini royal au chocolat noir ou blanc*

*Pana cotta framboise*

*Mini cheesecake*

*Financier nature ou framboise*

*Mousse au chocolat*

## *Desserts*

## *Entremets*

*4€/pers*

*Grand macaron praliné*

*Grand macaron framboise*

*Grand macaron mangue- passion*

*Grand macaron chocolat*

*Paris-brest original ou cacahuètes*

*Royal chocolat blanc **ou** chocolat noir **ou** chocolat au lait*

*Entremet croustillant chocolat – poire*

*Entremet trois chocolats*

*Entremet vanille- mangue / vanille-framboise/ vanille-passion*

*Cheesecake*

*Tartes*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*3€/pers*

*Tarte à la passion / orange / citron vert ou citron meringuée*

*Tarte caramel au beurre salé / feuilles de chocolat noir*

*Tarte à la framboise / fraise / ou fruits*

*Tarte passion framboise*

*Tarte aux noix*

*2,5€/pers*

*Tarte aux pommes à l'ancienne*

*Tarte aux poires et amandes*

*Tarte poires et chocolat **ou** poires noisette*

*Tarte amandine aux framboises*

*Gourmandises*

*2€/pers*

*06 77 84 41 68*

---

*Brownie aux chocolat – noix **ou** caramel*

*Fondant au chocolat*

*Crousti-fondant aux pommes*

*Cake à l'orange*

*Cake framboise noisettes*

*Cake pommes rôties noisettes*

*Cake au chocolat*

*Carrot cake*

*Crêpes (2 par personne)*

*Mini Viennoiseries (2 par personne)*

*Clafoutis cerise, pommes ou poires et chocolat*

*Crumble poires et chocolat/ pommes/ fruits rouges*

*Flan pâtissier*

*Tiramisu*

*Menu Buffet*  
*Minimum 10 personnes.*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

*Possibilité de faire un assortiment d'entrées, de choisir plusieurs plats ainsi que plusieurs accompagnements.*

*Les plats chauds peuvent être servis en bacs gastronomiques, et à réchauffer dans un four adapté ou bien sur chaffing-dish.  
Ils peuvent être également préparés dans des plats jetables.*

*Plateau de fromage 4€/pers*

*Pain 1,5€/pers*

## *Les Entrées*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

<i>Saumon fumé maison</i>	6€/pers
<i>Terrine de saumon frais et fumé</i>	6€/pers
<i>Fraicheur de crevettes, fenouil et concombre</i>	4,5€/pers
<i>Tartare de saumon</i>	6€/pers
<i>Carpaccio de saint jacques</i>	9€/pers
<i>Tarte feuilletée à la tomate</i> (V)	2,5€/pers
<i>Quiche lorraine</i>	2,5€/pers
<i>Quiche au saumon et poireaux</i>	2,5€/pers
<i>Cake aux poivrons et paprika fumé</i> (V)	1,5€/pers
<i>Cake au chèvre, miel et noisettes</i> (V)	1,5€/pers
<i>Wraps aux choix (italien, végétarien, saumon fumé)</i>	1,5€/pers
<i>Foie gras de canard maison</i>	9€/pers
<i>Tataki de bœuf</i>	8€/pers

<i>Salade de choux, raisin, carottes et noix.</i> (V)	1,5€/pers
<i>Salade de tomate et burrata</i> (V)	2€/pers
<i>Salade de roquette à la feta</i> (V)	0,50€/pers
<i>Salade de melon et jambon de parme</i>	1,5€/pers
<i>Salade piémontaise</i>	1,5€/pers
<i>Salade de pâtes à italienne</i> (V)	1,5€/pers

(V) Plat végétarien

## *Les Plats et accompagnements*

*Volaille aux épices douces*

7€/pers

<i>Magret de canard</i>	<i>10€/pers</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Blanquette de veau</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Sauté de dinde à la provençale</i>	<i>7€/pers</i>
<i>Sauté de dinde chorizo et paprika fumé</i>	<i>7€/pers</i>
<i>Roti de porc</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Jambon à l'os (min 20 pers)</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Roti de bœuf</i>	<i>10€/pers</i>
<i>Parmentier de canard</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Parmentier de bœuf</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Tajine au poulet</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Tajine aux légumes</i> (V)	<i>5€/pers</i>
<i>Lasagnes aux légumes</i> (V)	<i>5€/pers</i>
<i>Lasagnes</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Saumon à la parisienne, mayonnaise verte</i>	<i>11€/pers</i>

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

<i>Pavé de saumon</i>	<i>11€/pers</i>
<i>Blanquette de poisson</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Parmentier de poissons</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Gratin dauphinois (supplément truffe 4€)</i> (V)	<i>3€/pers</i>
<i>Gratin de courgettes</i> (V)	<i>3€/pers</i>
<i>Aubergines à la parmigiana</i> (V)	<i>3€/pers</i>
<i>Légumes de saison rôtis au four</i> (V)	<i>3€/pers</i>
<i>Pommes de terre ail et romarin</i> (V)	<i>3€/pers</i>
<i>Purée de patate douce</i> (V)	<i>4€/pers</i>
<i>Ecrasé de pomme de terre (supplément truffe 4€)</i> (V)	<i>3€/pers</i>

(V) Plat végétarien

***Le Brunch***  
***25€/personne à partir de 10***  
***personnes***

06 77 84 41 68

*Pour vos lendemains de fêtes, vos dimanches entre amis ou en famille...*

*Servis sur buffet ;*

- *Tartes salées*
- *Wraps*
- *Salades*
- *Cakes salés*
- *Dips (houmous, tzatziki...)*
- *Plateau de fromages*
- *Plateau de charcuterie*
- *Tarte aux pommes*
- *Brownies*
- *Cakes sucrés*
- *Pain*

*Supplément de 2€ pour boissons softs (eau pétillante, eau plate, jus multi fruits, jus de pommes, eau détox)*

*Pour l'été nous vous proposons un forfait barbecue avec un supplément de 5 euros sur le brunch avec 1 chipolata, 1 merguez, 1 pièce de viande par personne.*

*Les pièces de viandes aux choix :*

*Brochette de poulet mariné*

*Brochette de bœuf*

*Côte de porc*

*Gigot d'agneaux*

*Côte de bœuf (supplément 3€/pers)*

*Possibilité de mettre à disposition une personne responsable des cuissons au barbecue avec supplément.*

## *Repas servis à table*

*Vous avez le choix de composer votre menu.*

*Il est possible, de faire un cocktail dinatoire en guise d'entrée, et de se mettre à table uniquement pour le plat, le fromage si souhaité, et le dessert.*

*Pour un repas plus convivial les plats peuvent être servis en un seul grand plat.*

*Nous vous proposons à la location ;*

<i>Flute à champagne</i>	<i>0,25€</i>
<i>Verre à vin</i>	<i>0,25€</i>
<i>Verre à eau</i>	<i>0,25€</i>
<i>Verre tube</i>	<i>0,25€</i>
<i>Grande assiette</i>	<i>0,35€</i>
<i>Petite assiette</i>	<i>0,30€</i>
<i>Petite cuillère</i>	<i>0,25€</i>
<i>Couteau</i>	<i>0,25€</i>
<i>Fourchette</i>	<i>0,25€</i>
<i>Nappage</i>	<i>12€ la nappe</i>
<i>Mange debout avec housse</i>	<i>15€</i>
<i>Table 8 ou 10 personnes</i>	<i>15 ou 18€</i>
<i>Chaise</i>	<i>2€</i>

*Possibilité de mettre à disposition des serveurs avec supplément.*

## *Entrées froides*

<i>Saumon fumé maison</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Saumon mariné ou gravlax</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Tartare de saumon</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Carpaccio de saint jacques</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Fricassé de crevettes, carotte, courgette, cumin</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Ceviche de bar au lait de coco</i>	<i>10€/pers</i>
<i>Foie gras de canard maison</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Tataki de bœuf</i>	<i>9€/pers</i>
<i>Soupe froide de betterave, œuf mollet, crème d'avocat</i>	<i>7€/pers</i>
<i>Salade vietnamienne</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Salade césar à ma façon</i>	<i>7€/pers</i>

## *Entrées chaudes*

<i>Saint jacques rôties, beurre d'oranges ou vanille</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Gambas flambées au whisky</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Cassolette de poisson échalote ciboulette</i>	<i>10€/pers</i>
<i>Ravioles de foie gras</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Foie gras poêlé</i>	<i>12€/pers</i>
<i>Velouté de petit pois, œuf confit au soja, crème montée parmesan</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Velouté de champignons <b>ou</b> courges, noisettes, parmesan, roquette et huile de truffe</i>	<i>8€/pers</i>
<i>Tarte feuilletée à la tomate</i>	<i>6€/pers</i>
<i>Quiche du moment</i>	<i>6€/pers</i>

## *Plats de viande*

*Magret de canard sauce crémeuse 14€/Pers*

*Bœuf en croute de foie gras, sauce brune* 15€/Pers

*Ballotine de volaille* 8€/pers

*Suprême de volaille aux épices douces* 8€/pers

*Mignon de porcs au miel* 9€/pers

*Cuisse de pintade, sauce vallée d'auge* 9€/pers

## *Plats de poisson*

*Pavé de saumon, beurre blanc* 14€/pers

*Coquilles saint jacques, beurre d'orange ou vanille* 15€/pers

*Turbot, sauce basilic, mousseline de carotte au curcuma, julienne de légumes* 16€/pers avec accompagnement.

*Cabillaud basse température, beurre aux herbes* 14€/pers

## *Accompagnements*

*3€/pers*

*Mille-feuille de pomme de terre*

*Légumes du moment glacés*

*Purée de patate douce*

*Pommes duchesse*

*Ecrasé de pomme de terre (supplément truffe 3€)*

*Pommes de terre rôties ail et romarin*

## *Fromages*

*lespetitsplatsdechacha@hotmail.com*

*06 77 84 41 68*

---

A l'assiette, accompagné de salade 3€/pers  
(Camembert, livarot, emmental)

En plateau à partager (un plateau 4€/pers  
par table)

Brick pomme camembert & salade 4€/pers

## *Desserts*

*Nous ne servons pas de dessert à l'assiette, ils seront servis sur buffet.*

*Veillez-vous référer à la rubrique « Desserts ».*

# *Le Manoir de la campagne*

*Notre lieu de réception, **Le manoir de la campagne**, peut accueillir jusqu'à 50 personnes à table, et 80 personnes en cocktail dinatoire.*

*Il est possible d'installer une tente accolée à la maison pour agrandir l'espace.*

*Il dispose de trois grandes chambres avec salle de bain privée, soit 9 couchages au total.*

*Nous travaillons avec un gîte à proximité également.*