



Serge BARRA Traiteur

Tel : 04 42 50 55 36

Port : 06 85 40 90 50

Fax : 04 42 63 24 23

Pour que tout le monde puisse prendre d'une main un verre et de l'autre.....

.....quelques amuse-bouches.

**Velouté de potiron à la fleur d'oranger
Faisselle de chèvre battue aux oignons caramélisés
Faux blinis, crabe au tandoori et menthe
Maki de foie gras
Roulé de carottes au miel et citron
Cuiller de quinoa et pancetta
Palet au comté**

Soit 07 pièces salées par personne

Les convives vont s'asseoir, elles sont déjà en place...

Les entrées bien sûr.

**Gambas snackées, chutney de fruits exotiques, vinaigrette mangue safran
Ou
Légumes en tarte croustillante, confit d'oignons, œuf moelleux
Ou
Pick-up de foie gras maison
Ou
Carpaccio de lotte, fruits de mer au naturel, vinaigrette aux aromates
Ou
Biscuit au céleri, filet de saumon mariné
Ou
Purée de topinambours, ragoût d'escargots à la cardamome**

EURL BARRA TRAITEUR : Laboratoire : cc La Fenière 13640 La Roque D'Anthéron

Tél : 04 42 50 55 36 /06 85 40 90 50 Fax : 04 42 63 24 23

Site : www.barra-traiteur.com Email contact@barra-traiteur.com

Siret 400 585 600 00010 APE 5621Z



Au large de nos côtes et au cœur de nos rivières

Effilochés de loup sur un risotto de quinoa aux cèpes

Ou

Loup en beccafico, fèves-pois au mortier

Ou

Saint-Jacques aux arômes de tandoori, gnocchis de pommes de terre

Ou

Pastilla de langouste, fondue de poivron à l'huile d'argan

Ou

Sole rôtie, champignons et salsifis croquant, jus au citron

Ou

Aile de raie et Saint-Jacques, beurre d'échalotes, câpres, artichaut et betterave

Senteurs des prés et de la ferme

Pointe de filet de bœuf, hachée au couteau – En tartare

Ou

Filet mignon de veau à l'huile de noix, cannellonis de cébettes aux champignons

Ou

Filet d'agneau, bonbon croustillant d'épaule aux épices, panisse et salade d'herbes

Ou

Chapon au sirop d'érable, risotto au chou-fleur

Ou

Pigeon comme un « burger », jus à l'échalote

Ou

Filet de porc aux crevettes, risotto au parmesan

Le bonheur des forêts

Chevreuril, purée de racines cumin, cannelle

Ou

Biche en croûte, compotée de cèpes et jus corsé au genièvre

Ou

Faisan « cuit à l'ancienne », quiche de légumes

Ou

Râble de lièvre jus de chasse et légumes sur une tartine de pain noir

Ou

Daube de sanglier, polenta aux olives noires

EURL BARRA TRAITEUR : Laboratoire : cc La Fenière 13640 La Roque D'Anthéron

Tél : 04 42 50 55 36 /06 85 40 90 50 Fax : 04 42 63 24 23

Site : www.barra-traiteur.com Email contact@barra-traiteur.com

Siret 400 585 600 00010 APE 5621Z



La récréation des gourmands

Verrine Alexandres (Perles du Japon à la noix de coco, mangue et citron vert)

Ou

Absolu (Biscuit amande, mousse chocolat caramel salé, crème vanille)

Ou

Rouge passion (Crèmeux passion, biscuit coco)

Ou

Jeune pousse (Génoise, framboises poêlées, crème basilic)

Ou

Saint, Saint, Saint-Honoré

Ou

Bûche miel chocolat

Tarif par personne : 45.00 € TTC (Tarif comprenant l'apéritif, une entrée, un poisson, une viande ou un gibier et un dessert)

Pour toute demande spécifique, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Pour des raisons d'organisation, vos commandes doivent être passées le plus tôt possible (merci de votre compréhension), la livraison est incluse (suivant le lieu de la réception), le règlement doit s'effectuer à la livraison.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

**Très sincèrement
SERGE BARRA**

*EURL BARRA TRAITEUR : Laboratoire : cc La Fenière 13640 La Roque D'Anthéron
Tél : 04 42 50 55 36 /06 85 40 90 50 Fax : 04 42 63 24 23
Site : www.barra-traiteur.com Email contact@barra-traiteur.com
Siret 400 585 600 00010 APE 5621Z*