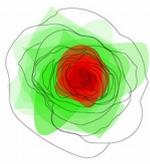


## MENU TRAITEUR « PISANOV »

Les prix des pièces sont entre 1,50€ – 2,80€

1. Verrine de sardines marinée aux miel de nos régions, cannelle et anis, légumes Bio croquants, fleur de moutarde.
2. Gaspacho de petits pois, fromage frais, l'huile de noix et crispy de bacon, shiso green.
3. Mini croissant aux olives Bio et oignons Bio confits.
4. Crudité aux sauce tofu trois herbes ( mettre dans un potiron/ pastèque)
5. Brochette « Golf » Filet de caille, sauce tériaki sésame, feuille de ment et abricot.
6. Verrine d'écrevisse aux épices Satay, brunoise de pêches et crème Nantua, pousse de basilic
7. Verrine d'asperges citronnées, Saint-Moret/ mascarpone/ philadelphia / aux champignons de paris, germe de cresson.
8. Gratin de St- Jacques au curry. ( chaud) individuel
9. Œufs Bio mollets, crème de champignons sauvages, toastes de pain Bio
10. Piq - Mini rouleaux d'œufs Bio de la ferme..... , duxelles de champignons de Paris Bio, tomates confites et ail d'ourse.
11. Verrine : Rémoulade de céleri, concombre, baby épinard, champignons de Paris, oignon rouge de ....., pourpier d'été, baby maïs, sauce à la crème de la ferme.... , soja et cacahuètes.
12. Verrine d'asperges d'Argenteuil, œufs mimosa et mayonnaise aux hareng fumé, cresse de moutarde.
13. Verrine de crème de petits pois, crabe et légumes aux gingembre, pousse de petits pois.
14. Choux farcies aux saumon fumé/ rillettes de sardines à la tomates.
15. Spirale de daïkon ( radis blanc), œuf de caille et mayonnaise poivre pâte .....
16. Radis beurre revisité VASCO
17. Tuiles aux germes de luzerne et piment d'Espelette.
18. Canapé de pain aux raisins, noix et comté, pousse de roquette.
19. Salade de légumes primeurs Bio à la bulgare.



20. Salade de tomates colorées, pastèque, salade romaine, pousse de moutarde, oignon rouge de la Plaine de Versailles...
21. Canapé de tortilla Bio maison, olive verte et saucisse sec. De ferme .....
22. Canapé de carottes fanes, tartare de poisson, caramel au cumin, chiso purple.
23. Canapé de pain : Tapenade noire, poivron rouge grillé, anchois, câpre, pousse de basilic
24. Rouleau de poulet fermier aux épinards.
25. Rouleaux d'aubergine, tomates confites et jambon de Paris, feuille de basilic
26. Magret de canard rosé de nos régions en verrine, cressons et abricots, germe de cressons
27. Tacos aux poulet Bio, tomates Bio, et poivrons Bio, chiso purple
28. Méli-Mélo de canapé de légumes Bio.

Courgettes farcies aux poivranade et fromage de la ferme ....., fleur d'ail  
carottes farcies aux tapenade noire aux anchois et crème de la ferme . . . . ., fleur de thym

navet blanc ou navet nouveau au tomatade, fleur d'origan

mini tomate ronde farcie aux poivranade et ton/ sardines , fleur de basilic

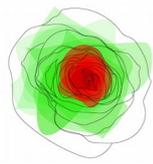
Dresser sur un miroir !

29. Pince de carottes fanes à la crème de raifort et roquette citronnées, germe de roquette
30. Pince de betterave chioggia, mousse de saumon et wasabi, feuille d'huître

## Menu DETOX et BIO LIGHT

Pour le début de repas

1. Bouillon de shiitaké, citronnelle et gingembre.
- 1.2. Bouillon de légumes Bio, algues Wakamé et citron.
2. Verrine de Petits pois juste cuits, germes de brocolis et l'huile de sésame grillé.



3. Quinoi aux petits légumes Bio, crème de toffou et artichaut, cress de coriandre.
4. Boulettes de Tofu snacké aux petits légumes.
5. Salade mixte : mesclun, lentilles verte et jaune cuisson détox, pois cassé, courgettes ,vinaigrette aux légumes et tofu.

Desserts :

1. Verrine de macédoine de fraises et melon/ banane, biscuits de Rince, crème de citron Bergamote, cress de coriandre et limon cress,
2. Clafoutis aux cerises/ abricots, fleur de sureau
3. Mille feuille, crème pâtissière à la verveine,
- 4 . Pot crème chocolat et romarin/verveine/ ment/ Grand Marnier

La commande doit être effectuer minimum 4 jours en avance et pour chaque pièce il faut commander minimum 20 pièces.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

TRAITEUR PISANOV  
6 rue César Franck 75015 Paris  
Tel : 0771871512