



Recourir aux services d'un traiteur ne doit pas être synonyme de piètre gastronomie ou de mets de médiocre qualité.

C'est pourquoi **PLANETE TRAITEUR®** met son expérience culinaire, ainsi que tout son génie créatif, dans l'élaboration de menus particulièrement savoureux et goûteux, du plus traditionnel au plus original, afin de satisfaire les papilles gustatives des plus exigeants des gourmets.

PLANETE TRAITEUR® propose notamment ses services dans la région **Bourgogne** et quelques départements limitrophes... Il serait donc dommage de ne pas savourer, pour vos réceptions, événements familiaux ou professionnels, nos mets délicats et délicieux!

L'ensemble des menus ci-dessous sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Vous pouvez composer vous-même votre menu, et nous le transmettre via notre adresse mail : planete.traiteur@orange.fr, à réception de celui-ci nous vous adresserons un devis personnalisé sous 48 heures.

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valables à partir de 25 personnes en dessous nous le précisons.

Les prix affichés et la composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planète traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « RAZ LES PÂQUERETTES »

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

1 entrée au choix :

Assortiment de crudités maison
Cornet de jambon blanc macédoine
Quiche lorraine
Dos de saumon en belle vue

1 Plat chaud aux Choix :

Filet de Vivaneau sauce « façon » Chablisienne
Jambon Braisé Sauce Madère OU porto
Poulet Rôti aux Epices
Rôti de Porc Fermier farci au basilic frais

1 garniture au choix

Gratin dauphinois
Tomate provençale
Riz pilaf aux petits légumes
Ratatouille

Assortiments de 2 Fromages + Salade verte

Brie, Emmental

1 Dessert au choix :

Tarte aux pommes Alsacienne
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Croquant chocolat & crème Anglaise

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « SYMPATHIE »

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

1 entrée au choix :

La salade de fruits de mer et pignons croustillant
Mille-feuille de saumon et crevettes sur lit de fondue de poireaux
La gougère maison garniture royale
Assortiment de cochonnaille et ces condiments
Le tartare de saumon
La terrine aux deux saumons et chantilly d'herbes fraîches

Le sorbet du chef *(non inclus dans la formule livraison)*

1 plat au choix :

Colombo de Poissons aux Epices du Sud
Rôti de Veau Sauce Madère
Jambon Braisé à la façon Chablisienne
Tagine de Poulet aux légumes et menthe
Boeuf Bourguignon traditionnel
Fricassée de joue de porc au cidre et pommes caramélisées

1 garniture au choix :

Gratin Dauphinois - Ratatouille – Riz – Flan de légumes – Pdt à l'anglaise - Tomate provençale – Fagot haricots vert

Assiette du Berger : Chèvre, Époisses, Chaource

1 dessert au choix :

Tiramisu classique OU Nutella, macaron et poudre rose
Pêche Melba *(non disponible avec la formule livraison)*
Tarte normande et sa crème anglaise mentholée
Le nougat glacé sur coulis de fruits rouges *(non disponible avec la formule livraison)*
Moelleux de riz au lait aux senteurs exotiques

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) **Pièce montée** (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU «SYMPHONIE»

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

❖ 1 entrée au choix :

Vol-au-vent de Ris de Veau cuisiné au Porto
Aumônière de chèvre et figue sur salade folle
La terrine de duo de saumon et chantilly d'herbes fraîches acidulée.
Le pressé de foie et confit de bœuf, compotée d'oignons rouges

Le sorbet du chef (non inclus dans la formule livraison)

❖ 1 plat au choix

Paupiette de Saumon revisitée Sauce Chablis
Grenadin de veau, (sauce chaource ou Roquefort ou champignons)
La cuisse de canard aux pêches
Le pavé de sandre snacké sauce vigneronne
La souris d'agneau rôtie au jus d'ail et thym
La pintade fermière aux senteurs des sous bois

❖ 1 garniture au choix

Gratin dauphinois – ratatouille – Tian de courgettes – riz safrané – Tomate Provençales

❖ Assiette du fromager :

Trio de fromages et salade verte

❖ 1 dessert au Choix

Bavarois Framboises et son coulis
Salade de fruits frais et mendiant noisette
Tiramisu traditionnel revisité
Croquant 3 Chocolats et Anglaise pistache
Déclinaison autour de la poire et boule vanille

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « SOPRANO »

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

❖ 1 entrée froide au choix :

Salade Landaise à l'huile d'olives et Croûtons aux épices
 La terrine aux deux saumons et chantilly d'herbes fraîches
 Salade d'écrevisses et pois gourmand aux agrumes
 Le tonnelet de saumon aux épices douces
 La terrine en croûte aux morilles, crème de condiments et salade folle
 Croustillant de camembert pané et mignonnette de salade aux noix, vinaigrette crème de champignons

❖ 1 entrée chaude au choix :

Coquille de Noix de St Jacques et vol au vent
 Brique de sole sauce Normande sur julienne de légumes
 Croustillant de saumon à l'oseille
 Le mini cake d'escargots à la crème de Chaource

❖ Le sorbet du chef *(non inclus dans la formule livraison)*

❖ 1 Plat aux Choix :

Coq au vin de Bourgogne
 Eventail de Canard en deux Cuissons Sauce Poivre Vert OU pêche
 Jambon Braisé revisité sauce Chablisienne
 Fondant d'Agneau farci au basilic et son jus
 Filet de Sandre en Sauce Beurre blanc et Ciboulette
 Médaillon de lotte à la fondue d'endives

❖ 1 accompagnement au choix *(possibilité de plusieurs avec supplément)*

Gratin Dauphinois, Ratatouille à la Provençale, tian de légumes, riz aux petits légumes, fagot de hv, tomate provençale, tagliatelles fraîche, endive braisée

❖ L'assiette du fromager :

3 sortes + salade verte aux noix

❖ Dessert :

Croquant tout chocolat
 Entremet au choix et son coulis
 Nougat glacé et sauce rouge pistachée *(non disponible avec la formule livraison)*
 Profiteroles vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes *(non disponible avec la formule livraison)*
 Duo de desserts façon café gourmand

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « VÉGÉTARIEN »

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

❖ 1 Entrée

Terrine de Légumes et sauce verte
Petits farcis végétarien
Tartare de tomates & courgettes, mozzarella marinée et son pistou

❖ 1 Plat Chaud à Choix :

Tatin de tomates, mousse de chèvre & basilic, mesclun aux noix (PC)
Raviolis ricotta /épinards et jus de tomates
Lasagne de légumes et coulis de poivrons (PC)

❖ 1 garniture au choix :

Ratatouille Provençale
Polenta aux raisins de Corinthe
Tomate provençale
Riz safrané aux petits légumes

❖ Fromages

❖ Ronde des Fromages (3 sortes + salade verte)

❖ 1 dessert au choix :

Salade de fruits frais et mendiant noisette
Tarte fines aux figues et glace vanille
Nougat glacé et coulis fruits rouges (*non disponible dans la formule livraison*)
Croquant au chocolat

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « PITCHOUNS »

(Jusqu'à de 12 ans)

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

1 entrée au choix :

Assiette Charcuterie
Crudités
Quiche

1 plat au choix :

Nugget's de poulet **OU** poisson « MAISON »
Rôti de Porc
Filet de colin aux Champignons
Jambon blanc

1 accompagnement au choix:

Jardinière de légumes
Purée PDT ou carottes
Riz pilaf
Chips

1 Fromage : Brie ou kiri

1 Dessert au choix :

Eclair chocolat OU vanille
Mousse au Chocolat
Salade de fruits

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU « COUSCOUS »

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

Possibilité de 1 OU 2 Entrées en option

-Viandes : (collier agneau. ½ Cuisse poulet. Merguez)

- Légumes : (courgettes, oignons, carottes, navets, tomates, artichauts, courge, pois chiches, petits pois.).

Jus + Harissa

Graine de couscous: Cuite à la vapeur et raisins sec

Fromages : Brie OU Epoisses OU Chaource

Desserts :

Tarte Normande (1 portion par Personne)

Où

Croquant aux 3 chocolats

Où

Entremet au choix

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

MENU « COUSCOUS ROYAL »

Idem +

Brochette bœuf, boulette de bœuf à la menthe

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

MENU «FIESTA»

Tarif personnalisé selon votre prestation sur demande de devis

Trio d'amuses bouches du chef

❖ 1 Entrée froide au choix

La verrine de tartare de saumon et tomates confites, mousse légère citronnée et ciboulette.
Foie Gras de Canard entier aux épices, cuit en Terrine Céramique, accompagné de Toasts et chutney
La dentelle de saumon fumé de Norvège en fines tranches, chantilly citronnée
La salade fraîcheur et émincé de homard
Demi Langouste Belle vue sur lit de julienne de légumes frais aux arômes citronnés (Suppl. 4€)

❖ 1 Entrée chaude au choix :

Corolle de sole Nantua à la crème de crustacés
Filet de flétan royal braisé au champagne
Déclinaison de sandre aux queues d'écrevisses
Quenelles de Brochet et saumon fumé en petits gratin
Le feuilleté d'escargots, & crème de Chaource

❖ Le sorbet du Chef (non disponible avec la formule livraison)

❖ 1 Plat au choix :

Magret de Canard en deux Cuissons Sauce exotique (déclinaison de légumes frais)
Caille farcie aux raisins de Corinthe, sauce tajine (Tian de légumes et riz)
Le filet de bœuf, sauce Périgourdine, (Duo de mousseline maison)
Le grenadin de veau sauce champagne, chips de lard, (Poêlée de légumes et gratin Dauphinois)
Brochette de St Jacques à la Mauricienne, Brunoise de mangue, sauce écrevisse. (Trio de riz et légumes)
Le suprême de pintade farci, sauce pêche OU forestière (Fagot hv, tomate prov)

❖ L'assiette du fromager :

3 sortes + salade verte aux noix et fruits moelleux

❖ 1 dessert au choix :

Royal chocolat et éclats dorés sur lit d'Anglaise mentholée
Trio de gourmandises et coulis assortis (Type café gourmand)
Déclinaison de tiramisu aux multiples saveurs
La fondue trois chocolats et mini brochette de fruits frais

Gâteau personnalisé (suppl.de 2€) Pièce montée (suppl. 3,90€)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015