



MENUS RÉVEILLONS 2020

Uniquement
à retirer



LE STELLA TRAITEUR
DEPUIS 1991

Nos réjouissances pour cette fin d'année



Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas. Pas le temps ou pas envie de préparer les repas des réveillons ?

Le Stella Traiteur a concocté des recettes afin de sublimer vos réveillons de Noël et de la St- Sylvestre. Vous trouverez ci-après ce dont il vous faut pour ravir vos papilles.

Nous vous invitons à effectuer vos réservations dès que possible. Les premiers arrivés seront les premiers servis.

Toutes les commandes seront disposées en conteneurs isothermes, et à retirer dans nos locaux au Port. Les horaires de retrait vous seront communiqués lors des confirmations.



LE STELLA TRAITEUR
DEPUIS 1991

Nos conditions de réservations

Nos commandes sont pour un minimum de **15 personnes**.

Un même choix de menu pour tout le groupe
Un acompte de 50% est à verser lors de la réservation.

Les réservations seront possibles jusqu'au 18 décembre pour Noël et jusqu'au 26 décembre pour La St-Sylvestre.

Le solde devra être réglé au plus tard le 19 décembre pour les commandes de Noël ; et jusqu'au 26 décembre pour celles de la St-Sylvestre.

Le nombre définitif de personnes devra être communiqué au plus tard le 19 décembre pour les commandes de Noël et au plus tard le 26 décembre pour celles de la Sylvestre.

Au-delà de ces dates, nous ne serons plus en mesure de modifier les commandes.

Les conteneurs doivent être stockés à l'abri du soleil dans un endroit frais.

Aucune livraison ne sera possible

Le matériel prêté, devra être rendu impérativement le samedi 26 décembre 2020 **ET** le 02 janvier 2021 avant 12h00. Un chèque de caution de 300.00€ vous sera demandé lors de la réservation pour le matériel prêté.

Important !

Une fois le repas terminé, il est important de vider les conteneurs, de mettre tous les restes au réfrigérateur et de laver tout le matériel qui devra être retourné. Les conteneurs ne devront être ouverts qu'au moment du repas !



MENU 1

Amuse-bouches

5 pièces / pers

Petit chausson aux brèdes et boucané de volaille

Croustade de mousse de marlin fumé au citron

Mini flamiche poireau/brèdes et brie Mont

Bébour

Toast à la rilette de canard confit et baies roses

Canapé chaud froid de poularde aux épices

Entrées

1 plat au choix

Galantine de dinde aux fruits secs et vermouth

Ou Saumon brioché et gelée de citron vert

Accompagnement au choix

Salade tropicale (*salade verte, cresson, letchi, ananas, tomate, juliennes de légumes*)

Ou Achards de chou coco au citron confit

Plats de résistance

2 plats au choix

Pintade rôtie à la créole et pommes de terre glacées

Carry de porc frais au chou coco

Coq fumé façon forestière

Carry de collier de légine

Filet de perche rôtie façon tandoori

Sauté de poisson au gingembre

Accompagnements

Riz blanc, grains et rougails

Dessert

Inclu dans le menu

Voir la liste proposée (annexe)

Commande de 25 personnes et plus	32,90 €
Commande de 15 à 24 personnes	33,80 €

Tous les plats (entrées, plats chauds) de ce menu sont "fait maison". Ils sont entièrement cuisinés et/ou transformés sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes



SAS Henriette & Fils Le Stella Traiteur - 154, rue Poulot Olivier, 97420 Le Port - ☎ : 0262 55 91 81 - 📞 : 0262 55 92 82 -

✉ : commercial@le-stellatraiteur.com

MENU 2



Amuse-bouches

5 pièces / pers

Mini croque-monsieur jambon/parmesan
Mini navette toastée à la rilette de légine et orange confite
Cuillère de magret rôti au poivre de Madagascar et mousseline de cambar
Chausson de crêpe au foie gras et pomme caramélisée
Dôme de mousse de langoustine sur sablé aux épices

Entrées

1 plat au choix

Pâté en croûte de canette aux morilles et pleurotes et foie gras

Ou Médaillon de perroquet et crustacés au citron confit et feuille de Nori

Accompagnement au choix

Salade gourmet (*mesclun, suprême à l'orange, haricot vert, pomme de terre, tomate séché, pignon grillé, crouton à ail, champignon paris mi cuit*)

Ou Salade de chou coco, vinaigrette passion

Ou avec supplément Salade de palmiste (*suppl. de 8.80€/pers*)

Plats de résistance

2 plats au choix

Civet d'oie à l'ancienne
Carry Coq frais au palmiste
Cerf frais en civet
Sauté de camarons à la cantonaise
Carry de camarons
Filet de saumon façon teriyaki et petits légumes marinés
Carry de langoustes (*suppl de 14.80 €/pers*)

Accompagnements

Riz, grains, gratin de palmiste et rougails

Dessert

Inclu dans le menu

Voir la liste proposée (annexe)

Commande de 25 personnes et plus	39,80 €
Commande de 15 à 24 personnes	40,80 €



MENU 3

Amuse-bouches

6 pièces / pers

Burger de canard fumé, foie gras et compotée d'oignon
Cuillère de filet de caille rôtie sauce aux morilles
Cuillère de langouste rôtie, mousseline d'orange et crumble au combava
Brouillé à la truffe et marlin fumé aux billes de citron et œuf de caille
Cassolette de st-Jacques en gravelax, sauce aux agrumes
Blini à la mousse de foie gras et gelée de confiture de letchi

Entrées

1 plat au choix

Barre de foie gras, vanille glacée au vieux rhum

Ou Foie gras mi-cuit, gelée de letchi et brioche au géranium

Ou Médaillon de saumon bio au homard fumé

Accompagnement au choix

Salade royale (*palmiste, mélange du potager, fruits, fleurs, mesclun, mangue*)

Ou Salade de chou coco

Ou Salade de palmiste (*suppl de 8.80 € /pers*)

Plats de résistance

1 plat au choix

Chapon braisé au miel et figues **ou** letchi
Rôti de pintadeau farci au foie gras et pomme caramélisée
Pigeon poêlé corsé et réduction aux morilles et foie gras
Filet de légine farcie, duxelles de champignons, veloté de poireau au Noilly
Cocotte de la mer et sauce aux crustacés (*langouste, noix st jacques, camaron, moule, filet de bar*)

Accompagnements

Pomme nouvelle farcie à la purée de cambar, mini gratin de palmiste et sauté de légumes à la forestière

Dessert

Inclu dans le menu

Voir la liste proposée (annexe)

Commande de 25 personnes et plus

48,90 €

Commande de 15 à 24 personnes

49,90 €

Tous les plats (entrées, plats chauds) de ce menu sont "fait maison". Ils sont entièrement cuisinés et/ou transformés sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes



DESSERTS

(Au choix)



Assortiment de mignardises

5 pièces au choix

Assortiment de macarons

Pâté créole

Mini entremet à la mangue

Mini entremet fruits rouges

Opéra

Assortiment de tartelettes (*chocolat, fruits, citron*)

Chou croustillant praliné

Mini baba au rhum

Entremets

1 au choix

La Pina Colada

(Mousse coco, biscuit citron vert, confit d'ananas, et croustillant chocolat blanc citron vert)

L'Intense

(Mousse caramel, biscuit sucré, ganache passion, confit passion, croustillant praliné)

Le Bonbon

(Génoise vanille, mousse letchi, confit fraise et rose au sucre pétillant)

Bûches

1 au choix

Bûche fruits rouges et crémant

Bûche marron et orange

Bûche au chocolat de Madagascar

