

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **BUFFET**

**16 euros ht / personne**

Fraicheur d'un croquant d'haricot vert et magret fumé  
Taboulé à l'orientale et sa menthe fraîche  
Salade de pomme de terre aux herbes

Terrine de canard « maison »  
Terrine de la mer

Eventail de viandes froides et ses condiments

Brie et verdurette de salade

Farandole de dessert

Téléphone : 01 30 59 26 35  
[WWW.lesimperiales.fr](http://WWW.lesimperiales.fr)

# Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

## **BUFFET AGRUMES**

### **Entrées**

Carpaccio de tomate a la mozzarella et cœur d'artichauts marines au pesto.

Déclinaison de saumon fumée maison, crème d'aneth et blinis

Tartare de thon aux agrumes

Duo melon et pastèque

Fraicheur de haricot vert et Magret de canard fumé

### **Plat chaud servi à table**

Gratin de pomme de terre et poêlée de légumes

Supreme de volaille

Ou

Filet de caille

Ou

Pièce de bœuf

Ou

Magret de canard

### **Fromage**

Trio de fromages, salade

### **Buffet de Farandole de dessert**

Pièce montée de choux (2/pers)

Assortiment de petits fours frais sucrés (1/pers)

Brochettes de fruits frais (1/pers)

Téléphone : 01 30 59 26 35

[WWW.lesimperiales.fr](http://WWW.lesimperiales.fr)

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **Mini verrines & cassolettes**

Shooter guacamole, crabe, tartare de tomate

Shooter de tapenade d'olive noir et St Moret

St Moret et chiffonnade de serrano

Tartare de saumon et aneth

Tartare de saumon aux agrumes

Carpaccio de st jacques marinée au yuzu

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan

Crème brûlée au foie gras

Tartare de saint jacques a l'huile d'olive, zestes de citron vert et passion en corolle

Aumônière au tartare de saint jacques et saumon

Bouchon d'ananas caramélisé, crevette marinée

Rougail de mangue et crevettes, crème fouettée et zestes de citron vert

Cuillère de pommes golden confites au cognac, foie gras

Involtini de speck au fromage frais, tapenade de poivrons rouge

Royale de foie gras et sa salade de lentilles au piment d'Espelette

Tartare de saumon et saint jacques, chantilly citronnée

Tartare de canard a la citronnelle, gingembre et sauce soja, mousse de poireaux au miel

Carpaccio de saint jacques au zeste d'agrumes

Emincé de betterave Chioggia, bille de chèvres aux graines et pomme granny smith

Tartare d'oranges violette et pamplemousse, saumon fumé, aneth et zestes de citron

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **Pics & pipettes**

Pic de saumon Gravlax

Pic de magret fumé et abricot moelleux

Radis blanc, crevette et menthe fraîche

Pic de bille mozzarella / tomates cerise

Pics de bille de melon et menthe fraîche (selon la saison)

Pipette de pesto basilic, tomate cerise et bille de mozzarella

Pipette de porto, bille de melon et jambon de pays

Pipette de vinaigrette aux zestes 2 citrons, crevette, sauce pimentée et radis noir

Pince de betterave Chioggia, rillettes de crabe et tourteaux à l'échalote et herbes fraîches

## **Canapés & Club sandwich**

Damier Mini club pain de mie au thon ou crudités

Pain de mie noir, crème légère au foie gras et son cube de bresaola, herbes fraîches.

Blinis à la rilette de saumon, suprêmes de citrons jaune et herbes fraîches.

Tartine de pain polaire au beurre de citrons confit et aneth, effiloché de saumon fumé

Tartine de pain « Poelane » au confit de figues, foie gras, figue et abricot moelleux

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **LE SNACKING**

Les wraps

(Poulet/poivrons, thon/concombre, bresaola/cornichon aigre douce, saumon fumé/fromage frais, jambon blanc/ail et fine herbes, poivron chorizo)

Les mini croque

Les mini burgers et Les mini paninis

Les mini quiches et mini pizzas

## **LES PIECES CHAUDES**

Mini coquille St Jacques gratinés

Caviar de topinambour au foie gras et queue de langoustines grillées

Saints jacques pochés au lait de coco et fondue de poireaux au paprika

Méli-mélo de bouchées Asiatique et ses sauces (mini samossa, accra, nems, ...)

## **LA MINI BOITE CHAUDES**

Mini parmentier de canard

Wok de crevette et riz sauce aigre douce

Wok de volaille et ses légumes croquants, sauce aigre douce

Saints jacques pochés au lait de coco et fondue de poireaux au paprika

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **LES ANIMATIONS CULINAIRE**

### **Mini brochettes à la plancha**

#### **Viandes**

Brochette de volaille au piment d'Espelette et ananas

Brochette de volaille façon tandoori et poivrons

Brochette de bœuf aux baies roses

Brochette de canard marinée à l'huile de noisette, tomate cerise grappe

#### **Poissons**

Saints jacques piqués au thym citron, vinaigrette mandarine

Brochette de gambas et piment d'Espelette

Saumon à l'unilatéral, beurre blanc vanillé

Filet de rouget juste snacké, vinaigrette de crustacés

Filet de saumon fumé entier, coque de macaron à l'aneth et/ou blinis et pain polaire, siphon de crème citronnée, quartier de citrons vert et jaune et herbes fraîches

Terrine de foie gras mi-cuit, fines aux raisins, chutney de figue, chutney de mangue, confit d'oignons grenadine, fleur de sel, poivre mignonette

Bar à huitre, crustacés et fruit de mer

Jambon serrano sur griffe et pain tranché

Jambon à l'os sur griffe

# Les Impériales

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

Plateau de charcuteries fines coupées et pain de campagne  
Plateau en « food fingers »

Plateau de fromages affinés coupés en « food fingers »  
sélection ludovic bisot MOF 2015

## VERRINES ET PIECES SUCREE

### VERRINES

Mini mousse chocolat et coco râpée  
Mini panacotta parfum vanille et framboise  
Mini tarte citron déstructurée  
Mini salade de fruits frais  
Mini baba limancello, chantilly vanillée et fruits confits  
Mini tiramisu classique  
Mini tiramisu fruits rouges

### PICS ET BROCHETTES

Pipette de coulis de fruit rouge, ananas, kiwi, melon  
Pipette de coulis de fruits de la passion, fraise, raisin noir, melon jaune  
Brochette de fruit de saison  
Brochette de bonbons

### Assortiment de petits fours frais

### Assortiment de macarons

## ANIMATIONS CULINAIRES SUCREES

Fontaine au chocolat, brochettes et/ou bar a fruit  
Bar a fruits  
Bar à Smoothies  
Mini crêpes et gaufres, chantilly, Nutella, confitures  
Barbe à papa

# *Les Impériales*

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **PLATEAUX REPAS**

### **2019**

Entrée, plat & sa garniture, fromage & dessert

**Tous nos plateaux sont fournis avec des couverts pvc,  
serviette et verre jetable.**

**2 Petits Pain inclus.**

**Tarifs HT**

Place de l'Europe - CC E. Leclerc

78120 Rambouillet

Téléphone : 01 30 59 26 35

[WWW.lesimperiales.fr](http://WWW.lesimperiales.fr)

Siret : 499075356 RCS Versailles



# Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

## Commande de 5 plateaux minimum

Contenu de menu identique par tranche de 5 plateaux mini

au plus tard la veille avant midi

LIVRAISON EN SUPPLEMENT selon km

### **MENU du Marché** **18 €**

Avec des produits frais et selon le marché du jour,  
il sera composé avec soin par notre chef !

### **MENU 1** **19 €**

Carpaccio de tomate grappe et bille mozza

Filet de volaille aux épices et riz

Duo de fromages

Délice au chocolat

### **MENU 2** **21 €**

Saumon fumé et duo de citron

Dos de cabillaud, poêlée de légumes, vinaigrette gourmande

Trio de fromages

Trio gourmand du chef

## CAVE 2019

### BOISSONS SOFTS

Eau plate (petit modèle) : 1.00 €

Eau plate (1.5l) : 2.00 €

Eau gazeuse (1.5l) : 2.50 €

Coca-cola / jus de fruits : 4.50 €

### BOISSONS ALCOOLISEES

Vin blanc (75cl) : Chardonnay Maurel 12 €

Vin rouge (75cl) : Bordeaux Terre Douce 10 €

Vin rosé (75cl) : Côtes de Provence 12 €

Champagne Brut 30 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# Les Impériales

*Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur*

## **CONDITIONS GENERALES DE VENTES** **DES PLATEAUX REPAS**

### **Commande**

Minimum de commande : 5 coffrets identiques

Délai de commande :

Au plus tard 24h ouvrées avant la livraison.

En cas de commande la veille avant midi, si le planning de livraison le permet, un plateau du jour vous sera proposé.

Nous consulter pour vos demandes spécifiques.

### **Livraison**

La livraison est en supplément en fonction des Kms

Rambouillet offert

De 0 à 10 km : 15 €

De 10 à 20 km : 30 €

Au-delà de 20 km sur demande

### **TVA**

Les produits de fabrication traiteur livrés ou emportés avec présomption de consommation immédiate (ex : coffrets repas) TVA à 10%.

Les boissons alcoolisées une TVA à 20%.

### **Annulation**

Toute annulation 24H avant la livraison entraînera la facturation intégrale de la commande.