



steffen
traiteur

Steffen Traiteur | Catalogue 2026

Ref : 4120240



COCKTAIL APÉRITIF

SABLÉ SALÉ

- Vitello tonato
- Flétan et raifort
- Houmous de betterave et radis



DIAPASON

- Pickles chou rave et légumes
- Pickles de radis red meat et tartare de boeuf
- Pickles betterave chioggia et crabe

TOAST GOURMET

- Duo de saumon l'un fumé au bois de hêtre, l'autre en rillettes
- Roulé de crêpes de sarrasin à la volaille
- Tomate cerise confite au pesto et mascarpone

CANNELÉ

- Chèvre et noix caramélisée au miel
- Chou fleur, sommité en pickles, parmesan et truffe
- Olive noire et anchois



COUPELLES EN PORCELAINE

- Carpaccio de boeuf «Maison Steffen» et yuzu
- Tartare de daurade et fruits de la passion
- Ratatouille croquante au chips de parmesan



**A PARTIR DE 12.05€
HTVA**

Pour 5 pièces par personne

Prix hors personnel et matériel.

COCKTAIL DINATOIRE

SABLÉ SALÉ

- Vitello tonato
- Gravlax de saumon
- Houmous de betterave et radis

MINI TARTELETTE FROIDE

- Carotte raz el hanout et crumble
- Caviar de fenouil et pomme, truite fumée
- Tapenade de tomate, tartare chorizo et olives noires

BAGUETTINES

- Guacamole, crevette, ail et persil
- Brie affiné et noix
- Jambon Lisanto et tomate confite

COFFRETS

- Salade de pennette, pesto, trio de tomates cerises, bocconcini, roquette et crème de balsamique
- Salade de coeur d'artichaut, vinaigrette moutarde et herbes fraîches, julienne d'elbot fumé, segments de mandarine et chapelure de noisette.
- Tataki de boeuf aux baies roses et sésame, sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants

BROCHETTE TÊTE EN BAS

- Sole en robe de panko et sauce rémoulade
- Poulet façon tandoori et ses graines de sarrasin croustillantes

BOCAUX «LE PARFAIT»

- Compotée de légumes à l'huile d'olive
- Émincé de veau à la réglisse et petit dauphinois
- Risotto crémeux aux cèpes et à la ciboule

MIGNARDISES COMPOSITION

Une gamme variée de délicieuses bouchées sucrées, faites par notre pâtissier.

Pour vous mettre l'eau à la bouche: mini éclair, macaron, tartelette..

**A PARTIR DE 33.97€
HTVA**

Pour un cocktail dinatoire de 700g
par personne

Prix hors personnel et matériel.

OPTION COCKTAIL DINATOIRE

ANIMATIONS CHAUDES

La revisite du boeuf Wellington en confit

Le Wellington revisité au confit de boeuf, duxelles de champignons le tout enrobé d'une pâte feuilletée dorée.
En accompagnement une onctueuse purée et réduction d'un jus de cuisson

LES GIRASOLI TRUFFE

Girasoli farcis aux truffes
Accompagnés d'une délicieuse crème légère et chips de parmesan



**A PARTIR DE 15.56€
HTVA**

Pour 2 plats par personne
Prix hors personnel et matériel.



REPAS À L'ASSIETTE

POIREAU NORI DRESSING COCO GINGEMBRE CITRONNELLE

Comme un maki de poireaux étuvés, roulés en feuille de nori, accompagné d'un dressing exotique

LA BELLE PIÈCE DE VEAU

Sous une surprenante viennoise de nougat de Montélimar,
Pièce de carré de veau et son doux écrasé de pomme de terre
Accompagné de betteraves en deux cuissons : l'une rouge et fondante,
l'autre Chioggia en chips croquants

PAIN ET BEURRE

Le Pavlova aux fruits rouges
Coque de meringue farcie avec une juteuse salade de fruits rouges
Surmontée d'une rosace de chantilly au mascarpone et fruits

**A PARTIR DE 56.64€
HTVA**

Pour un repas en 3 services par
personne

Prix hors personnel et matériel.

BUFFET

BUFFET DE SALADE

- Salade Niçoise
- Salade de pommes de terre traditionnelle
 - Salade de légumes grillés
- Salade de tomate et mozzarella à la Genovese
 - Salades vertes
- Tarte fine pissaladière

Vinaigrette moutarde

Pain et beurre

PLATS PRINCIPAUX

Le traditionnel Koulibiak russe, sauce vin blanc et mesclun.
Dans une pâte feuilletée, la farce traditionnelle est réalisée avec du saumon, des oeufs durs, des champignons et aromatisée d'aneth.

CÔTE À L'OS

Notre traiteur vous proposera une côte à l'os «STEFFEN sélection» qu'il découpera devant vos convives.

Accompagnée de pommes de terre grenailles sautées à agrémenter généreusement de notre assortiment de sauce :
poivre ou béarnaise

BUFFET DE DESSERT

Buffet de desserts d'antan

Buffet composé de desserts authentiques et de traditions gourmandes:

Forêt noire, Paris-Brest acidulé, Mille feuilles géant à la vanille,
macaron à la pistache, baba au rhum ambré, tartelette citron meringuée
à partager sans modération !



**A PARTIR DE 62.99€
HTVA**

Pour un repas complet par
personne

Prix hors personnel et matériel.



CHEF À DOMICILE

A PARTIR DE 5 CONVIVES

LE SAUMON

Roulé saumon fumé et rillettes, radis pickles,
crème moutardée tuile encre de seiche

LE VEAU

Gros médaillon de veau façon saltimbocca
bayaldi de légumes et purée crémeuse de patate douce
jus de sauge

LA MERINGUE

Pavlova aux fruits rouges
Meringue croustillante, crème légère et fruits frais.

**A PARTIR DE 56.38€
HTVA**

Pour un repas en 3 services
par personne

Prix hors personnel et matériel.

steffen
traiteur