



Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

NOS SUGGESTIONS *PIÈCES COCKTAILS*



Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL



ESSENTIELS 4€ HT

CAKE AU CHORIZO

OLIVE DE KALAMATA
& CRÈME MONTÉE AU CITRON CONFIT

RILLETTES DE POISSONS

PAIN DE MIE BRIOCHÉ & ŒUF DE LYMPHE

BALLOTTINE DE VOLAILLE

OLIVE NOIR
& MAYONNAISE À L'HUILE DE POIREAUX

TARAMA FUMÉ

PAIN DE MIE BRIOCHÉ & MICRO POUSSE

CRÊPE ROULÉE

YAOURT GRECQUE, SUCRINE, MENTHE, FÊTA

TACOS VÉGÉTAL

SUCRINE, POIS CHICHE AUX ÉPICES, CORIANDRE
& MAYONNAISE VÉGÉTALE

ÉPICURES 5€ HT

SAUMON GRAVLAX AUX FRUITS

TZATZIKI & CROÛTON DE PAIN

FOCACCIA

STRACCIATELLA & PESTO NOISETTE

PÂTE DE CAMPAGNE

AU RHUM AMBRÉ & PAIN DE MIE AU SEIGLE

CREVETTE « BIO » MARINÉ

ÉCRASÉ D'AVOCAT, MAYONNAISE FUMÉ & IODÉ,
OIGNON FRIT

TARTELETTE

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE À L'AIL NOIR
& PICKLES DE MOUTARDE

BAO VAPEUR

PLEUROTE GRILLÉ AUX ÉPICES, MÉLANGE D'HERBES,
PICKLES & TRIGHURT

PRESTIGES 6€ HT

CEVICHE DE THON

LECHE DE TIGRE, GEL YUZU, CORIANDRE
& PICKLES DE PIMENT DOUX

FOIE GRAS AU PORTO

PAIN BRIOCHÉ & CHUTNEY DE FRUITS

TARTARE DE SAINT JACQUES

FEUILLE DE SHIZO, GEL DE CLÉMENTINE
& ZESTE DE CITRON NOIR D'IRAN

MAKI DE BŒUF MIJOTÉ

GEL DE SOJA, ZESTE DE COMBAVA
& SAUCE RAVIGOTE

HOUMOUS À LA CACAHUÈTE

FOCACCIA, PRALINÉ CACAHUÈTE ET SAFRAN,
CITRON NOIR D'IRAN

PAIN BRIOCHÉ

PURÉE DE PANAIS À LA VANILLE, PICKLES DE CHOU-
FLEUR, GEL DE VINAIGRE & NOISETTE

PARIS-BREST

CRÈME MOUSSELINE

BROOKIES

POIVRE DE KAMPOT & CRÈME MONTÉE PISTACHE

SOUPE DE FRAISE

AMANDES TORRÉFIÉES & HUILE DE VERVEINE

TARTELETTE AU CHOCOLAT

GANACHE MONTÉE AU CAFÉ

FLAN PÂTISSIER

VANILLE DE MADAGASCAR & PRALINÉ NOISETTE

TATIN DÉSTRUCTURÉE

CRUMBLE DE NOISETTES & CRÈME MONTÉE MASCARPONE



Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

NOS SUGGESTIONS

MEZZE & DESSERTS À PARTAGER

BUFFETS CHAUDS & BRUNCH



Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL



MEZZE & DESSERTS À PARTAGER (32€ HT / PERS – TOUT COMPRIS)

HOUMOUS À LA CACAHUÈTE

POIS CHICHE, SUCRINE RÔTI, POIRE FRAÎCHE OLIVE DE KALAMATA & FETA

TZATZIKI

MÉLASSE DE GRENADE, CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES, GRENADE, HERBES FRAÎCHES & NOISETTES TORRÉFIÉES

GUACAMOLE

AVOCAT GRILLÉ, CHOU-FLEUR EN 2 FAÇON -RÔTI ET PICKLES-, KIWI ET CROÛTON DE PAIN

LABNEH CITRON

CAROTTE RÔTI AU ZA'ATAR, PICKLES D'OIGNONS ROUGE & ÉCLATS D'AMANDES TORRÉFIÉES

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & POIVRE DE KAMPOT

GRANOLA DE FRUITS SECS & FLEUR DE SEL

RIZ AU LAIT VANILLÉ

CARAMEL AU BEURRE SALÉ & AMANDES CARAMÉLISÉES

SALADE DE FRUITS DE SAISON

GANACHE MONTÉE À LA VERVEINE & CRUMBLE D'AMANDES

BUFFETS CHAUDS & BRUNCH (45€ HT / PERS – TOUT COMPRIS)

TARTINABLES VÉGÉTALES

- HOUMOUS
- TAPENADE D'OLIVES
- TZATZIKI

- + VIENNOISERIES
- + CAFÉS
- + JUS DE FRUITS

ASSIETTES FROIDES

- SAUMON GRAVLAX AUX FRUITS
- VITELLO TONNATO

ENTRÉES FROIDES

- OEUF MAYONNAISE À L'AIL NOIR, SUCRINE RÔTI, PARMESAN & CROÛTON
- POIREAUX EN 2 FAÇONS & VINAIGRETTE À LA CACAHUÈTE
- GNOCCHETTI, MOZZARELLA, MAYONNAISE, OLIVE DE KALAMATA & CIBOULETTE

PLATS CHAUDS

- DAUBE DE BOEUF MIJOTÉE & PETITS LÉGUMES
- RISOTTO D'ORZO AUX FRUITS DE MER

GARNITURES

- PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE
- POÊLÉE DE LÉGUMES, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

DESSERTS

- BROOKIES & CAMEL BEURRE SALÉ
- TATIN SABLÉ ET CRÈME MASCARPONE AU CAFÉ
- PARIS-BREST & AMANDE CARAMÉLISÉ



Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CES SUGGESTIONS NE SONT QU'UN POINT DE DÉPART.
TOUTES NOS RECETTES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉES ET NOUS RESTONS À L'ECOUTE DE VOS ENVIES, VOS PRÉFÉRENCES.
NOUS CONCEVONS AVEC VOUS UNE EXPÉRIENCE SUR MESURE, COHÉRENTE AVEC VOTRE UNIVERS, ET L'ESPRIT DE VOTRE ÉVÉNEMENT.
FORMATS, SAVEURS, DRESSAGE : CHAQUE DÉTAIL EST PENSÉ POUR CRÉER UN ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE.



Monsieur Sens



monsieur_sens



Monsieur Sens