NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

PIÈCES COCKTAILS

À PARTIR DE 4€ PIÈCES

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

LES PIÈCES SALÉES

CAKE AU CHORIZO ET OLIVE DE KALAMATA
CRÈME MONTÉE AU CITRON CONFIT & POUDRE D'OLIVE

RILLETTES DE POISSONS
PAIN DE MIE BRIOCHÉ & OEUFS DE LUMP

TARAMA FUMÉ
PAIN DE MIE BRIOCHÉ & MICRO POUSSE

CRÊPE ROULÉE
YAOURT GRECQUE, SUCRINE, MENTHE, FÊTA

VITELLO-TONNATO
CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET PRÉPARÉ FAÇON TARTARE

VELOUTÉ FROID DE COURGETTE-MENTHE-CURRY
CRÈMEUX DE CHÈVRE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

LES PIÈCES SUCRÉES

PARIS-BREST
CRÈME MOUSSELINE

VERRINE POIRE CARAMÉLISÉE
GÂTEAU À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME MASCARPONE, COULIS DE POIRE & VANILLE

ENREMET PRALINÉ ET CHOCOLAT
GANACHE, CROUSTILLANT AMANDE-NOISETTE & BISCUIT FINANCIER

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

PLATEAUX REPAS

SUR DEVIS

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

ENTRÉE

TERRINE DE COCHON PICKLES & FOCACCIA

QUICHE AUX LEGUMES

GRAVLAX DE SAUMON CREME MONTEE CITRON ANETH

PLATS

BLANQUETTE DE VOLAILLE & GRATIN DAUPHINOIS

FILET DE LIEU NOIR, SAUCE CITRONEE
& POELEE DE LEGUMES

DESSERTS

TARTELETTE FRUIT DE SAISON & CREME MOUSSELINE

RIZ AUX LAIT VANILLE, CARAMEL AU BEURRE SALE
& POP CORN

MOUSSE AU CHOCOLAT, STREUSEL, HUILE D'OLIVE
& FLEUR DE SEL

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CES SUGGESTIONS NE SONT QU'UN POINT DE DÉPART.
TOUTES NOS RECETTES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉES
ET NOUS RESTONS À L'ÉCOUTE 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.

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

VOS FÊTES, NOTRE SIGNATURE

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

SUR COMMANDE, À EMPORTER

CALENDRIER DES FÊTES

NOËL

COMMANDEZ JUSQU'AU

LUNDI 21 DÉCEMBRE

LIVRAISON

MERCREDI 23

OU JEUDI 24 DÉCEMBRE

NOUVEL AN

COMMANDEZ JUSQU'AU

LUNDI 28 DÉCEMBRE

LIVRAISON

MERCREDI 30

OU JEUDI 31 DÉCEMBRE

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30/11

PASSEZ COMMANDE DÈS MAINTENANT EN NOUS ÉCRIVANT À

EVENT.MONSIEURSENS@GMAIL.COM

ON S'OCCUPE DU RESTE !

L'APÉRITIF & L'ENTRÉE

LES FOIES GRAS MAISON

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°1

FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE & PAPRIKA FUMÉ

UNE CHALEUR DOUCE ET UNE NOTE FUMÉE, POUR SORTIR DU CLASSIQUE.

MI-CUIT EN BALLOTINE — 110 € TTC / KG

N°2

FOIE GRAS AU POIVRE DE MADAGASCAR

LE GRAND CLASSIQUE DES FÊTES, RELEVÉ D'UN POIVRE PARFUMÉ

MI-CUIT EN BALLOTINE — 110 € TTC / KG

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

L'APÉRITIF & L'ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE & TERRINES

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°3

PÂTÉ EN CROÛTE À LA NOISETTE

À TRANCHER POUR L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE.

À LA COUPE — **35 € TTC / KG**

N°4

TERRINE DE CANARD À LA PISTACHE

UNE TERRINE DE FÊTE, PARSEMÉE DE PISTACHES.

À LA COUPE — **110 € TTC / KG**

N°5

TERRINE DE COCHON AUX PRUNEAUX

NOTRE TERRINE MAISON, DOUCE ET GÉNÉREUSE.

À LA COUPE — **29 € TTC / KG**

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

L'APÉRITIF & L'ENTRÉE

DE LA MER

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°6

TARAMA MAISON NATURE

À TARTINER SUR UN TOAST OU UNE FOCACCIA GRILLÉE.

À PARTIR DE 100G — 5 € TTC / 100 G

N°7

TARAMA MAISON À L'HUILE DE TRUFFE

LA VERSION DES GRANDS SOIRS.

À PARTIR DE 100G — 5 € TTC / 100 G

N°8

SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE

MARINÉ À LA BETTERAVE, POUR UNE TRANCHE AUX COULEURS DE FÊTE.

À LA COUPE — 39 € TTC / KG

N°9

SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ROSES & À L'ANETH

FRAIS ET PARFUMÉ, LA RECETTE NORDIQUE.

À LA COUPE — 39 € TTC / KG

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

L'APÉRITIF & L'ENTRÉE

LA BOULANGERIE

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°10

PAIN D'ÉPICES MAISON

LE COMPAGNON IDÉAL DU FOIE GRAS.

LE PAVÉ DE 200G - 4 À 6 PERS. — 7 € TTC

N°11

FOCACCIA À GRILLER

QUELQUES MINUTES AU FOUR OU AU GRILLE-PAIN,
POUR ACCOMPAGNER TARAMAS ET TERRINES.

LE PAVÉ DE 300G - 4 À 6 PERS. — 6 € TTC

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

POUR ACCOMPAGNER

TARTINABLES, CHUTNEYS & JUS

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°12

CRÈME LABNEH CITRON

PARFAITE POUR ACCOMPAGNER VOTRE SAUMON.

À PARTIR DE 100G - 4 PERS. — 3 € TTC / 100 G

N°13

CHUTNEY POIRE, GINGEMBRE & POIVRE DE TIMUT

POUR VOTRE FOIE GRAS OU VOS FROMAGES.

PAR 100G - 4 À 6 PERS. — 4 € TTC / 100 G

N°14

CHUTNEY OIGNON ROUGE, BALSAMIQUE & FIGUES SÈCHES

POUR VOTRE FOIE GRAS OU VOS FROMAGES.

PAR 100G - 4 À 6 PERS. — 4 € TTC / 100 G

N°15

JUS DE VIANDE CORSÉ & CRÉMÉ

POUR NAPPER VOS PLATS DE FÊTE.

PAR 100G - 2 À 3 PERS. — 4 € TTC / 100 G

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

LE PLAT

LES PLATS DE FÊTE

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°16

SUPRÊME DE CHAPON CONTISÉ

DUXELLES DE CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES.

LA PIÈCE DE 400 À 500G - 2 PERS.

25 € TTC LA PIÈCE

N°17

SELLE D'AGNEAU ROULÉE

AUX OLIVES NOIRES & TOMATES CONFITES.

À PARTIR DE 800G - DÈS 4 PERS.

49 € TTC / KG

N°18

RÂBLE DE LAPIN À LA MOUTARDE

FARCE FINE PISTACHE, CITRON CONFIT & SAUGE.

LA PIÈCE DE 180 À 250G - 1 PERS.

9 € TTC LA PIÈCE

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

LE PLAT

LES GARNITURES

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

N°19

GRATIN DAUPHINOIS

LE CLASSIQUE FONDANT DE LA TABLE DE FÊTE.

À PARTIR DE 150G - 1 PERS. — 4 € TTC / 150 G

N°20

POMMES GRENAILLES

RÔTIES À LA GRAISSE DE PORC NOIR.

À PARTIR DE 150G - 1 PERS. — 4 € TTC / 150 G

N°21

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

BEURRE, AIL & PERSIL.

À PARTIR DE 150G - 1 PERS. — 5,50 € TTC / 100 G

N°22

BUTTERNUT RÔTI

THYM & MIEL.

À PARTIR DE 150G - 1 PERS. — 4 € TTC / 150 G

-10% SUR TOUTES LES COMMANDES JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

POUR 2 PERSONNES DE L'APÉRITIF AU PLAT, TOUT EST PRÊT.

NOS PANIERS DE FÊTE

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

ESSENTIEL

APÉRITIF

TARAMA MAISON NATURE 100 G - FOCACCIA À GRILLER

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT 100 G - PAIN D'ÉPICES MAISON

PLAT

2 RÂBLES DE LAPIN À LA MOUTARDE, PISTACHE & CITRON CONFIT

GARNITURE

GRATIN DAUPHINOIS, 2 PARTS

55 € TTC
SOIT 27,50 € / PERS

- 10% AVANT LE 30/11
49,50 € TTC

PREMIUM

APÉRITIF

TARAMA À LA TRUFFE 100 G - FOCACCIA - PÂTÉ EN CROÛTE 200 G
TERRINE DE CANARD À LA PISTACHE 100 G

ENTRÉE

FOIE GRAS ESPELETTE 150 G - PAIN D'ÉPICES - CHUTNEY - GRAVLAX BETTERAVE 200 G - LABNEH

PLAT	GARNITURE
2 RÂBLES DE LAPIN À LA MOUTARDE - *JUS DE VIANDE 100 G*	GRATIN & POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 2 PARTS

101,80 € TTC
SOIT 50,90 € / PERS

- 10% AVANT LE 30/11
91,62 € TTC

POUR 4 PERSONNES DE L'APÉRITIF AU PLAT, TOUT EST PRÊT.

NOS PANIERS DE FÊTE

Monsieur Sens
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

ESSENTIEL

APÉRITIF

TARAMA MAISON NATURE 200 G - FOCACCIA À GRILLER

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT 200 G - PAIN D'ÉPICES MAISON

PLAT

2 SUPRÊMES DE CHAPON CONTISÉS, DUXELLES & CHÂTAIGNE

GARNITURE

GRATIN DAUPHINOIS, 4 PARTS

111 € TTC
SOIT 27,75 € / PERS

- 10% AVANT LE 30/11
99,90 € TTC

PREMIUM

APÉRITIF

TARAMA À LA TRUFFE 200 G - FOCACCIA - PÂTÉ EN CROÛTE 300 G
TERRINE DE CANARD À LA PISTACHE 100 G

ENTRÉE

LES 2 FOIES GRAS 150 G CHACUN - 2 PAINS D'ÉPICES - 2 CHUTNEYS
GRAVLAX BAIES ROSES 300 G - LABNEH

PLAT	GARNITURE
SELLE D'AGNEAU ROULÉE 1 KG JUS DE VIANDE 200 G	GRATIN & POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 4 PARTS

196,70 € TTC
SOIT 49,18 € / PERS

- 10% AVANT LE 30/11
177,03 € TTC