éthic étapes
CIS DE CHAMPAGNE
REIMS

LE TRAITEUR

LES RENCONTRES GOURMANDES

SUCRÉ & SALÉ



LES COMMANDES SONT À



À emporter
Sur réservation
9h – 12h / 14h – 21h





BESOIN D'UN CONSEIL OU D'UN DEVIS ?

Mélanie vous accompagne dans votre commande

melanie@cis-reims.com *ou* **03 26 40 52 92**

LE SUCRÉ

LES RENCONTRES GOURMANDES



Assortiment de mignardises

43,90 € - 57 pièces

Composition :

- 6 Tartelettes au citron
- 9 Entremets au café et au chocolat
- 6 Cakes à l'amande et à la framboise
- 10 Mini-éclairs au café et au chocolat
- 8 Entremets au nougat, décors pistache
- 6 Tartelettes au chocolat gianduja, décor noisette
- 6 Tartelettes à l'abricot
- 6 Choux au praliné

Plateau de mini-moelleux

43,90 € - 56 pièces

Composition :

7 mini-cakes : noisette
7 mini-cakes : chocolat
7 mini-cakes : cerise griotte & amande
7 mini-cakes : noix, amande & caramel
7 mini-cakes : noix de coco & amande
7 mini-cakes : orange & amande
7 mini-cakes : poire, amande & caramel
7 mini-cakes : pistache





Plateau de douceurs de France

46,90 € - 52 pièces

Composition :

- 8 sablés et crème au caramel
- 8 financiers à la châtaigne et crémeux marron au rhum.
- 8 entremets à la pomme et au cassis.
- 8 brownies à la ganache et au chocolat
- 8 sablés, compote à la pomme, à la mangue et au fruit de la passion
- 12 moelleux aux 4 épices et crémeux à la vanille.

Assortiment mini-douceurs en verrine

34,90 € - 24 pièces

Composition :

6 verrines mangue et passion
6 verrines chocolat et chantilly
6 verrines vanille, pomme et caramel
6 verrines framboise et crème brulée.



LE SUCRÉ

LES RENCONTRES GOURMANDES



Duo de mini-muffins

37,90 € - 42 pièces

Composition :

- 21 muffins nature fourrés au caramel au beurre salé avec décor pralin
- 21 muffins chocolat aux pépites de chocolat fourrés au chocolat aux noisettes.

Mini-tropéziennes

34,90 € - 24 pièces

Composition :

Pâte briochée garnie d'une préparation mousseline et saupoudrée de sucre





Mini-cannelés de Bordeaux

32,90 € - 52 pièces

Composition :

- Pâtisserie bordelaise à base de lait, d'œuf et de rhum

Assortiment de macarons

59,90 € - 72 pièces

Composition :

12 Macarons au chocolat
12 Macarons à la vanille
12 Macarons à la pistache
12 Macarons au café
12 Macarons au citron
12 Macarons à la framboise



LE SALÉ

LES RENCONTRES GOURMANDES



Les bouchées apéritives

49,90 € - 56 pièces

Composition :

- 7 bouchées au chèvre, à la tomate marinée et au basilic
- 7 bouchées au poulet et aux crudités
- 7 bouchées au foie gras et son confit acidulé
- 7 bouchées au saumon fumé et sa crème citronnée
- 7 bouchées à la bresaola et son fromage frais aux herbes
- 7 bouchées au piquillo, fromage frais et herbes fraîches
- 7 bouchées à la crevette et sa crème à la moutarde
- 7 bouchées au duo de saumon citronné et à l'avocat

Le plateau 100% saumon

42,90 € - 35 pièces

Composition :

7 blinis au saumon, sauce japonisante et graines de pavot
7 blinis à la polenta au saumon fumé et tzatziki
7 moelleux à la crème de saumon, edamame et oeufs de truite
7 entremets au saumon façon opéra
7 toasts au saumon fumé et à la crème de ciboulette





Les bouchées prestige

49,90 € - 54 pièces

Composition :

- 9 moelleux au fromage de chèvre et tomate marinée
- 9 cheesecake au saumon fumé et à l'avocat
- 9 millefeuilles à la carottes et au houmous
- 9 mini-burger à la crème au yuzu et à la coriandre
- 9 bouchées au crémeux de foie gras et confit de figue
- 9 cakes aux carottes, à la bresaola et mozzarella

Les canapés prestige

36,90 € - 48 pièces

Composition :

8 moelleux au crémeux à la noix et au comté
8 moelleux au canneberges, crémeux raifort et œufs de truite
8 moelleux au foie gras de canard et confit de griottes
8 blinis au saumon fumé et à la crème à l'orange
8 fougasses au fromage frais et à la tomate confites
8 bouchées à la crème de parmesan, poivron et bresaola



LE SALÉ

LES RENCONTRES GOURMANDES



Le plateau bistrot

47,90 € - 48 pièces

Composition :

- 12 toasts au jambon de Serrano et sa crème de piquillo
- 12 toasts au caviar de tomate, pesto et rondelle de chèvre
- 12 toasts à la rillette d'oie, moutarde et amande
- 12 toasts au fromage frais, saucisson et cornichon

Les verrines assorties

34,90 € - 24 pièces

Composition :

6 verrines au saumon fumé et oeufs de truite
6 verrines au guacamole et cabillaud
6 verrines au fromage frais et à l'edamame
6 verrines à la ratatouille et fromage de chèvre





Les mini-bagels

41,90 € - 48 pièces

Composition :

- 16 bagels à la crème de saumon fumé
- 16 bagels à la crème de tomate et parmesan
- 16 bagels au fromage frais et ciboulette

Les mini-focaccia

39,90 € - 16 pièces

Composition :

4 focaccia au parmesan, tomate et jambon de Serrano
4 focaccia au manchego, tomate confite et crème de basilic
4 focaccia à la pancetta, crème d'aubergine et piquillo
4 focaccia au comté, tomate et crème à la moutarde



LE SALÉ

LES RENCONTRES GOURMANDES



Mini-sandwich au saumon

49,90 € - 64 pièces

Composition :

- Mini sandwich club au pain polaire, tartare de saumon fumé, tartare de concombre, raifort et aneth

Le pain surprise

42,90 € - 24 pièces

Composition :

6 sandwichs à la noix de jambon salée et séchée sur beurre
6 sandwichs à la mousse de canard
6 sandwichs au saumon fumé et beurre citronné
6 sandwichs au comté sur beurre à la pistache





Les navettes garnies

39,90 € - 48 pièces

Composition :

- 16 navettes au poulet, fromage et mayonnaise au curry
- 16 navettes au saumon fumé, crème citronnée et aneth
- 16 navettes à la courgette, fromage frais et thym

Les gougères à l'emmental

29,90 € - 42 pièces

Composition :

Choux farcis à l'emmental et à la béchamel



LES PETITS +

LES RENCONTRES GOURMANDES

éthic étapes
CIS DE CHAMPAGNE
REIMS



Champagne de la région

23,90 € - 75 cl

Composition :

- Champagne brut
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les tartinades artisanales

3,90 € - L'unité *(90 g)*

Composition (au choix) :

Boudin blanc à l'ail des ours
Boudin blanc au piment d'Espelette
Boudin noir aux pommes et au miel
Rillettes de jambon de Reims
Paté Ardennais





Bières artisanales

7,50 € - L'unité *(75 cl)*

Composition (au choix) :

- Bière ambrée
- Bière blonde
- Bière triple *(alc : 8°)* - Une bière gourmande, complète typique du style triple.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS CONSEILS POUR UN COCKTAIL RÉUSSI:

12
pièces salées *par personne*

5
pièces sucrées par personne

N'hésitez pas à nous contacter !

melanie@cis-reims.com ou **03 26 40 52 92**

Nous proposons également un service de location de blidas.
Uniquement sur demande. Location gratuite à partir de 50€. Caution : 100€.