

Eric Bride

Cuisinier Artisan Traiteur

Toutes réceptions

Tarn et Aveyron

05 65 97 52 99 - 06 37 01 01 49

Siège social et atelier

La calade le Bourg 12550 Brasc

RCS : 348 166 737

Site : www.ericbride-traiteur.com

Email : contact@ericbride-traiteur.com



Traiteur et chef à domicile dans le Tarn et l'Aveyron, fort de mes 30 années d'expérience,

Je vous invite à découvrir l'ensemble de mes prestations :

Les propositions qui vont suivre et que vous allez découvrir, ont été élaborées dans un esprit d'invention et d'innovation, et une pincée traditionnelle du terroir...pour des évènements du type

-Repas entreprise

-Vernissage

-Départ en retraite

-Inauguration, etc....

Les menus sont modulables. A voir ensemble !

Choisir et se décider pour un traiteur n'est pas chose facile.

C'est pour cela que je vous apporte toute mon expérience et mon savoir-faire pour que votre réception soit une réussite à tous les points de vue.

Avant de devenir traiteur, je possédais un restaurant à Lescure d'albigeois " Le Saint Michel ".

Grâce à cette expérience, j'apporte une cuisine de restaurant dans un monde de traiteur.

C'est pourquoi, le terme "**Chef à domicile**" est plus proche de ma fonction.

Je n'utilise que des produits frais et toute ma cuisine est faite maison.

Même les fumaisons (canard, saumon ...) sont réalisées dans mes ateliers.



« On ne fait du bon qu'avec du très bon. » - Paul Bocuse

Pour un cocktail dinatoire :

Salé :

*Sablé macaron au roquefort, crème de noix

*Gaspacho en verrine, oignon frit

*Farcous aveyronnais

*Blinis basilic, copeau de saumon fumé

*Magret fumé sur canapé, confiture d'échalote

*Tortillas aux herbes

*Churros au roquefort

*Banderille de cochonnaille aveyronnaise

*Anchoïade party

*mini bocaux tapenade noire maison

*mini bocaux tapenade verte maison

*Mini cake au confit d'échalote.

*Carré moelleux foie gras et pomme.

*Saveur d'Alsace en cake

*Crêpe roulé nordique

*Ch'ti moelleux

*Crème brûlée au chèvre et pignon.

*Tartare de saumon, citron gingembre

*Carpaccio de canard fraîcheur

*Rillette de sardine, tomate confite.

*fine quiche de gésier confit

*Ratatouille fraîcheur, pétale vitelotte.

*Caviar d'aubergine à l'huile d'olive, chips de panais.

*Râpés de radis noir, figue et patate douce croustillante

*Piémontaise revisitée

Sucré :

*Macaron pistache.

*riz au lait, citron et cannelle.

*Spéculos mousse café rhum.

*Choux crème grand Marnier.

*Croustillant praliné, mousse chocolat.

*Fruits rouges en bavarois et biscuit

*le poire, caramel

*Chiboust orange et citron confit

*Brunoise de fruits, sirop d'érable

*Tiramisu lavande et crumble petit lu

Pour un minimum de 20 pers.

12 pièces/pers. Laissé à disposition : 16€

16 pièces/pers. Laissé à disposition : 19€

20 pièces/pers. Laissé à disposition : 21€

Les options : par pers.

Les options sont valables avec le service (pour un minimum de 40 pers) 4€

Kir à la violette ou autre... 3€ / Non alcoolisés (eau gazeuse, jus de fruits...) 1.50€

Vin (rosé, rouge ou blanc) 3,50 € / Champagne (3 coupes) 8€ / Café : 0.60€

Les lunches :

Prix livré pour un min. de 20 personnes. Supplément. de 4€ pour une présence personnel pour + - 40 pers. minimum. En souligné, demande à être réchauffé.

Prix indiqué à la pièce. A titre de renseignements pour les quantités un minimum de 6 pièces par pers est raisonnable . A savoir chaque choix sera validé pour le nombre de pers.

Faites votre choix : coté salé

*Rilette de foie gras et gesiers confit, blinis aux noix. **2€80**

*Soupe au fromage revisitée. **1€80**

*Crème brûlée de foie gras façon catalane. **2€50**

*Gravlax de saumon citron gingembre. **2€60**

*Moules farcies au beurre d'ail. **1€90**

*Tapas gambas et tapenade. **3€**

*Pannacotta de foie gras sur lit d'oignons confits. **2€50**

*Croquette de saumon cary, salsa mangue. **2€30**

*Carpaccio de canard à l'orange. **2€50**

*Mini croissant à la carbonara. **2€**

*Quiche tomate, basilic et olive noire. **2€10**

*Quichette aveyronnaise. **2€40**

*Club sandwich au poulet paprika et œuf dur. **2€10**

*La tartine de jambon de pays, confit de tomate et parmesan. **2€**

*Carpaccio de saumon citronnade aneth **2€60**

- *Croque monsieur, poire , chèvre et miel. 2€10
- *Macaron ouvert, saumon fumé, crème ciboulette. 2€90
- *Macaron à l'orange et magret fumé. 2€90
- *Bugnes au roquefort et noix. 2€
- *Gaspacho maison. 1€80
- *Caviar d'aubergine et chip de vitelotte. 1€90
- *Ratatouille niçoise en gelée, croquant de panais. 2€
- *Banderille espagnole. 1€90
- *Cake alsacien. 1€60

Coté sucré :

- *Crepe suzette
- *riz au lait citron cannelle.
- *Mini religieuse, caramel, grand Marnier.
- *Crème brûlée pistache.
- *Douceur chocolat, croustillant praliné.
- *Fouace perdu, sauce lavande.
- *Gâteau à la broche, creme anglaise à l'amande amer.
- *Macaron chocolat blanc, vanille bourbon
- *Bavarois fruit rouge.
- *Délice poire caramel.
- *Saveur 3 chocolats.
- *Spéculos, mousse café rhum.

Au choix 2€50 piece.