

PB

PASCAL BONAMY

LA COLOMBE TRAITEUR

À HYÈRES,
DEPUIS 1987



NOTRE CHEF TRAITEUR

Pascal BONAMY, reconnu Maître Restaurateur et membre du Collège Culinaire de France, met tout son savoir-faire à votre service pour réaliser une prestation sur-mesure et à votre image.

Pascal BONAMY vous propose des prestations traiteur façon restaurateur, cocktails ou menus conviviaux, préparés avec passion dans le respect de la tradition artisanale.

Qualité, cuisine faite-maison et recherche des meilleures saveurs sont les valeurs qui le guident chaque jour en cuisine.

Une attention toute particulière est accordée au choix de produits exclusivement frais et de grande qualité, dans le respect des saisons et du terroir, pour composer une cuisine raffinée à l'accent méditerranéen.

NOTRE PHILOSOPHIE

Notre maison accorde une grande importance à l'art de recevoir : allier une jolie table à une prestation sur-mesure, proposer un menu qui mêle authenticité des goûts et saveurs de notre terroir, servis avec élégance et attention pour nos hôtes.

Le chef et son équipe traiteur mettent à votre disposition leur expérience, leur professionnalisme et leur passion pour faire de votre journée un moment unique et inoubliable.



Pascal Bonamy



EDEN

Le Cocktail Apéritif

(10 pièces par personne

dont 1 atelier plancha foie gras ou terre ou mer)

Le Plat

L'assiette de Fromages affinés

et ses quelques feuilles vertes à l'huile d'olive

La cascade d'entremets

et

La brochette de fruits frais

PASSION

Le Cocktail Apéritif

(10 pièces par personne

dont 1 atelier plancha foie gras ou terre ou mer)

L'Entrée

Le Plat

L'assiette de Fromages affinés

et ses quelques feuilles vertes à l'huile d'olive

La cascade d'entremets

et

La brochette de fruits frais

PERLE

12 pièces salées froides

8 pièces en atelier

(4 pièces atelier terre et 4 pièces atelier mer)

2 pièces de fromages

Cascade d'entremets

et

La brochette de fruits frais

Petit pain individuel, eaux minérales plates et gazeuses en bouteille en verre, café

LES METS À CHOISIR POUR COMPOSER VOTRE MENU

ENTRÉE

Emietté de langouste à la mangue et crème fouettée au wasabi
Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée et chutney à l'ananas
Carpaccio de saint jacques au fruit de la passion et tartare de tomates anciennes



PLAT

Filet de poisson selon arrivage (*daurade, loup, médaillon de lotte...*)
Filet de canette rôtie
Bœuf confit
Médaille de veau rôti



SAUCE POISSON

Sauce vierge (*tomates, olives et citron confit*)
Jus au basilic et tomates confites

SAUCE VIANDE

Jus réduit au romarin
Sauce aux cèpes et au Banyuls
Sauce aux morilles

ACCOMPAGNEMENTS

choisir 1 accompagnement dans chacune des listes ci-dessous

Risotto d'épeautre à la mozzarella fumée
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Polenta aux pignons et au parmesan
Risotto Nero Otello au parmesan

et

Petits farcis provençaux à la ratatouille
Tian de légumes
Aubergines parmesanes

Cette liste est non exhaustive, notre chef saura personnaliser votre menu selon vos envies

BOISSONS

RAFRAICHISSEMENT

À L'ARRIVÉE DES CONVIVES

Fontaines d'eaux aromatisées,
eaux minérales plates,
et assortiment de mini meringues
servi à discrétion

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eaux minérales plates, gazeuses,
coca-cola, jus d'orange
servi à discrétion

BARTENDER

8,00 € par personne
Mojito, cocktail,... *servi à discrétion*

BOISSON APÉRITIF ET

COCKTAIL

Soupe champenoise ou punch ou
kir, ou pastis, martini, whisky
servi à discrétion

OPEN BAR SOIRÉE DANSANTE

Get 27, whisky, vodka,
coca-cola, jus d'orange
servi à discrétion

VINS

Vin rouge, rosé ou blanc
Côtes de Provence
servi à discrétion

CHAMPAGNE

Larmigny
Moët et Chandon Brut Impérial



LA CARTE DES COCKTAILS

10 pièces salées
&
3 pièces sucrées

15 pièces salées
&
4 pièces sucrées

20 pièces salées
&
5 pièces sucrées



*L'ensemble des mets proposés est étudié pour se déguster aisément, aussi bien assis que debout.
Ils sont présentés sur buffet et proposés au plateau.*

LISTE DES PIÈCES COCKTAIL

Carpaccio de saint jacques et vinaigrette au fruit de la passion
Fine ratatouille niçoise et figatelli
Fine ratatouille et tomate confite (veggie)
Velouté de petits pois à la menthe et magret fumé
Velouté de petits pois (veggie)
Salade d'encornet aux olives et citron confit
Panacotta au parmesan et concassé de tomates (veggie)
Tartare de tomates et mozzarella au basilic
Salade de crevette à la thaï
Salade d'encornet au combawa
Ceviche de daurade aux baies roses
Mini cake aux olives (veggie)
Crèmeux de foie gras et chutney à la rhubarbe
Caviar d'aubergine et chorizo
Caviar d'aubergine et brousse (veggie)
Tartelette purée d'olives noires et jambon de Serrano
Pana cota au parmesan et concassée de tomates confites (veggie)

Mini navettes :

- au saumon fumé
- au jambon de Serrano
- au jambon blanc
- au crabe

Petits pains :

- au saumon fumé
- au jambon de Serrano
- au jambon blanc
- au crabe

Mini wraps :

- au saumon fumé
- au jambon de Serrano
- au jambon blanc
- au crabe

Loin d'être exhaustive, cette liste a pour seule ambition de vous donner une idée de base de notre travail.

*Notre intention demeure d'offrir nos compétences et notre imagination au service de votre projet,
de façonner sur mesure votre réception selon vos souhaits et vos contraintes.*

LES ATELIERS CULINAIRES

Nos cuisiniers élaboreront les différents mets proposés, sous les yeux de vos convives.

Atelier foie gras à la plancha et chutney

Atelier terre *

volaille, agneau, bœuf, ou canard à la plancha

Atelier mer *

thon, saint jacques, poêlée d'encornets ou crevettes à la plancha

** Les produits cités dans les ateliers terre et mer peuvent varier selon l'arrivage*



LES SUPPLÉMENTS

LES INVITÉS SUPPLÉMENTAIRES

À l'apéritif

(10 pièces cocktail et hors boisson)

Au dessert

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés sur table

par Nicolas Got Fromagerie Grosso

Buffet de fromages affinés

par Nicolas Got Fromagerie Grosso

Brie de Meaux à la truffe

LES DOUCEURS ET GOURMANDISES

Macarons assortis

Brochettes de fruits frais

Wedding cake

Pièce montée

Candy bar



BRUNCH, BBQ ET BUFFET FROID

LE BRUNCH

Assortiment de viennoiseries,
Pain, beurre et confiture
Café, chocolat, lait et thé
Jus de fruits

Plateau de charcuterie fine et condiments
Tarte de légumes de saison
Légumes croquants
et leur sauce crème fraîche-ciboulette

Roue de brie

Cakes et assortiment de verrines sucrées
Plateau de fruits frais découpés
(eaux minérales, pain, matériel à usage unique)

Pour agrémenter votre brunch, vous pouvez ajouter
un atelier pancake, œuf et bacon
réalisé sous les yeux de vos convives

4,50 €

BBQ PARTY

La Plancha Terre ou Mer
Volaille, bœuf, canard

ou

Saumon, crevettes, encornets

Accompagnement :

flan de légumes ou semoule aux épices

Fromages affinés

Plateau de fruits frais découpés
et assortiment de verrines sucrées
(eaux minérales, pain, matériel à usage unique)

LE BUFFET FROID

Légumes croquants
et leur sauce crème fraîche-ciboulette

Gaspacho andalou

Brochette de tomate-mozzarella

Carpaccio de poisson au combawa
Petits farcis provençaux
Tarte de légumes de saison et tarte à la tomate

Roue de brie

Cakes et assortiment de verrines sucrées
Plateau de fruits frais découpés
(eaux minérales, pain, matériel à usage unique)



LE BUFFET FROID

TARTES SALÉES

- à la tomate et au basilic
- à la sardine et poivrons confits
- aux 3 fromages
- à la courgette et lard fumé
- aux légumes du soleil

CAKES

- aux olives
- aux lardons
- aux tomates confites

SALADES ET CARPACCIO

Salade d'encornets au citron confit et olives noires
Salade de pâtes thaï au poulet et cacahuètes
Carpaccio de bœuf au pistou et parmesan
Carpaccio de poisson au combawa

VIANDES

Caillette provençale
Tourte de canard aux olives
Petits farcis provençaux
Emincé de bœuf et sauce froide

LÉGUMES

Légumes croquants et leurs sauces
(*anchoïade ou crème fraîche et ciboulette*)
Tian provençal de légumes
Ratatouille niçoise

AUTRES PRESTATIONS

Le Personnel de service

1 serveur pour 25 convives conseillé

Le Matériel

Option 1 :

Vaisselle, couverts, verrerie, nappage, serviettes en tissu blanc et matériel nécessaire au service

Option 2 :

Tables de buffet, tables rondes ou rectangulaires, nappes et serviettes en tissu blanc, chaises « Jenny », vaisselle, couverts, verrerie, et matériel nécessaire au service

Option 3 :

Verrerie, assiettes et couverts à dessert, table de buffet, nappage, serviettes papier et matériel nécessaire au service

Le Forfait cuisine non équipée

Un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

Livraison

Tarif : à définir

PB

PASCAL BONAMY
LA COLOMBE TRAITEUR

663, route de Toulon
La Bayorre
83400 HYÈRES

Tél. : 07 82 92 92 50
www.pascalbonamy.fr
Email : traiteur@pascalbonamy.fr

