

# MALABRY TRAITEUR



Téléphone : 06 42 88 18 62

Mail : [malabrytraiteur@gmail.com](mailto:malabrytraiteur@gmail.com)

# SOMMAIRE



## Nos produits traiteurs

---

Nos cakes

Nos pièces cocktails

Nos pièces apéritifs

Nos minis burgers

Nos verrines

Nos ateliers

Page

03

## Nos formules vin d'honneur

---

Cocktail Germe de Blé

Cocktail Graine de Tournesol

Cocktail L'épi de Lin

05

## Nos formules vin d'honneur sucré

---

Cocktail Pomme d'Amour

Cocktail Sucre d'Orge

06

## Nos buffets

---

Buffet Malabry

Buffet des Pâturages

Buffet de nos Campagnes

Buffet de nos Prairies

Brunch

07

## Nos plateaux repas

---

Le petit Malabry

Le Champêtre

09

## Nos salades

---

Nos salades crudités

Nos salades

Assiette anglaise

10

# SOMMAIRE



## Nos entrées

Nos entrées froides  
Nos entrées chaudes

Page

11

## Nos plats conviviaux

12

## Nos viandes et nos poissons

13

## Nos garnitures

14

## Nos menus

Germe de Blé  
Graine de Tournesol  
L'Epi de Lin  
Menu Enfant  
Menu à la Broche  
Menu Barbecue

15

## Nos fromages

19

## Nos desserts

Les entremets  
Les tartes  
Gâteaux  
Dessert à thème (la part)  
Nos pièces cocktail sucrées pour assiette gourmande

19

## Nos boissons

Nos Formules  
Nos cocktails maison

22



*Les instants précieux ont le goût Malabry*

## Nos cakes (Environ 10 parts)

Mini cake Saumon Fumé, Fondue de Poireaux  
Mini cake Chorizo, Tomates confites  
Mini cake Lardons, Oignons, Chèvre  
Mini cake Knacki, Moutarde, Cheddar  
Mini cake Jambon Fumé, Comté  
Mini cake Thon, Tomate, Basilic  
Mini cake Dé de jambon, Maroille



## Nos pièces cocktails

Pain surprise (environ 50 pièces)  
Plateau mini feuilletés chauds (50 pièces)  
Plateau mini feuilletés chauds (25 pièces)  
Damier Saumon Fumé et Foie Gras (environ 40 pièces)  
Hérissron de tomates cerises, billes de mozzarella  
(20 Brochettes)  
Hérissron de raisin, comté, viande de grison  
(20 Brochettes)  
Hérissron de salami, billes de mozzarella  
(20 Brochettes)  
Hérissron de billes de melon, magret fumés  
(20 Brochettes)



## Nos pièces apéritifs

Assortiments de canapés (50 pièces)  
Assortiments de canapés (25 pièces)  
Canapé supplémentaire



## Nos Mini Burgers

Mini burger écrasé de pommes de terre, viande de grison  
Mini burger traditionnel au cheddar  
Mini burger végétarien

## Nos verrines

- Verrine panna cotta estivale au chèvre, céleri, petit pois
- Verrine betterave, mousse de fromage frais à la ciboulette
- Verrine avocat, crevette
- Verrine mousse de tomate confite, chèvre, jambon cru
- Verrine mousse de foie gras, pommes et raisins confits



## Nos ateliers

### **Atelier "Huîtres de Cancale"**

2 Huîtres, Citron, Vinaigrette Echalote, Beurre Salé, Pain de Seigle

### **Atelier "Jambon Fumé"**

50g de Jambon Fumé, Beurre demi-sel, Assortiment de Pain

### **Atelier "Cochon du Terroir"**

Rillettes à L'Ancienne de la Maison Cosme, Mini Rillauds  
Boudin noir, Compoté d'Oignons  
Pains



### **Atelier "Plancha"**

1 brochette de Noix de Saint Jacques, Chorizo  
ou  
1 brochette Saumon, Tomates Confites



### **Atelier "Foie Gras"**

50g de Foie Gras Poêlé, Confiture de Griotte,  
Confit d'Oignon, Pain d'épices, Pains

### **Atelier "Asiatique"**

Samosa de légumes, Nems, Acra de Morue

## Cocktail Germe de Blé 6 Pièces / Personne

### FORMULE NON ADAPTE POUR LES MARIAGES

Navette briochée rillettes de saumon

Wrap façon pizza : jambon, fromage

Cornets avocat, crevette

Sucette de chèvre à la betterave

Madeleine wasabi

Cookie salé : chorizo, tomate séché, mascarpone, basilic



## Cocktail Graine de Tournesol 11 Pièces / Personne

Bonbon de saumon au chèvre frais

Wrap poulet, légumes du soleil

Sucette de fromage, bacon

Choux garni au foie gras, compote de figues

Tartine de légumes confits, jambon sec fumé

Mini bavaoises d'avocat sur sablé salé

Tutti snacki

Madeleine cabécou, ciboulette

Tacos poulet salsa

Verrine panna cotta estivale au chèvre, céleri, petit pois

Verrine mousse au chocolat

Mini tartelette aux fruits

## Cocktail L'Epi de Lin 16 Pièces / Personne

Mini dôme de saumon, fromage frais

Wrap poulet, légumes du soleil

Brochette de volaille tandoori

Verrine betterave, mousse de fromage frais à la ciboulette

Mini bagel pavot et sésame, mousse d'asperges

Madeleines cabécou, ciboulette

Madeleine pesto, tomate séché

Mini burger rostis

Tartine de légumes confites, jambon sec fumé

Finger sandwich au saumon fumé

Bouché chinoise au thon

Tartelette de crabe au curry

Tacos de sarrasin, crème panais et noisette

Navette briochée au rillettes de saumon

Macaron

Verrine panna cotta vanille/framboise



## Cocktail Pomme d'Amour 6 Pièces / Personne

Sablé fraise, chantilly  
Madeleine chocolat au lait  
Verrine mousse au chocolat  
Mini Cannelé bordelais  
Tiramisu framboise  
Chouquette

## Cocktail Sucre d'Orge 11 Pièces / Personne

Brochette de fruits de saison  
Financier cerise, pistache  
Magnum cake  
Verrine panna cotta vanille/mangue  
Mini cannelé au chocolat  
Pop Cake  
Verrine tiramisu framboise  
Pyramide coco  
Mini tartelette citron meringué revisité  
Mini éclair  
Tatin revisité



### Buffet Malabry

Saucisson à l'ail (1 tranche)

Saucisson sec (1 tranche)

Andouille (1 tranche)

Piémontaise (70g)

Taboulé (70g)

Rôti de boeuf (2 tranches)

Rôti de porc (2 tranches)

Chips à l'ancienne



### Buffet des Pâturages

Saucisson à l'ail (1 tranche)

Saucisson sec (1 tranche)

Rillettes (50g)

2 Salades au choix parmi notre gamme de salade crudité (70g de chaque salade)

Rôti de boeuf (2 tranches)

Rôti de porc (2 tranches)

Grignote de poulet

Chips à l'ancienne

Fromage, salade, vinaigrette

Tarte aux choix

Boule coupé et condiments



## Buffet de Nos Campagnes

Saucisson à l'ail (1 tranche)  
Saucisson sec (1 tranche)  
Andouille (1 tranche)  
Chorizo (1 tranche)  
Rillettes (50g)  
Pâté de campagne (50g)

2 Salades au choix parmi notre  
gamme de salade crudité  
(70g de chaque salade)

Rôti de boeuf (2 tranches)  
Rôti de porc (2 tranches)  
Grignote de poulet (2 grignotes)  
Chips à l'ancienne

Duo de fromages, salade, vinaigrette

Assortiment de tartes (selon la saison)

Boule coupé et condiments

## Brunch

Café, thé, chocolat chaud  
Jus d'orange, jus de pomme

Croissant, pain au chocolat  
Brioche, pancake  
Baguette tradition

Assiette de charcuterie

Confiture, beurre

Corbeille de fruits de saison

## Buffet de Nos Prairies

Terrine deux poissons (1 tranche)  
Pâté en croûte (1 tranche)  
Planche Charcutière  
3 salades aux choix (70g par salade)  
Panier farcie, macédoine de légumes

Rôti de boeuf (2 tranches)  
Rôti de porc (2 tranches)  
Grignote de poulet (2 grignotes)

Chips à l'ancienne

Trio de fromages, salade, vinaigrette

Tarte aux fraises (suivant de la saison)

Boule coupé et condiments



## Le Petit Malabry

Salade Coleslaw

Trilogie de viandes froides  
(Rôti de boeuf, de porc, grignote  
de poulet)

Ratatouille

Pointe de brie, salade, vinaigrette

Brownie au chocolat, crème anglaise

Petit pain individuel

Petite bouteille d'eau

Couverts, verre jetable



## Le Champêtre

Salade de tomates, maïs,  
carottes râpés, dés de feta

Ballotin de volaille farcie à la mozzarella  
Tagliatelle, fagot d'haricots verts

Comté, chèvre cendré  
Salade verte, vinaigrette

Panna cotta à la vanille,  
coulis caramel beurre salé

## Nos Crudités

Carottes Rapés  
Céleri Rémoulade  
Concombre à la crème  
Taboulé  
Piémontaise  
(Pomme de terre, jambon, oeuf, tomate, cornichon, mayonnaise)  
Coleslaw  
(Choux blanc, carottes, mayonnaise)



## Assiette Anglaise

Piémontaise (100g)  
Taboulé (100g)  
Pâté (50g)  
Rillettes (50g)  
Tranche de rôti de boeuf (1 tranche)  
Tranche de rôti de porc (1 tranche)  
Grignote de poulet (1 grignote)  
Chips



## Nos Salades Composées

### **Salade Estivale**

Carotte, surimi, concombre, ciboulette, vinaigrette

### **Salade Malabry**

Thon, riz, maïs, tomate, persil, vinaigrette

### **Salade Champêtre**

Tomates, maïs, carottes râpés, dé de feta

### **Salade Perle Marine**

Perle, echalotte, persil, saumon fumé, poivron, mayonnaise

### **Salade Bretonne**

Pomme de terre, lardon, oignon, ciboulette, vinaigrette

### **Salade Moncelle**

Pomme fruit, aneth, saumon fumé

### Nos entrées froides

Blinis chantilly marine, saumon fumé, tagliatelle de concombre

Assiette autour du canard : religieuse au foie gras, croustillant confit de canard, mesclum

Eclair de truite fumée et mousse d'avocats

Roulade de saumon, poivron confit et poireaux, crème ail et fines herbes

Foie gras de canard maison, toast pain d'épices, confit d'oignon

Paris Brest de langoustines et chantilly marine

Charlotte de crabe, mousse d'artichaut, vinaigrette méditerranéenne

Melon à l'italienne : melon, billes de mozzarella, jambon sec, tomate cerise

Cheese cake mousse de potimarron, et tartare de bar

Panna cotta de homard et crevettes

### Nos entrées chaudes

Cassolette de poissons, fondue de poireaux, sauce noilly prat

Bouchée à la reine au ris de veau, champignon

Cassolette de Saint Jacques, fondue de poireaux, beurre nantais

Délice feuilleté aux fruits de mer

Coquille Saint Jacques à la normande

Crème brûlée aux poivrons, chorizo, fêta

## Couscous Royal

Poulet, agneau, merguez, légumes à couscous, semoule

## Marmite Sarthoise

Poulet, lapin, jambon, jasnière, choux, carotte, champignon, pomme vapeur, sauce

## Paëlla Royale

Poulet, langoustine, crevette, moule, riz, brochette de poissons

## Tartiflette

Reblochon, oignon, lardon, pomme de terre, crème, salade, vinaigrette

## Choucroute de la mer

Choux, pomme de terre, moule, crevette, trio de poissons, beurre nantais

## Choucroute Royal

Choux, pomme de terre, saucisson fumé, saucisson à l'ail, knacks, jarret de porc

## Curry de poulet, carottes vapeur et son riz

Poulet, crème de coco, curry, carotte vapeur, riz

## Poulet Basquaise

Riz, cuisse de poulet, poivron, tomate, oignon

## Chili Con Carne

Viande haché, haricot rouge, riz, oignon, épice Chili



## Rougail Saucisse

Saucisse fumé, oignon, sauce tomate, riz

## Potée Mayennaise

Choux, carottes, pomme de terre, boudin noir, cervelas, saucisse, lard



N'hésitez pas à nous demander d'autres plats dont vous auriez envies et qui ne sont pas sur notre catalogue



## Nos Viandes

Sifflet de canette clouté au foie gras  
Réduction de Porto

Pavé de rumsteak  
Sauce au poivre

Médailon de veau  
Sauce aux cèpes

Noix de joue de porc au chorizo

Tournedos de volaille farci aux saveurs des bois  
Coulis crème de petit

Filet mignon de porc farci au chorizo et comté  
Jus corsé

Suprême de pintade au Pineau des Charentes



## Nos Poissons

Filet de daurade grillée, crème de maïs,  
petit pois, jambon de pays

Brochette de saumon et St jacques au  
chorizo, tomates confites

Brochette de lotte à la Pancetta

Filet de bar, emulsion de coque

Flan asperges vertes

Tian de légumes et son crumble italien

Gratin dauphinois

Duo de tomate provençale et fagot d'haricots verts

Pomme de terre lardée et farcie aux champignons

Champignon farci aux pignons de pin, chorizo, courgettes

Galette de poireaux et boulgour

Rose de pomme de terre

Tomates farcies aux petits légumes du soleil façon ratatouille

Pomme de terre grenaille

Poêlée de légumes de saison

Ratatouille maison

Potatoes

Riz créole

Risotto : différents parfums au choix



*Les instants précieux ont le goût Malabry*

## Germe de Blé

Service et vaisselles non inclus

Timbale de melon, brochette de jambon sec, billes de mozzarella au pesto et tuile de parmesan

**OU**

Verrine de crémeux de courgettes au piment d'espelette, tartare de crevettes et compote de tomate

**OU**

Eclair de rillettes de saumon à l'aneth et rouleau de saumon fumé, chantilly et yuzu

---

Tournedos de volaille farci aux saveurs des bois, coulis crème de petit pois

**OU**

Brochette de saumon et lieu snacké au beurre de poivrons rouges confits

**OU**

Noix de joue de porc au Chorizo

---

Une garniture au choix parmi notre carte

---

Assiette deux fromages : brie, saint nectaire. Salade verte

---

Deux petits pains inclus

---

Dessert sur devis  
(Non inclus dans le prix)

## Graine de Tournesol

Service et vaisselles non inclus

Assiette autour du canard

Religieuse au foie gras, croustillant confit de canard, mesclun

**OU**

Charlotte de crabe, mousse d'artichaut et vinaigrette méditerranéenne

**OU**

Eclair de truite fumée et mousse d'avocat

**OU**

Cheese cake mousse de potimarron et tartare de bar

---

Filet mignon de porc farci au chorizo et comté, jus corsé

**OU**

Filet de daurade grillée, crème de maïs, petit pois, jambon de pays

**OU**

Pavé de coeur de rumsteak, sauce aux poivres

**OU**

Suprême de pintade au pineau des Charentes

---

Deux garnitures au choix parmi notre carte

---

Assiette trois fromages : brie, emmental et chèvre. Salade verte

---

Deux petits pains inclus

---

Dessert sur devis  
(Non inclus dans le prix)

## L'Epi de Lin

Service et vaisselles non inclus

Panna cotta de homard et crevettes

**OU**

Paris Brest de langoustines et chantilly marine

**OU**

Liégeois de foie gras, compoté de poire, tuile de pain d'épice

**OU**

Cassolette de velouté de panais aux Saint Jacques

---

Sifflet de canette clouté au foie gras, réduction de porto

**OU**

Filet de boeuf au foin, sauce vin rouge

**OU**

Médailon de veau, jus de veau crémée aux cèpes

**OU**

Croustillant de lotte épicées, sauce au lait de coco

---

Deux garnitures au choix parmi notre carte

---

Assiette de fromage affinés : brie de meaux, comté, chèvre cendré

Salade verte

---

Deux petits pains inclus

---

Dessert sur devis  
(Non inclus dans le prix)

## Menu Enfant

Burger  
Potatoes  
Boisson Oasis tropical 25cl  
Un kinder surprise



## Menu à la Broche

Service et vaisselles non inclus

Cochon grillé **OU** Jambon à l'os grillé

---

Pomme de terre grenaille (100g)  
Ratatouille maison (100g)

---

Tarte aux fruits

## Menu Barbecue

Service et vaisselles non inclus

Saucisse campagnarde  
Chipolata  
Merguez  
Brochette de poulet citron et thym  
Brochette de boeuf  
Brochette charcutière  
Merguez, chipolata, andouillette, boudin noir

Salade de fruits de saison fait maison (100g)

Prix cru : ajouter le prix du charbon  
Le personnel n'est pas inclus dans le prix



## Nos fromages

Assiette de fromages et salade verte : brie, st nectaire, chèvre

Nous pouvons vous proposer des fromages affinés AOC si vous le désirez. N'hésitez pas à nous le demander.



## Nos desserts

Nous ne réalisons pas nos desserts nous même. C'est un artisan pâtissier qui les réalisent.

### Nos gâteaux

Tropézienne

Gâteau M (6 personnes)

Spécialité Mayennaise

Mignardise



## Nos tartes

Tarte aux pommes

Tarte panachée

Tarte printannière  
(Croustillant framboise,  
chantilly pistache)

Tarte amandine  
(abricot ou poire)

Tarte chocolat caramel

Tarte aux fraises  
(suivant la saison)

Tarte citron

Tarte citron meringuée

## Nos desserts à thème Sur Devis uniquement

Cake Design  
(Minimum de 10 personnes)

Wedding cake  
(Mousse parfum au choix + génoise  
+ croustillant)

Layer cake

Pièces montée  
(3 choux par personne)  
Parfum vanille, chocolat, pistache,  
kirch, cointreau

Number cake

## Nos pièces cocktail sucrées pour assiette gourmande

Pavlova

Macaron  
(Vanille/pistache, café/framboise, chocolat, citron)

Mousse au chocolat et copeaux de chocolat blanc

Tarte citron revisité

Brownie

Verrine tiramisu framboise  
Verrine panna cotta Vanille/Passion  
Verrine de fraise au vin rouge

Chouquette



## Nos entremets

Paris-Brest

Trois chocolat

Candice

Mousse fraise, insert citron, croustillant meringué

Fruits rouges

Mousse framboise, fraise, croquant chocolat blanc

Fraisier

Selon la saison, fraise française

Cara'Pom

Mousse de vanille caramel, pommes cuites

Morgane

Mousse Pralinée, chocolat lait, croustillant caramel beurre salé, sablé breton

Délice mangue passion

Entremet poire caramel

Entremet macaron vanille/framboise



## Nos formules

### Formule Vin

Cocktail vin d'honneur (parmi le choix proposé)  
Vin au repas (vin blanc, rouge, rosé)  
Pétillant dessert (cascade)



### Formule Soft

Eau plate, eau pétillante  
Coca  
Ice tea, Oasis  
Jus de pomme  
Jus d'orange

### Formule Bambin pour le vin d'honneur

A partir de 10 enfants

Une brique de jus de pomme ou jus d'orange  
une brochette de bonbon  
Un pain surprise



### Formule Trou Normand

Sorbet pomme, Calvados  
Sorbet poire, eau de vie de poire  
Colonel : sorbet citron, Vodka



### Formule Café

Café, Thé, Sucre, Lait

## Nos Cocktails Maison

### **Avec Alcool**

Kir pétillant : pêche, mûre, cassis

Punch

Sangria

Soupe Angevine



Cocktail Lucie Love : Vodka, fraise, nectar de pêche, menthe

Cocktail Moulin Rouge : Cognac, jus d'ananas, pétillant, ananas

Cocktail Orange Royale : Grand Marnier, jus d'orange, pétillant

Cocktail Pomme Ambrée : Calvados, pomme, citron, crème de cassis, pétillant

Cocktail Coup de Foudre : Cointreau, liqueur de framboise, orangina, triple line, jus d'orange

Cocktail Mon Chéri : Cointreau, vin blanc, jus d'orange sanguine

Cocktail Rouge Baiser : Pétillant, fraise, cerise, framboise, orange, citron, raisin

Cocktail Mon Amour : Cognac, Pinot, liqueur de framboise, pétillant

### **Sans Alcool**

Cocktail Baiser de Feu : jus de citron vert, papaye, fraise, orange, mangue

Cocktail Darling : fraise, griottine, san pellegrino, pamplemousse

Cocktail Tutti Frutti : citron vert, orange, pomme, ananas

Cocktail Fleur d'Amour : jus d'ananas, mangue, nectar de banane, noix de coco

Nous sommes à votre écoute, et nous adaptons au mieux à vos besoins.  
N'hésitez pas à nous soumettre vos demandes spécifiques.

# MALABRY TRAITEUR



*Les instants précieux ont le goût Malabry*

Vous remerciant pour votre confiance



Téléphone : 06 42 88 18 62

Mail : [malabrytraiteur@gmail.com](mailto:malabrytraiteur@gmail.com)