

Séminaires

Buffets

Inaugurations

Cocktails

Mariages

Carte Blanche

Livret traiteur

Commande à faire 72h à l'avance par mail :
carteblanche@asso-polygone.com en indiquant un
numéro de téléphone de contact impérativement.

13 rue Henriette Dumuin 80000 Amiens – 03 22 72 06 00 – carteblanche@asso-polygone.com

Nous assurons la qualité de nos commandes jusqu'au retrait de celles-ci

Cocktails

	Unitaire	Par 20
Petit déjeuner : Café, mini viennoiseries (2/pers), jus d'orange, eau Sucre, gobelets, mélangeurs prévus Commande minimum de 20 pièces	5€	100€
Assortiments de petits fours salés : <u>Uniquement par plateaux</u> Toasts : saumon, crabes, crudités, crevettes, queues d'écrevisses, Magret de canard, jambon de pays, fromage Plateau de 24 pièces Plateau de 48 pièces	0.90€ 21.60€ 43.20€	
Pain surprises – 50 toasts environs : Assortiment (charcuterie, fromage, jambon fumé) Poisson (saumon fumé, crabe, flétan fumé...) Fromages (assortiment) Crudités (selon arrivage)	38€ 45€ 28€ 28€	
<u>Commande minimum de 20 pièces par série de 10</u> Assortiment de navettes (petits pains garnis) : Poulet, rôti de porc, jambon de pays, thon, saumon fumé, Magret de canard fumé, fromage	1.10€	22€
Mini pan bagnat Tomates, œuf dur, sardine	1.10€	22€
Choux au tartare de saumons (Saumon cru et fumé) Ou rilette de saumon (saumon cuit)	1€	20€
Assortiment de petites tartelettes salées : Cresson crabe, cresson écrevisse, cresson poulet, maïs au curry, Magret de canard fumé, mousse de foie gras, chutney de figues, Tartare de tomates, fromage frais et parmesan.	0.95€	19€
Assortiment de croque-monsieur : à consommer chaud ou froid Tomates/mozzarella/basilic ou jambon blanc/béchamel Ou jambon de pays/chèvre, ou camembert/pomme fruit.	0.85€	17€
Assortiment de tartines : Charcuterie, fromage, saumon fumé, foie gras.	0.90€	18€
Assortiments de Rolls : Tortilla de blé garni	0.85€	17€

Pièces cocktails dînatoire chaudes

Commande minimum de 20 pièces par série de 10

A réchauffer 180°C 10minutes selon le four

Pièces cocktails chaudes :

Coffret : feuilletage rectangulaire

- Langoustines, crevettes, écrevisse, sauce américaine
- Asperges
- Ris de veau

Unitaire

Par 20

1.20€

24€

Bouchées : feuilletage rond

- St Jacques (selon saison)
- Champignons

1.20€

24€

Feuilletés : feuilletage fermé

- St Jacques épinards (selon saison)
- Fromage sauce Mornay

1.20€

24€

Assortiment de brochettes chaudes :

- Noix de pétoncle, champignons flambés
- Gambas marinées au basilic
- Dés de lotte, tomates cerise
- Magret de canard et cerises noires
- Poulet mariné au curry

1.20€

24€

Cassolettes

- St Jacques, velouté aux fruits de mer
- Aiguillettes de canard
- Endives braisées, noix de pétoncle
- Fond d'artichaud, foie gras
- Escargots aillés aux girolles
- Poisson ou fruits de mer sauce safranée, julienne de légumes
- Foie gras poêlé et raisins sauce Périgueux

1.20€

24€

Pièces cocktail dînatoire froides

Commande minimum de 20 pièces par série de 10

Pièces cocktails froides :

- Carpaccio de St Jacques (selon saison)
- Carpaccio de saumon
- Foie gras / pain d'épices et chutney aux deux figues
- Cocktail de crabe au curry
- Flan saumon ou foie gras
- Mousse de saumon fumé, citron vert et ciboulette
- Panna cotta de chèvre et son assortiment de garniture
- Gaspacho de poivrons et tomates
- Crème légère de jambon, chips de parmesan et pancetta (charcuterie italienne)

Unitaire | Par 20

1.20€ | 24€

Assortiment de brochettes froides :

- Jambon de pays, melon ou ananas selon saison
- Magret de canard fumé, figues
- Saumon fumé, crevettes roses et ananas
- Foie gras poêlé, pain d'épices, mangue ou ananas
- Mini chaud froid de volaille (fond de volaille, crème fouettée, mayonnaise)

1.10€ | 22€

Barque des Hortillons (caution 50€)

- Mini légumes et sauce (10 personnes environ)
- Mini légumes et sauce (20 personnes environ)

20€
40€

Terrines

- Terrine de foie gras maison 500Gr accompagné de son tartare de mangue/ananas

75€

Terrine de 1,2Kg sans nitrites et sans polyphosphate sur commande 15 jours avant

- Terrine de lapin noisettes
- Terrine de campagne (nature, pruneaux, noix, pommes ou figues) au choix
- Terrine de volaille (poulet et dinde) sans porc
- Terrine de canard au foie gras
- Terrine de volailles aux fruits secs (pistaches, pommes)
- Pâté de foie picard (gros hachage)
- Ballotine de porc et volaille estragon
- Terrine de gibier (selon saison et arrivage) (nature ou aux fruits sec) au choix

26€

Salades traditionnelles 200gr/pers 2.50€ la part

Commande minimum de 10 par série de 10

Salade pomme de terre ciboulette

Salade carotte sauce citronnée

Salade céleri sauce mayonnaise

Salade choux rouge

Salade piémontaise (**sans viande**)

Salade concombre à la bulgare

Salade macédoine de légumes

25€

Salades élaborées 200gr/pers 3.50€ la part

Commande minimum de 10 par série de 10

Salade coleslaw

Choux blanc, carottes, oignons, sauce moutarde

Salade montbéliarde

Lentilles, pomme de terre, saucisse fumée, lard fumé

Salade carotte, céleri, ananas et mayonnaise citronnée

Taboulé concombres, tomates, raisins

35€

Salade de riz niçois

Riz, poivrons, thon ou jambon à préciser

Salade riz exotique

Riz, mangue, ananas, crevettes, dés de tomates, ciboulette

Poivrons rouges et verts, vinaigrette

Salade sud-ouest

Magret de canard fumé, gésiers confits, bleu, noix, haricots verts,

Maïs, pomme de terre, vinaigrette à l'huile de noix

Salade cocktail crevettes

Crevettes surimi, ananas sauce aurore

Salade di Parma

Pétales de jambon Italien, pâtes liguri, tomates fraîches, pesto,

Tomates confites, copeaux de parmesan

Salade paysanne

Lardons fumés, oignons confits, champignon de paris, pomme de terre

Timbaline de salade composée au choix 80gr (par 10 et série de 10)

15.90€

Viandes Froides

Commande minimum de 10 parts

		Par 10
- Assortiment de charcuterie italienne : Jambon de parme ou speck, coppa, pancetta, bresaola	4.50€/la part	45€
- Filet de poulet en chaud froid	5.50€/la part	55€
- Jambon à l'os	4.50€/la part	45€
- Filet mignon de porc rôti à la sauge	4.50€/la part	45€
- Longe de veau braisée	6.50€/la part	65€
- Cœur de rumsteak en gelée	6.50€/la part	65€

Poissons Froids

Commande minimum de 10 pièces

Brochettes de gambas et bouquets

Flambés au cognac Aïoli, beurre, citron	9.50€/la pièce	95€
--	----------------	-----

Terrine de poisson maison aux petits légumes ou terrine de St jacques (selon saison)

Sauce d'accompagnement	6.50€/la pièce	65€
------------------------	----------------	-----

Saumon farci en médaillon :

Macédoine de légumes, citron, mayonnaise	6.90€/la pièce	69€
--	----------------	-----

Rillettes aux deux poissons présentation en verrines

Sauce ciboulette et toasts	6.90€/la pièce	69€
----------------------------	----------------	-----

Chaud froid de poisson

6.90€/la pièce	69€
----------------	-----

Les sandwiches

Commande 5 minimum de la même sorte

Par 5

Sandwich baguette

- Jambon, beurre	3€	15€
- Charcuterie, beurre	3€	15€
- Fromage, beurre	3€	15€

Printaniers / baguette

- Jambon – crudités	4.50€	22.50€
- Thon – crudités	4.50€	22.50€
- Fromage – crudités	4.50€	22.50€
- Charcuterie – crudités	4.50€	22.50€

Commande minimum de 10 pièces

Formule complète

Un club sandwich jambon blanc	8.90€	89€
Un club sandwich fromage		
Un demi viennois crudités, tomates, œuf dur		
Une pâtisserie individuelle		
Un soda (33cl), une eau plate ou gazeuse		

Plats uniques

Commande pour 10 personnes minimum

Par 10

A réchauffer par vos soins

Choucroute alsacienne		
Choucroute de la mer veloutée aux fruits de mer		
Paella au poulet et fruits de mer		
Couscous merguez, poulet, mouton et bœuf	12.50€/personne	125€
Jarretons de porc aux lentilles		
Lasagnes au bœuf		
Lasagnes poulet/brocolis		
Lasagne au saumon		
Lasagne végétarienne (brocolis, chèvre, carottes)		
Hachi parmentier		
Tartiflette / salade verte		

Formules apéritives et cocktails dînatoires

Commande minimum 10 par série de 10

	Unitaire	Par 10
Formule 1		
3 petits fours salés	5€	50€
1 navette		
2 petits fours sucrés		
Formule 2		
3 petits fours salés	7€	70€
2 navettes		
1 Roll		
3 petits fours sucrés		
Formules 3		
2 petits fours salés	9.50€	95€
2 navettes		
1 chou tartare saumon		
1 tartelette Louisiane		
1 Rolls		
3 petits fours sucrés		
Formules 4		
2 petits fours salés	11.90€	119€
2 navettes		
1 chou tartare saumon		
1 tartelette Louisiane		
2 Rolls		
2 brochettes salées		
3 petits fours sucrés		
1 macaron parisien		
Formule 5		
2 petits fours salés	16.90€	169€
2 choux tartare saumon		
2 tartelettes Louisiane		
2 Rolls		
2 brochettes		
2 verrines salées		
1 brochette de fromage		
2 petits fours sucrés		
2 macarons parisiens		
1 verrine sucrée		

Proposition de menu

Commande de 10 menus minimum par série de 10

	Unitaire	Par 10
Menu buffet froid 1 :		
- Buisson crudités		
- Terrine de poisson maison aux petits légumes		
- Assortiment de charcuterie		
- Chaud froid de poulet au piment d'Espelette et figues pochées		
- Roti de bœuf		
- Salade Di Parma		
- Salade paysanne		
- Brie de Maubert (pasteurisé)		
- Tarte au choix		
	18€	180€
Menu buffet froid 2 :		
- Brochettes de gambas et crevettes, sauce aïoli		
- Terrine maison		
- 2 verrines aux deux saumons aux agrumes		
- Cœur de rumsteck		
- Jambon à l'os à l'ananas frais		
- Piémontaise + riz niçois (jambon ou thon)		
- Duo de fromage brie et comté		
	23.50€	235€
Menu buffet 3		
- 2 verrines foie gras et son pain d'épices		
- Mousse de saumon fumé, ciboulette et citron vert		
- Panna cotta de chèvre aux légumes confits		
- Ballotine de volailles et porc à l'estragon		
- Gigot d'agneau		
- Filet de veau sauce aigre douce		
- Salade de ratte, sauce gribiche		
- Taboulé aux fruits de mer		
- Riz exotique		
- Salade verte		
- Plateau de fromage au lait cru A.O.P.		
- Dessert au choix (3 sortes maxi)		
	32€	320€

Plateaux repas

	Unitaire	Par 10
Plateau repas journalier Viande ou poisson (selon arrivage)	13.90€	
Commande minimum de 10 plateaux par série de 10		
Plateau repas A Tomate, mozzarella, sauce pesto Filet de poulet rôti, sauce curry Salade de pommes de terre à la paysanne au poulet grillé Fromage Crème légère framboise	14.90€	149€
Plateau repas B Assortiment de charcuterie Filet mignon de porc, sauce au miel Salade de haricots verts, maïs et tomates confites Fromage Tartelette poire chocolat	15.90€	159€
Plateau repas C Cocktail de crevettes sauce aurore Cœur de rumsteak, sauce béarnaise Salade piémontaise Fromage Chiboust framboise	16.90€	169€
Plateau repas D Carottes, cèleri, ananas sauce mayonnaise citronnée Pavé de saumon, sauce ciboulette Taboulé aux crevettes Fromage Tartelette citron meringuée	16.90€	169€
Plateau repas E Tartare de saumon Dos de cabillaud, sauce tartare Riz exotique mangue, melon et crevettes Fromage Royal chocolat	17.50€	170€

Viennoiseries

Brioche 500gr (10 parts)	6€
Gâteau battu (8parts)	7€
Chouquettes	0.20€
Mini Viennoiseries (pain au chocolat ou croissant au beurre)	0.85€

Petits fours sucrés

	Unitaire	Par 10
Assortiment : Choux, tartelettes, macarons, financier, bavarois		
- Petit plateau 20 pièces	17€/plateau	
- Grand plateau 45 pièces	38.25€/plateau	
Un minimum de 10 pièces par sorte pour toute commande de pièce cocktail		
Verrines :		
- Panna cotta à la fraise, framboise		
- Panna cotta poire caramel		
- Crème légère aux éclats de nougatine, framboise		
- Tiramisu spéculos		
- Crémeux pâte d'amandes catania, abricot marinés, miel basilic	1.20€	12€
- Baba ananas marinés au citron vert, crème légère, coulis fraise		
- Chantilly chocolat, fondant chocolat, crème anglaise		
- Meringue française, chantilly café, amandes effilées grillées		
- Verrine citron, crumble petit beurre, fromage blanc		
Macarons parisiens :		
Parfums :		
Caramel, vanille, framboise, spéculos, chocolat café,	0.85€	8.50€
Chocolat au lait, pistache, citron, mangue		
Cassis, passion		
Coffret de 6 macarons découverte <u>Idée cadeau</u>	8€	

Les gâteaux

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair

Pour toute commande spécifique nous consulter

Entremet mousseline :

Génoise, crème mousseline ou crème légère, fruits (fraises, framboises, multi fruits...)

Part Les 6 parts

3.40€ 20.40€

Le royal :

Biscuit progrès aux pépites de chocolats, croustillant praliné à l'ancienne, mousse chocolat amer, glaçage chocolat noir

3.40€ 20.40€

Douceur tropicale :

Biscuit noix de coco, croustillant passion, bavaroise, chocolat blanc et morceaux d'ananas. Mousse tropicale et glaçage mangue

3.40€ 20.40€

Dacquoise aux fruits ou fraises ou framboises :

Biscuit léger aux amandes et aux pistaches torréfiées, crème légère à la vanille, fruits frais assortis.

3.40€ 20.40€

Merveilleux chocolats ou café :

Meringue légère, chantilly chocolat ou café, copeaux chocolat et amandes

3.40€ 20.40€

Flocon :

Biscuit cuillère, bavaroise framboise, framboises, copeaux de chocolat blanc.

3.40€ 20.40€

Millefeuille fruits :

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, fruits (fraise ou framboises)

3.40€ 20.40€

Trois chocolats :

Biscuit cuillère au chocolat, succession de 3 mousses chocolat (noire, lait et blanche) glaçage chocolat noir aux perles croustillantes

3.40€ 20.40€

Caranouga :

Biscuit dacquoise aux noisettes et aux fruits secs, bavaroise au miel, glaçage caramel

3.40€ 20.40€

Pollen :

Biscuit moelleux amandes, citron crémeux, crème citron chocolat blanc, meringue italienne à la vanille bourbon.

3.40€ 20.40€

Royal des bois :

Biscuit amande, croquant chocolat blanc, mousse fraise avec fraises des bois et framboises, glaçage framboise

3.40€ 20.40€

Tartes élaborées

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair

Solferino :

Fond pâte feuilletée, crème pâtissière aux amandes, losange en pâte à choux, amandes effilées grillées

Part Les 6 parts

2.80€ 16.80€

Citron meringuée :

Pâte sucrée, citron et meringue caramélisée

2.80€ 16.80€

Fraicheur :

Pâte sucrée, crème citron, meringue française, chantilly, fruits, zeste de citron vert et jaune

2.80€ 16.80€

Grand-mère :

Pâte brisée, pommes confites au caramel, rhubarbe, crème aux œufs, meringue légère aux amandes.

2.80 € 16.80€

Vallée d'Auge :

Pâte brisée, pommes poêlées caramélisées et flambées au calvados, crème d'amande.

2.80€ 16.80€

Tout choco :

Pâte sucrée, ganache chocolat noir, chantilly chocolat noir, croustillant caramel, glaçage chocolat.

2.80€ 16.80€

Tarte aux profiteroles :

Pate sucrée, choux garnis à la crème pâtissière vanille, chantilly, glaçage chocolat noir.

2.80€ 16.80€

Tarte chiboust fruits:

Pates sucrée, crème pâtissière, framboise ou poire crème, chiboust caramélisée.

2.80€ 16.80€

Tarte chiboust chocolat :

Ganache chocolat noir, crème chiboust caramélisée

2.80€ 16.80€

Tarte Crumble :

Parfum selon la saison

2.80€ 16.80€

Tartes classiques

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair

Tarte aux pommes

2.30€ 13.80€

Flan aux œufs

2.30€ 13.80€

Boissons

	Prix unitaire
Kir vin blanc (mûre, cassis, griotte, etc...)	2.90€
Sangria	3.80€/25cl
Punch	3.80€/25cl
Cocktail jus de fruit (sans alcool)	3€/25cl
Whisky (Clan Campbell ou William Lawson)	35€/75cl
Eau gazeuse	2.50€/1L
Eau plate	2.50€/1L
Jus de fruit (orange, raisin, ananas, etc...)	2.80€/1L
Cidre doux ou brut	9€/75cl
Sodas (Coca, Fanta, ...)	4€/150cl

Vins

Blanc

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP 19€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence AOP 15€

Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil AOP 21.50€

Brouilly AOP 21.50€

Côtes du Rhône AOP 15€

Champagne

Champagne Nicolas Feuillatte Brut 45€

Champagne Nicolas Feuillatte Rosé 55€

Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre 26€

Services et locations

Service

		Hors Taxe
Livraison offerte à Amiens Métropole (selon la commande)		
Personnel (pour assurer le service)	25€/heure/pers	22.73€
Forfait nappage pour 50 personnes :		
Nappes, serviettes, cendriers	30€	27.27€

Location

Location de verres :		
Cocktail ou jus de fruits, verre à vin, verre à champagne, verre à eau.	0.30€/verre	0.27€
Location d'assiettes	0.35€/pièce	0.32€
Location de couverts :	0.20€/pièce	0.18€
Location de service à café : tasse, sous tasse et cuillère	0.45€/pièce	0.41€

3 idées pour déjeuner

Nouvelle Carte

Midi du mardi au samedi

210 Rue St Leu,
80000 Amiens

Tél : 03 22 48 64 34

nouvellecarte@asso-polygone.com

Carte Blanche

Midi du lundi au samedi

Ouverture le soir (pour accueil
de groupe de plus de 35
personnes)

13 rue Henriette Dumuin
80000 Amiens

Tél : 03 22 72 06 00

carteblanche@asso-polygone.com

IRFFE

Midi du lundi au vendredi

12 rue des deux ponts
80000 Amiens

Tél : 03 22 44 52 02