

Séminaires

Buffets

Inaugurations

Cocktails

Mariages

Carte Blanche

Livrret traiteur sans tarif

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

Version septembre 2024

Nous assurons la qualité de vos 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

Assortiments de petits fours salés : Uniquement par plateaux

Toasts : saumon, crabes, crudités, crevettes, queues d'écrevisses,
Magret de canard, jambon de pays, fromage
Plateau de 24 pièces
Plateau de 48 pièces

Pain surprise – 50 toasts environ :

Assortiment (charcuterie, fromage, jambon fumé)
Poisson (saumon fumé, crabe, flétan fumé...)
Fromages (assortiment)
Cruautés (selon arrivage)

Commande minimum de 20 pièces par série de 10

Assortiment de navettes (petits pains garnis) :

Poulet, rôti de porc, jambon de pays, thon, saumon fumé,
Magret de canard fumé, fromage

Mini pan bagnat

Tomate, œuf dur, sardine

Choux au tartare de saumon (Saumon cru et fumé)

Ou rilette de saumon (saumon cuit)

Assortiment de petites tartelettes salées :

Assortiment 1 : Louisiane ; Thon ; Tartare de légumes ou tomates ; Fromage frais et parmesan ; Mousse de jambon.

Assortiment 2 : Mousse de foie gras et chutney de figues ; Crabe épices Tandoori ; Magret de canard fumé et noix ; Tartare de crevettes/saumon/lieu fumé.

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.

Assortiment de tartines (pain aux fruits) :

Charcuterie, fromage, saumon fumé, foie gras.

Assortiments de Rolls :

Tortilla de blé garni (saumon fumé, poulet, jambon cru, fromage...)

Pièces cocktails dînatoire chaudes

Commande minimum de 20 pièces par série de 10

A réchauffer 180°C 10minutes selon le four

Unitaire

Par 20

Pièces cocktails chaudes :

Coffret : feuilletage rectangulaire

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

Bouchées : feuilletage rond

- St Jacques (selon saison)
- Champignons

Feuilletés : feuilletage fermé

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

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

Cassolettes

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

Pièces cocktail dînatoire froides

Commande minimum de 20 pièces par série de 10

Pièces cocktails froides : verrines

Unitaire

Par 20

Assortiment 1 :

Flan saumon ou foie gras ; Panna cotta de chèvre et son assortiment de garniture ; Gaspacho de poivrons et tomates ; Thon pêche tartare de tomates ; Crème cheese oignons séchés tartare de légumes ; Crème cheese raisins secs pommes ; Tartare de sardines tomates confites mousse légère ; Mousse de maquereaux petits légumes ; Crème légère de jambon chips de parmesan et pancetta.

Assortiment 2 :

Lieu tartare de poivrons mousseline de courgettes ; Mousse d'avocats crevettes ; Crabe curry ; Foie gras pain d'épices ; Carpaccio de saumon ; Carpaccio de Saint Jacques selon saison ; Tartare de pétoncles crevettes ; Tartare de saumon œufs de truite.

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)

Barque des Hortillons (caution 50€)

Mini légumes et sauce (10 personnes environ)

Mini légumes et sauce (20 personnes environ)

Terrines

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

Terrine de 1,2Kg sans nitrite 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 volaille aux fruits secs (pistaches, pommes)

Pâté de foie picard (gros hachage)

Ballotine de volaille estragon

Terrine de gibier (selon saison et arrivage) (nature ou aux fruits secs) au choix

Plateau de fromage au lait cru AOP

Commande minimum par série de 10

90 g par personne accompagné de beurre et fruits secs

Salades traditionnelles 150gr environ/pers 2.80€ la part

Commande minimum de 10 par série de 10

Salade pommes de terre ciboulette

Salade carottes sauce citronnée

Salade céleri sauce mayonnaise

Salade chou rouge

Salade piémontaise (**sans viande**)

Salade concombre à la bulgare

Salade macédoine de légumes

Salades élaborées 150gr env./pers 3.80€ la part

Commande minimum de 10 par série de 10

Salade coleslaw

Chou blanc, carottes, oignons, sauce moutarde

Salade montbéliarde

Lentilles, pommes de terre, saucisse fumée, lard fumé

Salade carottes, céleri, ananas et mayonnaise citronnée

Taboulé concombres, tomates, raisins

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, pommes 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, champignons de paris, pommes de terre

Timbalines 80g /timbaline

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

Viandes Froides

Commande minimum de 10 parts

Par 10

- **Assortiment de charcuterie italienne**, 120 à 140 g /personne :
Jambon de parme ou speck, coppa, pancetta, bresaola
- **Assortiment de charcuterie traditionnelle**, 120 à 140 g /personne :
Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, rilette ou terrine, andouille, jambon cru
- **Filet de poulet en chaud froid figues pochées** :
Mini brochettes 4 pièces par personne
- **Jambon à l'os**, 120 à 150g /personne :
Jambon à l'os tranché au couteau ananas braisé au miel
- **Filet mignon de porc rôti au curry**, 120 à 150g /personne :
et sa réduction de petits légumes
- **Cœur de rumsteak en gelée** 120 à 150g /personne :
Viande de Bœuf Française
- **Cuisse de lapin en gelée sauce froide moutarde à l'ancienne**
- **Ballotin de filet de poulet farci** :
Farce girolles ou estragon, 3 tranches /personne
- **Dos de poulet fermier rôti**, 250 à 300g la part :
Sauce froide barbecue

Poissons Froids

Commande minimum de 10 pièces

Brochettes de gambas et bouquets :

Flambés au cognac, Aioli, beurre, citron

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

Sauce d'accompagnement

Saumon farci en médaillon :

Macédoine de légumes, citron, mayonnaise

Rilette aux deux poissons présentation en verrines

Sauce ciboulette et toasts

Chaud froid de poisson

Les sandwiches

Commande 5 minimum de la même sorte

Par 5

Sandwichs baguette

- Jambon, beurre
- Charcuterie, beurre
- Fromage, beurre

Printaniers / baguette

- Jambon – crudités
- Thon – crudités
- Fromage – crudités
- Charcuterie – crudités

Commande minimum de 10 pièces

Formule complète

Un club sandwich jambon blanc

Un club sandwich fromage

Un demi viennois crudités, tomates, œufs durs

Une pâtisserie individuelle

Un soda (33cl) ou une eau plate ou gazeuse

Plats uniques

Commande pour 10 personnes minimum

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

Jarretons de porc aux lentilles

Lasagnes au bœuf

Lasagnes poulet/brocolis

Lasagnes au saumon

Lasagnes végétariennes (brocolis, chèvre, carottes)

Hachis 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
1 navette
2 petits fours sucrés

Formule 2

3 petits fours salés
2 navettes
1 Roll
3 petits fours sucrés

Formules 3

2 petits fours salés
2 navettes
1 chou tartare saumon
1 tartelette Louisiane
1 Rolls
3 petits fours sucrés

Formules 4

2 petits fours salés
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
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 menus

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

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
- Royal chocolat ou fruits rouges

Menu buffet 3

- 1 verrine foie gras et son pain d'épices
- 1 verrine de saumon fumé, ciboulette et citron vert
- 2 tartines pain aux fruits (1foie gras et 1 saumon fumé)
- Ballotine de volailles farcie aux girolles
- Gigot d'agneau
- Cuisse de lapin en gelée
- Salade pommes de terre ciboulette
- Taboulé aux épices tandoori } 80g par salade
- Salade de perles océanes aux 2 saumons
- Plateau de fromage au lait cru A.O.P. } 80g par personne
- Dessert au choix (3 sortes maxi)

Plateaux repas

Plateau repas journalier

Viande ou poisson (selon arrivage)

Commande minimum de 10 plateaux par série de 10

fournis avec pain individuel, 1 bouteille eau plate 25cl et couverts jetables

Plateau repas A

Tomate, mozzarella, sauce pesto

Filet de poulet rôti, sauce curry

Salade piémontaise sans porc

Fromage

Crème légère framboise

Plateau repas B

Assortiment de charcuterie

Filet mignon de porc, sauce au miel

Salade de pommes de terre ciboulette

Fromage

Crumble poire chocolat

Plateau repas C

Carottes, cèleri, ananas sauce mayonnaise citronnée

Cœur de rumsteak, sauce béarnaise

Salade piémontaise

Fromage

Chiboust framboise

Plateau repas D

Cocktail de crevettes sauce aurore

Pavé de saumon, sauce ciboulette

Taboulé aux crevettes

Fromage

Tartelette citron meringuée

Plateau repas E

Tartare de saumon

Dos de cabillaud, sauce tartare

Riz exotique mangue, melon et crevettes

Fromage

Royal chocolat

Unitaire

Par 10

Viennoiseries

Pour toute commande spécifique nous consulter

Brioche 500gr (10 parts)

Gâteau battu (8parts)

Chouquettes

Mini Viennoiseries (pain au chocolat ou croissant au beurre)

Petits fours sucrés

Assortiment :

Choux, tartelettes, financier, bavarois...

- Petit plateau 20 pièces
- Grand plateau 45 pièces

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
- Crèmeux pâte d'amandes catania, abricot marinés, miel basilic
- Baba ananas marinés au citron vert, crème légère, coulis fruits rouges
- Chantilly chocolat, fondant chocolat, crème anglaise
- Meringue française, chantilly café, amandes effilées grillées
- Verrine citron, crumble petit beurre, fromage blanc

Macarons parisiens :

Parfums : Assortiment

Caramel, vanille, framboise, spéculos, chocolat café,

Chocolat au lait, pistache, citron, mangue

Cassis, passion...

Coffret de 6 macarons découverte [Idée cadeau](#)

Unitaire

Par 10

Les gâteaux

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair
Pour toute commande spécifique nous consulter

Part

Les 6 parts

Entremet mousseline ou crème légère :

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

Le royal :

Biscuit progrès aux pépites de chocolats, croustillant praliné à l'ancienne, mousse chocolat amer, velours cacao copeaux et noisettes caramel

Douceur tropicale :

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

Dacquoise aux fruits ou fraises ou framboises :

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

Merveilleux chocolats ou café :

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

Flocon :

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

Millefeuille fruits ou traditionnel :

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, fruits (fraises ou autres)

Trois chocolats :

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

Caranouga :

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

Pollen :

Biscuit moelleux à l'amande, crème citron chocolat blanc, meringue italienne.

Royal fruits rouges :

Biscuit amande, croquant chocolat blanc, mousse fraise avec fruits rouges et glaçage framboise

Tartes élaborées

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair
Pour toute commande spécifique nous consulter

Part

Les 6 parts

Solferino :

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

Citron meringuée :

Pâte sucrée, citron et meringue caramélisée

Fraicheur :

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

Grand-mère :

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

Vallée d'Auge :

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

Tout choco :

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

Tarte aux profiteroles :

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

Tarte chiboust fruits:

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

Tarte chiboust chocolat :

Ganache chocolat noir, crème chiboust caramélisée

Tarte Crumble :

Parfum selon la saison

Tartes classiques

Commande à partir de 6 parts minimum et par nombre pair

Tarte aux pommes

Flan aux œufs

Boissons

Prix unitaire

Sangria
Punch
Eau gazeuse
Eau plate

Jus de fruit

Cidre doux ou brut

Sodas (Coca, Fanta, ...)

Vins

Blanc

Chardonnay Eccoterra

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence AOP

Rouge

Gamay Touraine
Brouilly Château des Tours

Champagne

Champagne Veuve Pelletier

Services et locations

Hors Taxe

Service

Livraison offerte à Amiens Métropole (selon la commande)

Personnel (pour assurer le service)

Forfait nappage pour 50 personnes :

Nappes, serviettes, cendriers

Location

Location de verres :

Cocktail ou jus de fruits, verre à vin, verre à champagne, verre à eau.

Location d'assiettes

Location de couverts :

Location de service à café : tasse, sous tasse et cuillère

INFORMATION :

- Nous ne pouvons garantir l'absence des différents allergènes.
- Les préparations végétariennes s'effectuent par série de 10 pièces minimum (exemple des plateaux repas).
- Le retrait des commandes s'effectuent de 11h00 à 11h30 et de 14h00 à 14h30.

3 idées pour déjeuner

Nouvelle Carte

Midi du lundi au vendredi

Ouverture le samedi
Pour groupes sur
réservation

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

Self Restaurant Apradis

Midi du lundi au vendredi

Possibilité de location
de salle

12 rue des deux ponts
80000 Amiens

Tél : 03 22 44 52 02