

# DANTHEZ

LE GOÛT DU TERROIR



## CATALOGUE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2022





# MES ENGAGEMENTS



Ingrédients locaux en circuits courts et de saison



Des recettes pensées pour un moindre impact environnemental



Des contenants réutilisables



# Bouchées salées

- Focaccia (pain à l'huile d'olive)
- Toast pain d'épices confit d'oignons
- Gougères emmental / champignons
- Blinis sarrasin / crème de carottes citronnée
- Oeuf mimosa betterave / herbes fraîches
- Tarte fine miel / chou fleur / noix
- Peau de pomme de terre / crème de panais / cébette
- Oignon / siphon chèvre / potimarron
- Ballotine de blettes colorées / chèvre
- Chou de Bruxelles / lemon curd / noisettes
- Polenta dorée, parmesan
- Poisson Gravelax / moutarde suédoise





# Plats

## A partager ou en bocaux

- Potimarron rôti, crème montée au chèvre, citron confit
- Carpaccio de légumes racines, beurre maison, anchois
- Chou farçi au riz de Camargue, scarmoza (se sert chaud)
- Pois chiches, grenade, chou kale, sauce aïllée
- Mijoté de lentilles corail, pleurotes, échalotes confites
- Velouté de courges, oranges, croustons de focaccia (se sert chaud)
- Trio de carottes rôties, labneh, cumin, sarrasin soufflé
- Tarte Tatin d'échalotes, crème aux agrumes



# Fromage

- Plateau de fromages affinés par Froumaï, selon vos préférences,

Pain, condiments





# Desserts

Mignardises :

- Canestrellis
- Salade de fruits d'hiver, cannelle
- Choux croustillants pomme caramélisée

Bûche :

- Financier noisettes, gel poire, mousse vanille

Gâteaux entiers :

- Gâteau aux agrumes, fruits confits
- Pavlova Kiwi, crème montée
- Mont Blanc poivré



# A la demande

- Service
- Décoration et mise en place
- Devis sur mesure

Je m'adapte selon vos envies et votre évènement. Coût supplémentaire à prévoir en fonction de la demande.

# Conditions

- Commandes

Les commandes se font 1 semaine à l'avance pour un minimum de 150€ HT.

- Livraison

DANTHEZ livre avec l'aide de prestataires votre commande sur Marseille (30€ HT) ou environ (à partir de 50€). L'entreprise DANTHEZ se décharge de toute responsabilité lors de la livraison par un prestataire.

- Mise en place

Selon la demande et le devis, la scénographie et la mise en place du buffet peut être géré par DANTHEZ. Elle sera valorisée dans le devis et explicité. DANTHEZ ne propose pas de prestation de service pour accompagner votre évènement mais je peux vous mettre en contact pour une offre complète.

- Annulation

Toute commande passée et validée doit recevoir un acompte de 50% à la signature. Si la commande est annulée plus de 72h en avance, cet acompte sera remboursé. Toute commande annulée moins de 72h à l'avance donnerait lieu à des frais d'annulation correspondant à 50% du coût global de la commande.

Je m'adapte selon vos envies et votre évènement. Coût supplémentaire à prévoir en fonction de la demande.





# Contact

DANTHEZ

12 rue Saint Saviourin

13001 Marseille

Monticole Culinaire

1bis rue des Frégates

13015 Marseille

<http://auroredanthez.com>

@terroirs\_

Aurore.danthez@gmail.com