

Type d'évènement

Nom du client

Date

Nombre d'invités:

Lieu de la réception

Contact:

Telephone / Mail



Distance en KM/ temps de trajet



Qui sommes-nous ?



Cédric Milano

Chef d'établissement de 48 Heures Traiteur

Un parcours forgé par l'excellence culinaire et l'événementiel de prestige
Cédric Milano incarne une nouvelle génération de chefs passionnés et créatifs.

Né à Montereau-Fault-Yonne, il se forme à l'exigence du métier avec un CAP/BEP cuisine, un CAP/BEP service en salle et un Baccalauréat Professionnel.

Diplômé également de l'Académie Nationale de Cuisine, il fait ses armes dans des établissements reconnus, comme *Les Prémices* à Bourron-Marlotte et *Le Natacha* à Paris, où gastronomie rime avec générosité et authenticité.

En 2004, il rejoint la prestigieuse maison Raynier Marchetti, référence dans l'art de la réception haut de gamme. Pendant 9 ans, il y dirige des équipes dans des événements d'envergure :

Cocktails de 10 000 personnes au Bourget

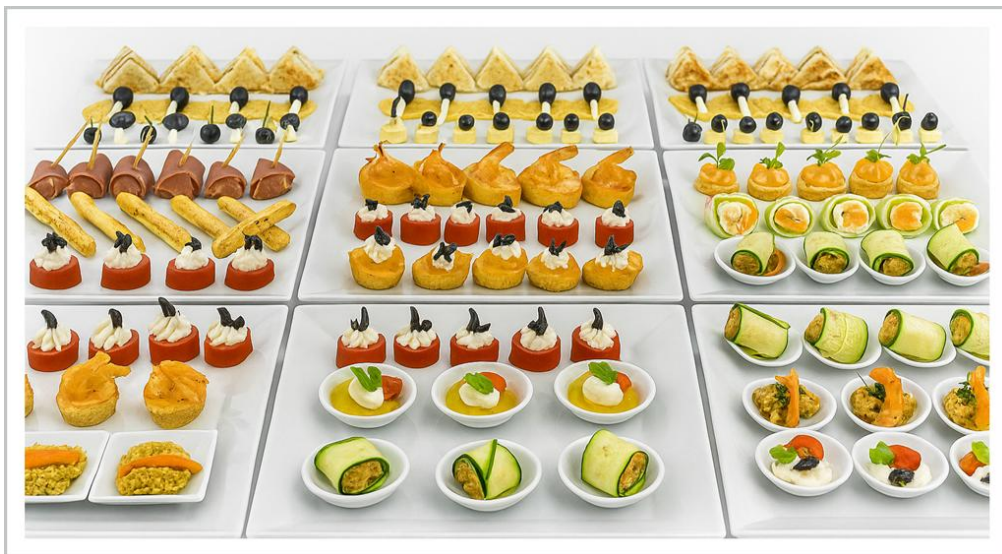
Séminaires de 4 500 couverts en Suisse

Réceptions internationales (Bercy, Musée des Arts Forains, etc.)

Associer créativité culinaire et excellence événementielle

En 2010, il fonde 48 Heures Traiteur, puis en 2013 Le Point Gourmand, aux portes de l'Yonne et de la Seine-et-Marne. Aujourd'hui, il accompagne les particuliers comme les entreprises dans tous leurs événements, avec la même exigence :

Sublimer chaque moment à travers une cuisine généreuse, locale et élégante.



Nos formules Cocktail:

8 pièces/pers: 14.50€ HT choix Traiteur
8 pièces/pers: 19.90€ HT au choix dans la
carte

.....

15 pièces/pers: 25.00€ HT choix Traiteur en
10 variétés

15 pièces/pers: 35.00€ HT au choix dans la
carte

.....

25 pièces/pers: 42.00€ HT choix Traiteur en
15 variétés

25 pièces/pers: 55.00€ HT au choix dans la
carte





Mini-Brochettes:

-Brochettes fraîcheur Gambas, menthe & Pomme Granny

-Brochettes de Poulet mariné aux saveurs d'Asie

-Brochettes de Poulet mariné au tandoori

-Brochettes Comté - Cheddar

-Pic Tomates, Mozzarella

-Pic Fêta Courgette

-Pic de Mozzarella & Courgette menthe

-Pic tout crudité

-Bille de Mozzarella Buffala et Olive noire

-Tomate cerise caramélisée

-Cornet de Crabe & Radis mariné

-Assortiment de mini Chèvre frais aux épices douces

-Millefeuille de Jambon fumé, Comté & Saint Morêt

-Millefeuille de Tomate & Feta

-Spirale de Crêpe & Saumon fumé

-Cube de Saumon & Poireau vapeur

-Roulade de filet d'Oie & Raisin frais

-Roulade de Jambon & Tartare aux fines herbes



Cassolettes

- Mini Rouleaux de Printemps
- Bouchées de Polenta à l'italienne
- Smoking de Pomme de terre Truffade et Foie gras
- Œuf de Caille poché sur lit de Carottes jaunes
- Matignon de Tomate au vinaigre balsamique et Gambas poêlée
- Œuf de Caille safrané sur lit de purée de Choux fleur
- Volaille rôtie sauce Coca-Cola sur lit de Mangue fraîche
- Tartare de Crustacé sur pétale de Tomate confite
- Julienne de Racine 3 saveurs à l'huile de Noisette et Gambas
- Pressée de Volaille au Gingembre et Foie gras, émulsion de Poireaux
- Sushis violets et Saumon frais
- Sushi de Saint Jacques juste marinée
- Saumon et Pomme de terre ratte à l'huile parfumée



Minis-Sandwichs

- Toasté de St Morêt & Jambon blanc
- Toastés Pesto rosso, Avocat, Parme & Mozzarella
- Toasté de Vache qui rit Concombre & filet de Dinde
- Toastés Chèvre, magret de Canard, Tomate & Pignon de pin
- Wraps Saumon à l'Aneth
- Wraps de Jambon de Bayonne & Pesto rouge
- Wraps de Veau & Citron
- Wraps Ricotta Cervelas
- Wraps Tartare fines herbes & Jambon de pays
- Wraps au fromage frais, Concombre & blanc de Poulet
- Buns rillettes de Thon
- Pain au lait Saumon fumé & Fromage frais
- Mini baguette de Poulet au tandoori, Courgette grillée
- Mini baguette de Saumon, Concombre & Chèvre frais



Verrines:

- Gaspacho andalou et Concombre
- Tomate et émulsion de Mozzarella à l'huile d'olive
- Tartare de Surimi
- Saumon & Chantilly fines herbes
- Lentilles vertes à la Pomme Granny Smith
- Flan de Choux-fleur émulsion de Foie Gras
- Emulsion d'Asperge verte au Saint Morêt
- Crème fouettée de Tarama sur lit d'Oeuf de Saumon
- Crème brûlée au Foie gras, Caramel de balsamique
- Chair de Tourteaux, brunoise de Tomates
- Purée de Petits pois, Oeufs de Caille poché
Pois gourmand
- Soupes de Petits Pois à la menthe fraîche
- Œufs de Saumon & crème de raifort
- Velouté de Pommes ratte
- Crème de Haricots tarbais, Cappuccino safrané
- Gaspacho andalou, queue de Gambas
- Gaspacho de Betteraves
- Soupe froide de Concombre & Chèvre frais



Finger food:

- Pain au lait Truite fumée & Citron
- Pain au lait grillé, Saumon mariné & fumée
- Billes de Raisin à la brousse & Pistache concassée
- Millefeuille de Jambon fumé, Comté & Saint Morêt
- Canapé de Kiwi Tomato cerise
- Puit de mini Concombre au Saint Morêt
- Tonnelet de Courgette Ricotta
- Croûton grillé, tapenade d'Olives noires
- Bruschetta de Tomato & basilic
- Roulade d'Aubergine grillé, Crème de Ricotta & Parmesan frais
- Tapenade d'Olives noires, croûtons à l'ail
- Trilogie de Chips 3 saveurs (nature, vitelotte, wasabi)
- Canapé Saucisson sec
- Tartine de Jambon de Bayonne au basilic
- Strates de Pain d'épice et Foie gras



Pièces Chaudes

Assortiment de Pizza façon grand-mère (pâte épaisse) :

Pizza Margarita

Pizza 3 aux Fromages

Pizza au Fruit de mer

Bruschetta Lardon – Chèvre

Bruschetta Bleu – Bayonne

Pomme ratte farcie à la Béchamel et Comté

Beignet de Légumes

Tarte d'Aubergine

Assortiment de Quiches

Accras de Poissons

Tartelette de Chèvre et fondue de Poireaux

Mini Samoussas

Minis Croques monsieur

Feuilletés assortis



PIECES SUCREES

-Assortiment de Mini éclair

-Mini- Clafoutis cerise

-Choux à la vanille

-Mini paris brest

-Tartelette aux fruits et chocolat

-Mini tartelette tatin

-Verrine de fruit frais et chantilly

-Mini crème caramel escalmel

-Assortiment de macarons

-Cannelés Bordelais traditionnel

-Méli-mélo de guimauve maison

-Tartelette au citron meringué

-Petits fours sec

(madeleine, financier, congolais, biscuit pistache...)





Animation Froide 5.00€ HT/pers:

- Carpaccio de saint jacques vinaigrette d'orange gingembre
- Saumon gravlax émulsion de citron vert
- Foie gras mi-cuit toast, brioché et croûtons
- Jambon de pays finement tranché

Animation Chaude 7.00 HT/pers:

- Gnocchis à la crème de truffe
- Escalope de foie gras poêlée, pomme caramélisée
- Risotto de gambas et piperade de 3 poivrons
- Brochettes 3 poissons en cuisson instantanée, pochées au bouillon de légumes et coriandre fraîche

Epaule d'agneau confite de 7 heures

Animation Dessert 5.00€ ht/pers:

- Fontaine de chocolat et ses brochettes suppl. 1.00€ HT
- Pancakes glacé au sirop d'érable



CONTACT



Cédric Milano 06 83 07 49 02

Point Gourmand 03 86 66 42 30

contact@48heurestraitteur.fr

Devis@48heurestraitteur.fr

.....

Informations diverses:

Contact DJ:

Horaire d'arrivée du DJ:

Contact témoin ou autre: