

Le Taigneville

Grégory Krivoff

62 route nationale 62980 Vermelles

Cuisinier Pâtissier Traiteur

09.54.27.20.92

2023

À la carte :

Pain au lait garnis jambon, terrine, fromage : 0.90€.

Mini club : 0.97€.

Mignardise (sucré) : 1.00€.

Verrine salée : 1,15€

Mini wrap : 0,90€

Machine à Granité 2 parfums : 95,00€ (2X 50 personne)

Machine glace italienne, coulis et diverses brisures : 120,00€

Machine à Hot dog : 4,30€ (mini 30 personnes)

Machine à Barbe à papa : 60€ (possible si cuisinier)

Machine à Pop-Corn : 50€ (possible si cuisinier)

Mini burger à la plancha : 1,20€/personne (possible si cuisinier)

Mini pita, kebab plancha : 1,40€/personne (possible si cuisinier)

Brochette salée : 1,95€ /personne

Macaron salé (foie gras, chèvre, ...) : 1,70€/ pièce

Tapas, tapenade : 0,90€.

Assortiments de légumes crus : 0,95€

Mini saladines : 1,10€.

Mini pain bagna crabe et thon : 0,97€

Tel : 0954272092

Site web : www.letaigneville.com

Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff
Cuisinier Pâtissier Traiteur

2023

« La carte des desserts »

Nous avons la possibilité de vous proposer une variante de dessert :

- Les pièces montées génoises,
Une panoplie de parfum est à votre disposition, voici quelques exemples : 3 chocolats, fraise, framboise, spéculoos, caramel banane, fruit, poire, ...
Pour un tarif à la part de 3,60€
- Les pièces montées en choux,
Nous pouvons réaliser ce que vous désirez (gondole, corne d'abondance, ...), elle sera composée de 4 choux par personnes.
Pour un tarif à la part de 5,00€
- Les « Wedding cake » aux parfums de votre choix.
Pour un tarif à la part de 7,00€
- Les pièces montées glacées,
Les gâteaux glacés sont réalisés par la maison Van Den Castele, les modèles, parfums et tarifs sont à voir sur catalogue et selon modèle.

Tél : 09/54/27/20/92

Site web : www.letaigneville.com

Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff

Cuisinier Pâtissier Traiteur

« Buffets froids à la carte 2023 »

(Les sauces, le pain et le beurre sont compris)

<u>19,70€</u>	<u>23,40€</u>	<u>30,20€</u>
Macédoine mayonnaise Tomate au thon Assortiment de charcuteries (10 sortes) et terrines. (3sortes)	Terrine océane, petits légumes croquants Et Tomate au crabe (en proportion égale) Charcuteries fines (10 sortes) Terrines (3 sortes) et Jambon de montagne Plateau de crudités de saison (5sortes)	Médaillon de saumon et ananas victoria et agrumes au crabe et fruits de mer, Charcuteries fines (10 sortes) Jambon de montagne Terrines (3 sortes) et pâté en croûte.
Rôti de bœuf Jambon à l'os maison Pommes de terre vinaigrette Salades de haricots verts	Poulet fermier Rôti de bœuf Rôti de porc 4 légumes assortis	Terrine de Lapin Faux filet Rôti de veau Jambon à l'os 5 légumes assortis.
Plateau de fromages assortis et sa salade composée	Plateau de fromages assortis et sa salade composée	Plateau de fromages assortis et sa salade composée
Dessert en supplément	Dessert en supplément	Dessert en supplément

34,60€

½ Terrine océane et 1/2 Médaillon de saumon

Quart d'ananas au crabe et crevettes,

Salade royale de fruits de mer,

Avocats et pomelos

Petite frisée Nordique

Salades de tomate Mozzarella

Charcuteries fines (10 sortes), 5 légumes assortis.

Et ses terrines. (3 sortes) Plateau de fromages assortis

Dessert en supplément

Chaud froid de volaille

Jambon à l'os

Rôti de bœuf et de porc

Poulet fermier

Langue de bœuf

Et sa salade composée

Minimum 10 personnes

Tel : 09/54/27/20/92

Site web : www.letaigneville.com

Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff

Cuisinier Pâtissier Traiteur

« Buffets dînés à la carte 2023 »

(Les sauces, le pain et le beurre sont compris)

24€90

Buffet d'entrées :
Médaillon de saumon,
Petits légumes croquants
Farandole de crudités (5 sortes)
Assortiment de charcuteries (10 sortes)
Et de terrines (3sortes)

Plat chaud :
Salmi de pintadeau
au vin de saint Emillion,
accompagné de ses trois légumes.

Plateau de fromages assortis
et sa salade composée

Dessert en supplément

29€00

Buffet d'entrées :
Terrine océane, petits légumes croquants
Et Tomate au crabe
(en proportion égale)
Charcuteries fines (10 sortes)
Terrine (3 sortes) et Jambon de montagne
Plateau de crudités de saison (5 sortes)

Plat chaud :
Gigot d'agneau Richelieu
accompagné de ses trois légumes.

Plateau de fromages assortis
et sa salade composée

Dessert en supplément

31€60

Buffet d'entrées :
Médaillon de saumon
et ananas et agrumes au crabe et fruits de mer,
Charcuteries fines (10 sortes)
Terrine (3 sortes) et jambon de montagne
Aux fruits de saison pâté en croûte.

Plat chaud :
Tournedos de faux filet
Sauce saladaise,
accompagné de ses trois légumes.

Plateau de fromages assortis
et sa salade composée

Dessert en supplément

35€70

Buffet s'entrées : **plat chaud :**

Quart d'ananas au crabe et crevette,
Salade royale de fruits de mer,
Avocats et pomelos
Petite frisée Nordique
Salades de tomate Mozzarella
Charcuteries fines (10 sortes),
Et ses terrines (3 sortes)

Magret de canard à la
mandarine Impériale
accompagné de ses trois légumes.

Plateau de fromage assortis
et sa salade composée

Dessert en supplément

Minimum 10 personnes

Tel : 09/54/27/20/92

Site web : www.letaigneville.com

Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff
Cuisinier Pâtissier Traiteur
2023

Minimum 5 personnes
« Menu chaud à la carte »

22,30€

Crème de laitues
Filet St Pierre
à l'étuvée de blanc de poireaux
Jambon à l'os florentine sauce madère
3 Fromages assortis
Dessert en supplément.

24,90€

Crème Dubarry
Terrine de saumon
Aux petits légumes et
Sauce cocktail
Salmis de pintade
Sauce aux cèpes
3 Fromages assortis
Dessert en supplément.

27.60 €

Velouté d'asperges
Saumon en Bellevue
Et ses légumes croquants
Gigot d'agneau Richelieu
Les 6 fromages au plateau
Et sa salade composée
Dessert en supplément.

31,00 €

Mille-feuille de saumon
Aiguillette de poularde
à la fleur de thym
Légumes assortis
Les 6 fromages affinés
Et sa salade composé
Dessert en supplément.

33,70 €

Crème de saint Jacques
Petite frisée Nordique
Et ses toasts chauds
Tournedos de faux filet
Sauce sarladaise
Les 6 fromages affinés
Dessert en supplément.

38,20€

Salade gourmande aux copeaux
de foie gras et magret fumé
Le feuilleté de fins poissons
Et sa sauce de crevettes grise
Magret de canard aux mûres
les 6 fromages affinés
Dessert en supplément.

- Les 3 légumes au choix, le pain et le beurre sont compris.

Tél : 09/54/27/20/92
Site web : www.letaigneville.com
Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff
Cuisinier Pâtissier Traiteur
2023

« Menu animateur » 15€/Pers

Plateaux repas froid spécial animateur,

Ce composant,

D'une entrée (charcuterie, crudité)

D'un plat (1 viande et 2 légumes)

De 2 fromages (Brie, mimolette et beurre)

D'un dessert

Et le Pain

Tél : 09/54/27/20/92
Site web : www.letaigneville.com
Email : contact@letaigneville.com

Le Taigneville

Grégory Krivoff
Cuisinier Pâtissier Traiteur

« Plat chaud unique »

- Chili corn carne : 8,10€
- Tartiflette au reblochon : 7,50€
- Tartiflette au maroilles : 7,80€
- Couscous (poulet, mouton, merguez) : 9,80€
- Choucroute : 11,70€
- Cassoulet aux lingots, charcuteries : 9,30€
- Paella aux fruits de mer : 14,20€
- Pot au feu au jarret 9,60€
- Blanquette d'agneau : 10,90€
- Bœuf bourguignon : 11,50€
- Hoche-pot à la flamande : 10,40€
- Carbonnade flamande : 11,90€
- Coq à la bière : 10,80€
- Jambon à l'os sauce madère : 9,40€

Le service cuisine est compris à partir de 80 personnes.
(Le pain n'est pas compris).

Tel : 0954272092
Site web : www.letaigneville.com
Email : contact@letaigneville.com