



Maison Schosseler  
Traiteur

SORTEZ CHEZ VOUS...

Cocktail Dîner 18 pièces

**8 Pièces Salées froides, sur une note de fraîcheur**

---

- Millefeuille de foie gras aux biscuits roses de Reims
- Tartare de dorade en cuillère
- Saumon en gravlax dans son pois gourmand
- Tartelette primeur caviar d'aubergine et brunoise de légumes
- Pannequet des grisons
- Divin de boudin blanc & pomme granny
- Teriyaki de caille fumée, abricot confit et sésames
- Suprême de pamplemousse, magret fumé & coriandre
- Mini cake de poivron, crème fouettée au citron et tomate confite
- Briochin landais au foie gras

**1 Mini Plat Froid (eq 2 pièces), invitation au voyage**

---

Salade de mini penne gambas & wakame

Salade d'émincés de volaille, chou vert, coriandre, carotte, ciboulette thai

**2 Pièces Lunch, en mode street food**

---

Wrap de caille fumée, légumes et champignons croquants

Club veggie: crème de tomate et mozzarella

**1 Mini Plat Chaud (eq 2 pièces), à savourer**

---

Parmentier de canard du chef

Risotto arborio onctueux et Parmigiano

**4 Pièces Cocktails sucrées, par gourmandise**

---

Chou au biscuit rose de Reims

Véritable cannelé de Bordeaux

Brochette de fruits

Tiramisu à la framboise & revisité au chocolat blanc

Tartelette citron & son nuage meringué

**Tarif : 25.00€ TTC**

Minimum de commande : 10 convives / 48h à l'avance ouvrées

Tarif livraison sur demande

Email : [commercial@ms-traiteur.com](mailto:commercial@ms-traiteur.com)

*Le raffinement sur mesure pour toutes vos réceptions*



Maison Schosseler  
Traiteur

Sortez chez vous, le chef vous a préparé...

---

Les **Entrées Froides** à 10.00 € TTC

---

**C**outure de Saint jacques & gambas sur lit de courgette grillée, brunoise de légumes du temps

**V**égétal d'asperges, émulsion de mascarpone aux morilles

**M**illefeuille de volaille de Champagne & foie gras aux biscuits roses de Reims, vinaigrette de betterave

---

Les **Plats** à 15,00 € TTC

---

**C**aille désossée & farcie aux cèpes, légumes d'un jardin de France

**S**uprême de volaille de Champagne à la crème de foie gras, fricassée de champignons, pommes en l'air

**F**ondant de Veau mijoté longuement ; légumes d'un pot au feu au beurre d'Echiré, parfum de truffes

**D**os de cabillaud au lait de coco, écrasé de pomme de terre au pamplemousse rose et caviar de citron

---

Les **Desserts** à 5,00 € TTC

---

**P**ain perdu aux biscuits roses de Reims & sa meringuette

**C**heesecake revisité au pamplemousse, crémeux fraises

**D**ôme au chocolat feuille d'or, sauce & financier à la pistache

*Minimum de commande : 2 convives / 48h à l'avance ouvrées*

*Tarif livraison sur demande*

*Email : [commercial@ms-traiteur.com](mailto:commercial@ms-traiteur.com) / Tel : 03.26.49.06.05*

*Le raffinement sur mesure pour toutes vos réceptions*