

Prise de
commande
48h avant !



BY GUEST - TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL - Saison 2023

BY GUEST RÉALISE VOS BUFFETS À BASE DE PRODUITS DE SAISON
PIÈCES COCKTAILS APÉRITIVES

MINIS BURGERS À RÉCHAUFFER
3,00 € - LA PIÈCE

L'Original: boeuf haché, cheddar, oignons doux, sauce Guest

Le Bleu Barbecue: boeuf haché, gorgonzola, bacon, compotée d'oignons rouges, sauce barbecue

Le Volaille Fermière: volaille fermière croustillante, raclette, bacon et sauce blanche aux herbes

Le Pita d'agneau: agneau effiloché confit 8h, sauce blanche aux herbes

Le Pulled Pork: cochon effiloché confit 8h, cheddar sauce barbecue

2,50 € - LA PIÈCE
À PARTIR DE 8 PIÈCES PAR VARIÉTÉ

Mini bagel saumon et sésames torréfiées

Ceviche de denti, pêche locale, gel concombre

Mini pain bagnat, thon, oeuf dur et mayonnaise

Chou crabe, mayonnaise ciboulette

Mini salade de gambas, sauce soja, gingembre et citron vert

Carpaccio de boeuf fumé au bois de hêtre, vieux balsamique et vieux parmesan

Tartare de boeuf au couteau, pépites de parmesan et huile d'olive

Mini burger volaille, roquette et mayonnaise béarnaise

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE
(100 g) 8,00 €

Plateau dégustation: Coppa - Lonzu - Saucisson

Par Dumé Cesari, éleveur et producteur de charcuterie à Cozzano

1,50 € - LA PIÈCE
À PARTIR DE 8 PIÈCES PAR VARIÉTÉ

Tarte fine tomates, pesto de basilic, parmesan et vieux balsamique

Focaccia de légumes grillés, tomme Corse

Coqueline, chèvre miel du maquis et sésame

Pissaladière, anchois blanc et citron jaune

Wrap saumon, fumé maison, crème aux herbes et légumes croquants

Chips de crevette, gambas, sauce soja, sésames

Finger jambon truffe, beurre aux herbes

Wrap de volaille fermière, légumes croquants, salade romaine, mayonnaise au paprika fumé

Focaccia jambon de Cozzano, concassé de tomate

MINIS CLUBS
2,50 € - LA PIÈCE (Quantité par multiple de 4)

Le Club Poulet: volaille fermière, oeuf dur bio, bacon fumé, mayonnaise, tomates, sucrine

Le Club Saumon: saumon fumé maison, tomates, mayonnaise yuzu, concombres, sucrine

Le Club Végétarien: tomates coeur de boeuf, burrata, stracciatella, sucrine, pesto basilic

LE PLATEAU DE FROMAGES
(100 g) 8,00 €

Nos producteurs locaux: fromagerie Valicella (Figari), fromagerie du Domaine de Murtoli (Sartène), Ferme de Casa Di Petra (Piccovaggia)

Notre affineur Bernard Mure-Ravaud (Meilleurs Ouvrier de France) de la fromagerie des Alpages



NOS ENTREMETS

TOUTES NOS DOUCEURS SONT RÉALISÉES MAISON
PAR NOS PÂTISSIERS DU #GUESTLABO
LA CARTE DES ENTREMETS ÉVOLUE EN FONCTION DES SAISONS

5,50 € / personne

Prise de commande min 2 jours avant

ENTREMET AU CHOCOLAT (possibilité sans gluten)
Dacquoise, praliné croustillant, crémeux chocolat, mousse
chocolat au lait

BANOFFEE PIE Sablé amande, bananes fraîches et caramel
au beurre salé, chantilly tonka et chocolat blanc

LIMONE Sablé amande, compotine citron vert, crémeux
citron et meringue italienne

FRAISIER Génoise, crème mousseline à la vanille de
Madagascar, compotine de fraise, fraises fraîches

TARTE AUX FRUITS DE SAISON Sablé amande, crémeux
vanille aux fruits et fruits de saison

PAVLOVA (sans gluten) Meringue, chantilly, dacquoise,
gelée de fruits, fruits de saison

TARTE GIULIA Sablé amande-chocolat, gelée passion,
crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait, praliné
crousti-noisettes

NUCCELLULA Sablé amande, crème et croustillant
noisettes, praliné et mousse noisettes, coque craquante
au chocolat au lait

SAINT-HONORÉ Feuilletage, crème pâtissière, crémeux
vanille de Tahiti et Madagascar, Chantilly, choux
caramélisés garnis de crémeux vanille

PARIS BREST Pâte à choux craquelin, mousse noisette,
praliné noisettes de Cervioni, éclats de noisettes
torréfiées

TARTE CHEESECAKE FRAMBOISE Croustillant chocolat
blanc-ramboise, mousse cheesecake vanille, framboises
fraîches et compotine

CROUSTI PEANUT Dacquoise praliné croustillant
cacahuètes, mousse de lait et caramel au beurre salé,
coque chocolat au lait

5,50 € / personne

Prise de commande min 4 jours avant

BABA AU RHUM Baba, rhum, chantilly vanille et fruits frais

TROPÉZIENNE Brioche imbibée de sirop de fleurs
d'oranger, crème pâtissière

MILLE FEUILLE Feuilletage, crème pâtissière,
crémeux vanille, fondant blanc, amandes hachées

MIGNARDISES

2,50 € / pièce

MINIS CHOUX

2,50 € / pièce

Les classiques

Tarte citron meringuée / Crousti-Peanut / Chocolat-
praliné / Banoffee Pie

Les spéciales

Tarte Nuccellula / Tarte framboise-passion / Tarte aux
fraises / Tarte Exotique

Vanille de Madagascar / Pistache - Framboise
Chocolat Valrhona / Vanille et praliné Tonka



LES ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX

NUMBER CAKE

6,00€ / personne

Fruits rouges: Sablé amande, crème pâtissière, compotine fraise, ganache montée tonka et fraises-framboises

Chocolat-praliné: sablé cacao, crémeux chocolat, praliné croustillant, ganache montée chocolat au lait

Chocolat-passion-praliné: sablé amande-chocolat, gelée passion, ganache montée chocolat au lait, praliné crousti-noisettes

Exotique: sablé amande, crème pâtissière, crémeux passion, compotine passion, ganache montée tonka et fruits frais

Banoffee: Sablé amande, crème pâtissière, ganache montée tonka, bananes fraîches et caramel au beurre salé, chantilly tonka

* Minimum 6 personnes par chiffre - Max 20 personnes par chiffre
PRISE DE COMMANDE 1 SEMAINE AVANT

LAYER CAKE

7-8 € / personne

Fruits: Génoise imbibée de sirop de vanille, fruits exotiques ou fruits rouges, crème pâtissière et compotine de fruits, fruits frais, ganache et crème au beurre

Le prix comprend le socle et son habillage avec ruban en soie
10-25 personnes.....8,00€/p
30-60 personnes.....7,50€/p
65 et +7,00€/p

Chocolat: Génoise, crémeux chocolat noir, praliné amandes-noisettes, ganache et crème au beurre

Les décors sont à définir avec les pâtisseries !
PRISE DE COMMANDE 10 JOURS AVANT !
Minimum 10 personnes

CROQUE-EN-BOUCHE / PIÈCES MONTÉES

Choux caramélisés, crème pâtissière, nougatine

60 à 119 choux 2,90 € / chou
120 choux et plus2,70 € / chou