

BY GUEST

TRAITEUR - SAISON 2023



By Guest vous propose une sélection de créations salées et sucrées réalisées par l'équipe du Guest, uniquement sur commande 48h avant votre événement.

Nos créations sont réalisées à partir de produits frais et de saison, sélectionnés avec soin auprès de nos producteurs.

By Guest vous accompagne pour vos événements: mariage, baptême, anniversaire, pique nique ...



LE PIQUE NIQUE

25,00 € - personne

- Charcuterie de Dumè CESARI (Cozzano)
- Salade de pâte, tomates cerises, bille de mozzarella, pesto
- Club sandwich volaille fermière, bacon fumé, mayonnaise, tomates, oeuf dur, sucrose
- Salade de fruits
- Cakes sucrés maison (Citron et Chocolat-Noisettes)

LE BRUNCH

30,00 € - Personne
Minimum de commande 10 personnes

- Salade de pâtes - Mini pennes, mozzarella, pesto de basilic, tomates cerise et pignons de pin
- Tarte à la tomates, pesto de basilic
- Bagels saumon fumé maison
- Club sandwiches poulet-bacon
- Vitello tonnato, câpres à queues et chips de pain
- Plateau de fromages de Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager
- Chouquettes et brownies maison
- Plateau de fruits frais
- Cakes sucrés maison (Citron et Chocolat-Noisettes)



LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

8,00 € - Les 100 grammes

Plateau dégustation: **Coppa - Lonzu - Saucisson**
Par Dumé Cesari, éleveur et producteur de charcuterie à Cozzano

LE PLATEAU DE FROMAGES

8,00 € - Les 100 grammes

Sélection de fromages de nos producteurs locaux et de notre affineur Bernard Mure-Ravaud (Meilleur Ouvrier de France) de la fromagerie des Alpes.

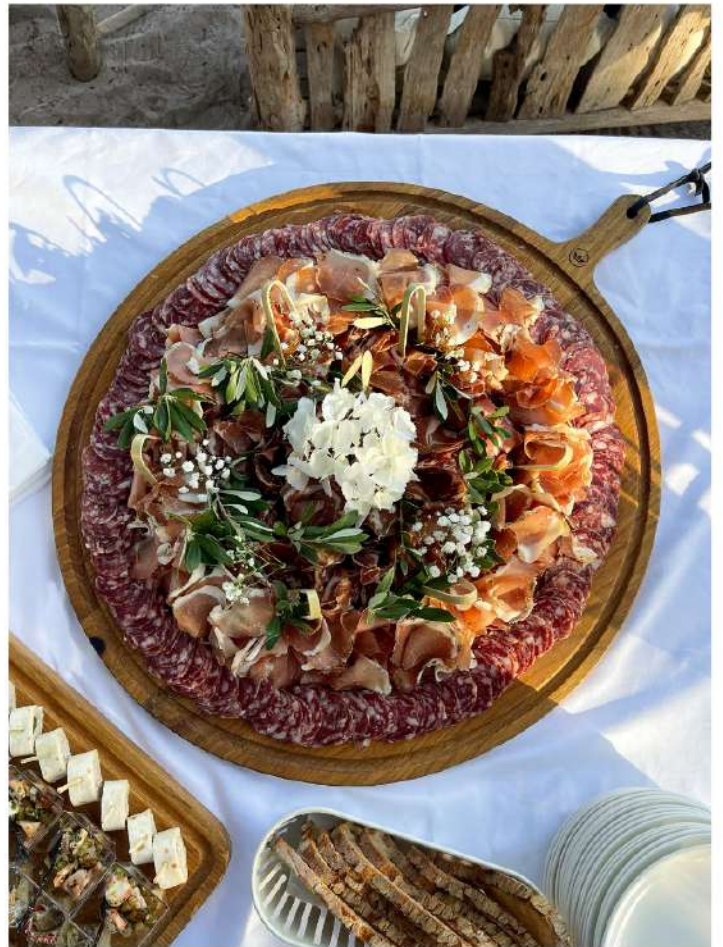
MINIS CLUBS

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, mozzarella, sucrine, pesto basilic



MINIS BURGERS À RÉCHAUFFER

3,00 € - La pièce

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

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

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

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

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



PIÈCES COCKTAILS

1,50 € - La pièce

Focaccia de légumes grillés, tomme Corse

Coqueline chèvre, miel du maquis et sésames

Pissaladière, anchois blanc et citron jaune

Wrap saumon fumé maison, crème aux herbes et légumes croquants

Finger jambon à la truffe, beurre aux herbes

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

Focaccia jambon de Cozzano, concassé de tomates

PIÈCES COCKTAILS

2,50 € - La pièce

Mini bagel saumon et sésames torréfiées

Ceviche de denti, pêche locale, gel concombre

Mini pain bagnat, thon, oeuf dur et mayonnaise

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

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

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

Mini burger volaille fermière, roquette et mayonnaise béarnaise

