



# *Les festivités 2024*

Avec La Mélodie des Saveurs

01 64 51 05 46

[bonjour@lamelodiedessaveurs.fr](mailto:bonjour@lamelodiedessaveurs.fr)

*Chaque année, c'est avec la même intensité, avec la même impatience, que nous attendons pour vous choyer de nos mets.*

*La mélodie des saveurs surfe sur les ondes de la joie et de la célébration et souhaite vous emporter le temps d'un repas vers la légèreté, la convivialité et les saveurs de la gourmandise.*

*N'attendons pas Noël pour commencer...*

*Joyeuses fêtes à toutes et à tous.*

*L'équipe Mélodie*





## Plateaux repas Festifs

### Plateau Célébration 30 € HT

Foie gras couché sur un lit feuilleté, coussin de chutney, drapé de pommes confites  
\*Magret de canard miel et épices, tartare de tomates emporté et poêlée de légumes d'hiver  
Fromage  
Crèmeux tonka chocolat et noisette

### Plateau Délices 30 € HT

Salade de marrons glacés et mangue douceur de Rhum acidulé à l'orange  
\*Dos de cabillaud à l'unilatéral douceur d'airelles  
Riz basmati au curcuma et carottes nouvelles rôties  
Fromage  
Nuage exotique douceur coco

### Plateau Des étoiles dans l'assiette 35 € HT

Assortiment de rêve (mini chou au beurre d'escargots, mini brioche douceur mousse de carottes, tomate séchée et cube de bleu, Crevettes mini-twister)  
\*Daube de sanglier en cocotte force et saveurs  
Ecrasé de fête au jus de cuisson caramélisé  
Fromage  
Bûchette fruits rouges génoise cacao

*\*Possibilité de changer avec de la volaille  
(suprême de poulet jaune sauce Champagne)*

**Buffet Flocon de Neige**  
(froid)  
**35€ HT**

Finement tranché la noix de jambon à la truffe

Salade de Noël (roquette, chèvre frais, figues, fruits secs, croustillante Gambas)

Salade de marrons glacés et mangue douceur de Rhum acidulé à l'orange

Bouchée de volaille sauce fine de Champagne

Farandole de Conchiglionis farcis aux carottes jaunes et poivrons multicolores et tomates séchées

Plateau de fromages

Flocon chocolat coco & Pointe exotique

*Avec pains variés et assaisonnements*



Rôti de bœuf Wellington

Salade de Noël (roquette, chèvre frais, figues, fruits secs, croustillante Gambas)

Salade de ravioles aux noisettes et pignons, tomates et crevettes sautées

Tourte surprise du Chef

Chapon farci aux marrons et foie gras au jus réduit

Fagot de trois légumes lien de courgette, point de suspension de coulis de poivrons, thym et citron

Poêlée de marrons et pommes de terre fleur de sel

**OU**

Corolle de sole mousse de Saint Jacques

Riz long grain bouillon de poisson

Sublimé le fondant de panais, pommes et airelles

Plateau de fromages

Assortiment de petits fours Aquarelle (3 pièces par pers) & pointe exotique

*Avec pains variés et assaisonnements*



**Buffet Au coin du feu**

*(chaud)*

**38€ HT**



**Cocktail Feu d'artifice de saveurs**  
**27€ HT**

- Salé  
(5 pièces salées, 3 verrines, 3 saveurs terroir, 4 dégustation de charcuterie)

Mini burger Rossini

Mini pain pita à l'effiloché de canard

Mini black burger au saumon fumé, concombres et Philadelphia

Mini navette crevette citron yuzu

Petit chou Foie gras mousse

Planche festive :

**Farandole de verrines** (**Verrine** tartare de saumon avec pomme granny et fèves croquantes relevées de citron vert. **Verrine** poulet cuisiné au miel avec des carottes, du citron vert et des abricots sur une préparation fromagère au curry. **Verrine** de légumes avec un mix de carottes jaunes et orange persillées sur un houmous de betteraves)

**Cascade de tartine terroir** (rillette de sanglier, brioche au saucisson&co, mini pain au Brie)

**Assortiment de charcuterie fine** (jambon la truffe, saucisson sec pur porc, jambon Serrano, jambon de montagne)

- Sucré  
(4 pièces sucrées)

En cœur, nos macarons (fraise, chocolat)

Mignardises plaisir des yeux art déco



## GOUTERS DE NOËL

- **Goûter de Noël Gourmand 8€ HT**

- Donut de Noël
- Pain d'épices
- Papillotes de Noël
- Café, thé
- Eau minérale plate
- Gobelets, serviettes jetables

- **Goûter de Noël saveur Italie 15€ HT**

- Moelleux au chocolat
- Pain d'épices de Noël
- Panettone
- Papillotes de Noël
- Corbeille de clémentines
- Eau minérale plate
- Café, thé de Noël, chocolat chaud
- Gobelets, serviettes jetables



**En option :**  
**Décorations de Noël**  
**Bonbons de Noël**  
**Vin chaud de Noël**  
**Animations crêpes / gaufres avec personnel**



# *La mélodie des saveurs*

Vous souhaitez de bonnes fêtes !

La Mélodie Des Saveurs, traiteur

01 64 51 05 46

[bonjour@lamelodiedessaveurs.fr](mailto:bonjour@lamelodiedessaveurs.fr)

<https://www.lamelodiedessaveurs.fr/>

46 Rue Gustave Eiffel, 77220 Gretz-Armainvilliers

