



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

Buffet *lunch*



Menu Bistro



À partager

- Ardoise de charcuterie
Chorizo, jambon Serrano, saucisson de campagne, pot de rillettes
- #✓ Légumes frais du moment sauces cocktail, gressins et légumes confits
- #✓ Soupe Inspirée du marché et de la saison

Entrées

- Salade de bœuf braisé, légumes craquants et crème de raifort
- Gambas, risetti, avocat et citron vert
- #✓ Salade de quinoa, orange et patate douce

Les petits plats du jour

- Cabillaud meunière, haricots cocos et persil
- Fricassée de volaille aux écrevisses et gratin de macaronis
- #✓ Mijoté de haricots cocos et petits légumes aux épices douces

Desserts

- Un fromage à partager, verrine fromagère, taillerie de fromage
- Poêlée de fruits de saison et crumble sablé breton
- Cake citron-pavot, crème brûlée
- Tarte tatin pomme-poire, caramel au beurre salé

#✓_ végétarien

23,80€ HT

Menu

Bistronôme



À partager

- Ardoise de charcuterie Grand Cru
Foie gras entier mi- cuit IGP Sud-Ouest
Chorizo Iberico, jambon Bodega, saucisson de campagne, pot de rillettes
- #✓ Légumes frais & légumes confits, sauce cocktail, gressins
- #V Velouté de pois cassé, fromage frais

Entrées

- Œuf poché, asperges, Parmesan et jambon Bellota
- Salade de légumes croquants, saumon et jus d'herbe
- #✓ Salade de lentilles et champignons crus

Les petits plats du jour

- Cabillaud, velouté de panais, butternut, éclats de châtaigne
- Pièce de bœuf braisée, vrai jus, gros légumes cuisinés en cocotte et fleur de sel
- #✓ Cocotte de légumes au beurre fumé et fleur de sel

Desserts

- Planche de fromages AOP
Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, Confiture de figues violettes
- Vacherin exotique
- Tiramisu de la maison
- Tarte tatin pomme-poire, caramel au beurre salé

Menu d'ailleurs



À partager

- #✓ Cheese + Crackers

Sélection de fromages affinés, crackers salés

- Rillettes de maquereau à la moutarde de Meaux

- #✓ Soupe de potiron et fromage frais

Entrées

- Sunset coco-mango bowl

Crevette panée, coco, sauce spicy, avocat, mangue et cacahuètes

- Tataki bowl

Tataki de bœuf, légumes au wok, poire, gingembre confit

- #✓ Veggie bowl

Courgette au pesto, carotte passion, radis rose, concombre, sauce yaourt

Les petits plats du jour

- Gambas cuisinées en cocotte au curry de madras, risotto à la noix de coco

- Canard laqué aux cinq parfums, nouilles sautées

- #✓ Risotto crémeux au lait de coco, légumes à l'huile parfumée

Desserts

- Planche de fromage Basque
Ossau Iraty & confiture de cerise

- Vacherin exotique

- Tiramisu de la maison

Café gourmand

- Moelleux citron-pavot

- Crème brûlée aux noix de pécan

Menu

Urban Food Court



Urban's tapas

- #✓ Velouté Butternut, éclats de noisettes et fromage frais
- Avocado toast, crevette, pickles oignon rouge
- #✓ City bruschetta, champignons grillés, confit de tomates, pesto, copeaux de Parmesan

À partager

- Planche de charcuterie Ibérique
Chorizo Iberico, jambon Bodega, lomo, saucisson de Pata Negra, Guindillas et pan con tomate
- Planche de fromages Italiens
Ricotta de Brebis Salée - Parmigiano Reggiano, Gorgonzolla, raisin, gressin et focaccia

#✓_ végétarien

Entrées

- Sunset coco-mango bowl
Crevette panée, coco, sauce spicy, avocat, mangue et cacahuètes
- Tataki bowl
Tataki de bœuf, légumes au wok, poire, gingembre confit
- #✓ Veggie bowl
Courgette au pesto, carotte passion, radis rose, concombre, sauce yaourt

Station cuisine

- East River Burger
Bun brioché, cheddar, volaille fermière, sauce chili-citron vert, pickles
- Linguine alle vongole
Pâtes linguine, coquillages, sauce vin blanc, ail, persil, huile d'olive bio
- #✓ Pad thaï veggie
Nouilles de riz plates, sauce soja, wok de légumes, ciboulette, noix de cajou et jus de citron vert

Desserts

- Vacherin exotique
- Tiramisu de la maison
- Café gourmand
- Tapioca au lait de coco et coulis de mangue
- Snickers maison

28,30€ HT

Menu Des Halles



Mer !

- Grillé de Seigle, avocat, saumon Gravlax
- Rillettes de maquereau à la moutarde de Meaux
- Soupe de poisson
Pain grillé, rouille et Emmental rapé

Primeur !

- #/ Sauté de légumes en salade et œuf poché
- #/ Jus des légumes du moment
- #/ Trempette de légumes sauce crème ciboulette, céleri

#/_ végétarien

Comme chez Nous !

- Wrap salade landaise au magret et canard confit
- Planche de charcuterie Grand Cru
Jambon de Lacaune, pâté en croûte, saucisson de campagne, pot de rillettes, cornichons et oignons gelots
- #/ Planche de fromages AOP
Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, noix et pâte de coing

Station cuisine

- Mijoté de veau cuit a basse température, haricots cocos et petits légumes
- Lasagnes au saumon, épinard et poireau
- #/ Mijoté de haricots cocos et petits légumes aux épices douces

Desserts

- Mousse au chocolat lacté et pralines grillées
- Tarte citron-passion et meringue craquante
- Café gourmand
- Crumble pomme-poire et caramel à la fleur de sel
- Macaron framboise-nougat

28,30€ HT



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression



Ne jamais *frir*
jamais !