



P'tits mets
d'ici et d'ailleurs

CHEF & TRAITEUR À DOMICILE



Mercedes TAY

16, clos des Perroquets
Appt. 253
94500 Champigny-sur-Marne



01 45 16 93 83
06 75 58 61 93



contact@petitsmetsexotiques.com



<http://www.ptitsmetsexotiques.com>

Apéritifs

Scone au fromage

Petit biscuit au fromage

Bille de fromage

Mozzarella

Feuilletés apéritif

*Torsades salées au gruyère,
graine de sésame, pavot, jambon*

Caviar d'aubergine

Accompagné de son toast au saumon fumé

Pain surprise marin

*Mousse de crevettes, rillettes de thon,
saumon fumé, miette de crabe*

Pain surprise traiteur

*Jambon cuit, emmental, fromage de chèvre,
caviar d'aubergine*

Mini brochettes

Olives, jambon cru et mozzarella

Toast

Quiche lorraine au lardon fumé

Assortiments de canapés

*Pain d'épice au fois gras,
blinis au saumon fumé,
pain noir au pâté de canard,
pain au guacamole
et crevettes roses*

Feuilleté à la saucisse

Tapenade d'olives

Chips fait maison

Pommes de terre et betterave

Mini brochettes

Crevettes et sa tomate confite

Toast de terrine de lapin

Assortiment de mini-bagels

*Jambon cuit, saumon fumé,
roquefort*



Buffets froids

Pâté de campagne

Assortiment de crudités

Carotte rapée, céleri, betterave

Rôti de boeuf

Assortiment de fruits de mer

Crevettes, langoustines, homard

Rôti de veau, porc ou agneau

Pilons ou ailes de poulets cuits / froids

Terrine de légumes

*Poivrons rouges, courgettes,
carottes, poivrons verts*

Terrine de foie gras «fait maison»

Taboulet au poulet froid

Assortiment de charcuteries

*Saucisson sec, salami, Chorizo, rosette,
jambon cru, saucisson à l'ail,
jambon blanc, mortadelle*

Plateau de viandes froides

Plateau de charcuterie campagnard

Terrine aux 3 poissons

Truite, cabilleau, saumon

Bouchée au riz de veau

Pâté en croûte «fait maison»

Assortiment de mini-bagels

*Jambon cuit, saumon fumé,
roquefort*

Poulet cuit froid

Méli-Mélo de salade

Laitue, roquette, frisée, mesclun

Saumon Bellevue

Champignon à la grecque



Desserts

Poires pochées
au vin et à la cannelle

Tarte aux pommes
ou poires

Crêpes
sucré, confiture, chocolat

Tarte à la banane et chocolat

Assortiment de fruits exotiques

Baba au rhum
et son coulis de griottes

Bavarois aux fruits rouges

Fondant ou moelleux
au chocolat et fruits rouges

Tarte aux framboises

Mousse à l'ananas

Flan pâtissier

Crêpes susette

Crème brûlée

Croquant à la banane

Brochettes de fruits

Riz au lait

Gâteau au yaourt

Pudding de brioche

Tiramisu au café

Tarte aux fraises



Menu Traiteur

Scone au fromage

petit biscuit au fromage

Bille de fromage «Mozarella»

Feuilletés apéritif

*Torsades salées au gruyère,
graine de sésame, pavot, jambon*

Caviar d'aubergine

et son toast au saumon fumé

Pain surprise marin

*mousse de crevettes,
rillettes de thon, saumon fumé,
miettes de crabe»*

Pain surprise traiteur

*jambon cuit, emmental,
fromage de chèvre
caviar d'aubergine*

Mini brochettes

olives, jambon cru et Mozzarella

Toast quiche lorraine au lardon fumé

Assortiments de canapés

*Pain d'épice au foie gras,
blinis au saumon fumé,
pain noir au pâté de canard
pain au guacamole et crevettes roses»*

Feuilleté à la saucisse

Tapenade d'olives

Chips

*pommes de terre
et betterave «fait maison»*

Mini brochette de crevettes et sa tomate confite

Toast de terrine de la pin

Assortiment de mini-bagels

Apéritifs



Menu Traiteur

Capucino de petits pois

Tartare de tomate, concombre et thon

Velouté de betterave et de poivron vert

Remoulade de céleri rave et de carotte râpée

Terrine aux 3 poissons «fait maison»

saumon, truite, colin

Salade piemontaise au jambon

Muffins jambon, olive

et son méli-melo de salade «laitue, roquettes, frisée, mesclun

Mni cake

lardon, oignon et chèvre

Croquettes de fromage de chèvre et sa tomate concassée

Terrine de foie gras «fait maison»

Salade de pâtes aux fruits de mer

Terrine de légumes

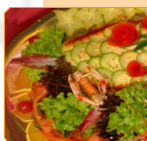
carotte, brocolis, courgette

Salade aux légumes du jardin

Salade de blé, avocat et féta

Salade niçoise

Entrées



Menu Traiteur

Parmentier de lieu aux poireaux

Rouget sur lit de tomates concassées
et courgettes

Bisque d'écrevisse et sa polenta

Ratatouille et son riz créole

Gratin dauphinois au roquefort

Filet mignon de porc aux frits secs
abricots et pruneaux sec

Boeuf aux carottes mariné
à la bière blanche

Gigot d'agneau ou de veau
et ses légumes printaniers

Boeuf bourguignon et ses patates
à l'eau ou ses coquillettes

Risotto
aux champignons de Paris

Paëlla façon espagnole

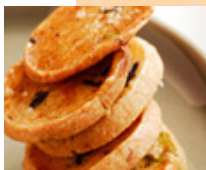
Lasagne aux steacks hachés
ou aux courgettes

Lapin à la moutarde
et aux échalotes

Gratin aux légumes
Aubergines, carottes, tomates

Coq au vin ou canard à l'orange

Plats



Menu Traiteur

Petits suisses à la poire

Salade de fruits exotiques

banane, fraise, kiwi

Moelleux au chocolat

Pain perdu

Pudding de brioche aux agrumes

Tiramisu au café et chocolat

Crème brûlée

Bavarois aux fruits rouges

Fraisier à la pâte d'amande

Tarte aux pommes

ou aux poires

Fondant au chocolat

Poires belle Hélène

Baba au rhum

et son coulis de griottes

Crêpes au sucre

ou chocolat

et confitures maison

Tarte à la banane

et chocolat au lait

Desserts



Couleurs d'Afrique

Togo 

Plats principaux du Togo

Pinon au porc

Ayimolou

Riz au gras

et son boeuf mariné aux épices

Gali fôto et son omelette

Fufu d'igname

*ou de banane plantain
accompagné de sa sauce
graine au poulet fumé
et viande de boeuf*

Sauce d'arachide

au boeuf et son riz blanc

Sucreries du Togo

Ahayoé

Toffee

Atchômon

Agnantan

Bonbons au coco caramélisé

Desserts du Togo

Klako

Brochettes de fruits exotiques

ou salade de fruits exotiques

Botokoin

Tarte à la banane

Africa tennis

Gâteau à l'ananas



Couleurs d'Afrique

Benin

Plats principaux du Benin

Mouton à la sauce arachide

Riz à la Béninoise

Sauce djissiman

Ebessessi

Riz au gras

Amiwo et son pilon
de poulet rôti



Desserts du Benin

Salade de fruits exotiques

Yovo-Doko
*Semblable au chichi
ou churros en goût*

Côte d'Ivoire

Plats principaux de la Côte d'Ivoire

Mouton à la sauce arachide

Riz à la Béninoise

Sauce djissiman

Ebessessi

Riz au gras

Amiwo et son pilon
de poulet rôti



Desserts de la Côte d'Ivoire

Beignets sucrés

Flans à la noix de coco

Tarte tatin à la banane

Biscuits au coco

Couleurs d'Afrique

Sénégal

Plats principaux du Sénégal

Thiébou yap

Yassa

Tieboudjen

Daurade aux arachides

Avocats aux crevettes
façon sénégalaise

Thiou Dioutire



Boissons du Sénégal

Jus de corosol

Jus de Titak

Jus de gingembre

Citronnade

Bouye

Dakhar

Jus de Bissap

Yovo-Doko



Desserts du Sénégal

Sow

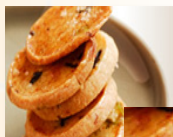
Sombi

Lakh Sankhal

Thiacri

Crème de corrossol

Tiééré sow



Couleurs d'Afrique

Mali 

Plats principaux du Mali

Borokhé

Djaratankai

Saame

Tukasu



Cameroun 

Plats principaux du Cameroun

Poisson braisé à la Camerounaise

*accompagné de tubercules
de magnoc cuite à l'eau*

Colin aux poivrons et cacahuètes

accompagné de riz blanc

Poulet aux bananes vertes

ou aux patate ou au manioc

Gâteau de pistache à la viande
de boeuf

*accompagné de bananes plantains
frits ou de tubercules de manioc
cuits à l'eau*

