St. Valentine's Day

Par Cannes & Sens Traiteur

Cannes & Sens Traiteur — Carte Saint-Valentin

Offres disponibles sur la période Saint-Valentin (uniquement sur commande)
Bouchées apéritives/verrines gourmandes • Entrées • Plats à partager • Accompagnements • Dessert & douceurs

Pour l'apéritif — Bouchées & pièces cocktail (4€/pc- vendu par 10)

- **Mini brioche foie gras & poire rôti**
- **Bouchée gravlax de saumon mariné agrumes et gin** – pickles de betterave & sésame
- **Mini cake salé** – poireau, crème cheese et oeufs de truite
- **Mini croque comté affiné & truffe Mélanosporum**
- **Tartelette foie gras** – poire rôtie & gel timut
- **Bonbon de chèvre frais** – noisette, abricot, pétales de rose & fenugrec
- **Navette au crabe des neiges** — pomme Granny, céleri, yuzu

LES VERRINES (6€/pc - vendu par 10)

- **Cappuccino de champignons** — chantilly salé, guanciale, éclats de noisettes
- **Velours de pommes de terre** — crème crue, œufs de truite
- **Tartare aux deux saumons** — saumon fumé & gravlax pomme verte, shiso violet
- **Patate douce cannelle & enoki fumés** (végétarien)
- **Mousseline de carottes safranées** — crumble parmesan, pickles d'oignons roses (végétarien)
- **Foie gras mi-cuit** — poire rôti, crumble salé

LES DOUCEURS (3€/pc - vendu par 10)

- **Bouchée chocolat facon rocher**
- **Mignardises du moment (nous consulter)**
- **Madeleine praliné cacahuete**
- **Bouchée poire caramel**
- **Tartelette fruit rouge shiso violet**

- **Tartelette au chocolat & praliné feuillantine**
- **Tartelette poire tonka**

NOS FORMULES COCKTAIL

Apéritif léger – 35€/pers *8 pièces par personne :*

2 verrines Signature

4 pièces cocktail

2 douceurs en une bouchée

Formule Signature – 48 € / pers. *12 pièces par personne :*

4 verrines Signature

6 pièces cocktail

2 douceur en une bouchée

Formule Cannes & Sens – 60 € / pers. *15 pièces par personne :*

4 verrines Signature

8 pièces cocktail

3 petites douceurs en une bouchée

Formule Signature + Boissons – 64 € / pers. *Formule Signature*

2 boissons maison (eaux parfumées, thés glacés, citronnades).

Une formule clé en main, qui associe bouchées et rafraîchissements.

Côté table...

Entrées

- **Foie gras de canard Signature** — mariné Porto, 4 épices & Armagnac – **150€/KG TTC** *(format planche avec chutney & pains spéciaux, sur demande selon volume)*
- **Foie gras truffé** — truffe Mélanosporum – **185 €/kg TTC** *(format planche avec chutney & pains spéciaux, sur demande selon volume)*
- **Planche de saumon gravlax "Label Rouge d'Écosse"** — mariné agrumes & gin – **90€/Kg TTC** *(format planche avec crèmes & pains spéciaux, sur demande selon volume)*
- **Carpaccio de Saint-Jacques en coquille** — Granny smith pochée au safran, grenade fraîche – **14€/TTC portion 120g**

Plats à partager

- **Poisson en papillote prêt à cuire (pour 2)** — dorade royale **sur demande** (autres poissons possibles)
- **Mini pâté en croûte (env. 750 g)** — volaille, foie gras, pistaches, trompettes de la mort – **70€/pc TTC**
- **Bœuf Wellington** — duxelles pleurotes & trompettes, herbes, pâte feuilletée – **30€ TTC/pers**
- **Ballotines de volaille fermière** — jus de viande truffé – **16€TTC/pers**

Accompagnements – 8€ TTC/200g

- **Gratin dauphinois** à la fève de Tonka
- **Purée de céleri & pommes de terre** (option truffe + 2€)
- **Purée de pommes de terre** à l'huile d'olive
- **Légumes glacés d'hiver** au beurre d'herbes
- **Velours de carotte safranée**
- **Purée de patate douce** légèrement relevée à la cannelle

Desserts – 8€ TTC/ portion

- **Mini entremets chocolat–noisette–praliné**
  croustillant, chantilly, chocolat au lait (option coco)
- **Dôme poire–tonka–amande**
  gourmand, très "Saint-Valentin", finition élégante
- **Tarlette chocolat noir & safran**
  crème montée au poivre de Timut
- **Pavlova, chantilly gingembre** & fruit exotique

LES GOURMANDISES

Tablette artisanale (noir 63%/Sans sucre 63%, lait 38€/, dubai) – **10€/pc TTC**

Écrin dégustation – env. 100 g ..... 12 € TTC

Écrin gourmand – env. 170 g ..... 20 € TTC

Grand écrin Signature – env. 340 g ..... 41 € TTC

Coffret à partager – env. 400 g ..... 48 € TTC

Suggestion de menu pour la Saint Valentin

Menu Riviera 💕

99 € TTC / pour 2 personnes

Apéritif à partager

2 mini brioches foie gras & poire rôtie

2 mini croques comté affiné & truffe Mélanosporum

Entrée
Ballotine de saumon fumé, fromage frais, aneth, citron, citron caviar

Plat
Suprême de volaille fermière, jus de viande truffé

Accompagnement
Gratin dauphinois à la fève de Tonka

Dessert (à partager)
Au choix : entremets chocolat–noisette–praliné **OU** dôme poire–tonka–amande

💎 *Menu Signature*

139 € TTC / pour 2 personnes

Apéritif Signature (à partager)

4 pièces cocktail assorties (sélection du moment)

2 verrines Signature au choix :
Velours de pommes de terre, crème crue & œufs de truite OU Cappuccino de champignons, chantilly salée, guanciale & noisettes

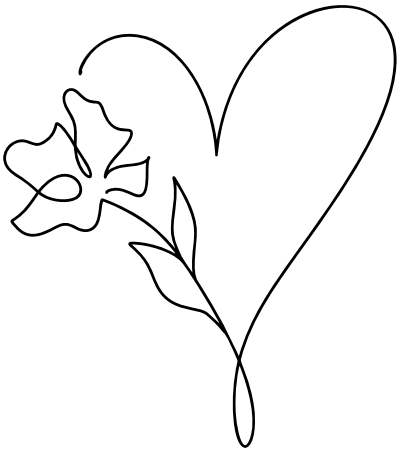
Entrée
Carpaccio de Saint-Jacques en coquille

Granny pochée au safran, grenade fraîche, touche d’agrumes

Plat
Ballotines de volaille fermière, jus de viande truffé

Accompagnements (inclus)
Purée céleri & pommes de terre & légumes glacés d’hiver au beurre d’herbes

Dessert
Pavlova — chantilly gingembre & fruits exotiques



Condition / livraison & retrait

Commandes à anticiper : **minimum 7 jours** à l’avance pour les **gros volumes** ; **jusqu’à 3 jours** à l’avance pour les **petites commandes** (selon disponibilités).

Livraison possible à partir de 250 € de commande.
En-dessous, **retrait au laboratoire** : **29 avenue Monte-Carlo, 06150 Cannes**.

Règlement avant livraison ou retrait : **carte bancaire, virement bancaire, chèque, espèces**.

CANNES & SENS

Traiteur