

CARTE TRAITEUR FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025



Commande de Noël à
passer avant le 19
décembre



Réservation :
03.22.26.16.93
Email: contact@virta.fr
7 rue des lagunes 80460
Oust-Marest



Commande du
Nouvel An à passer
avant le 26
décembre

Les pains surprises:

- Pain surprise panaché, (60 pièces)
37 €
- Pain surprise panaché (40 pièces)
28.00€

Le plateau de variétés froides

MANIGUETTE : les 12 pièces 24.00€

- Verrine carpaccio de Saint-Jacques,
vinaigrette à l'hibiscus
- Verrine gelée argousier tome aux fleurs
- Navette de bœuf mariné cuit en lamelles,
raifort
- Sablé au charbon végétal, ceviche de
cabillaud
- Buns au lin, saumon fumé
- Pince de radis red meat Maroilles et
cumin

A partager

- La planche de saumon mariné en dés sur
pic à l'aneth sauce finnoise 25.00€ les
300 gr
- Le plateau mixte à partager (tome aux
fleurs ,chiffonnade de jambon blanc,
pickles de chou fleur oignons rouges,
saucisson sec, pâté de campagne,
tapenade croûtons
Total 350gr 17.80 €

Cocktail dinatoire à partir de 6 pers

- 42.00 €/pers
- Verrine carpaccio de Saint-Jacques,
vinaigrette à l'hibiscus
- Verrine gelée argousier tome aux fleurs
- Navette de bœuf mariné cuit en lamelles,
raifort
- Sablé charbon végétal, ceviche de cabillaud
- Buns au lin, saumon fumé
- Pince de radis red meat, Maroilles, cumin
- Pain au lin, mayonnaise de pois à l'huile de
noix, épeautre
- Dés de comté, fumé de viande séchée sur pic
- Plateau mixte à partager (tome aux fleurs
,chiffonnade de jambon blanc, pickles de
chou fleur oignons rouges, saucisson sec, pâté
de campagne, tapenade croûtons 350g
- Cassolette de curry de poulet, noix de
coco (plat chaud consigné)

-Bûche au chocolat blanc gingembre gelée
d'argousier maison

-Petits fours:

Chou praliné, cœur framboise
Tartelette au chocolat et poivre de Sichuan
Financier pistache

Les spécialités festives

Saumon fumé au bois de hêtre maison
68.00 € le kg

Saumon gravlaks crème finnoise
72.00€ le kg

Saumon mariné aux aiguilles de pin
72.00€ le kg

Pâté en croûte aux 3 viandes, truffé
45.50€ le kg

Foie gras de canard français cuit recette
maison 155.00 € le kg

La Parenthèse
• BRASSERIE •
Gourmande

Entrées froides :

la part

Terrine de Saint Jacques maison tartare
d'algues Wakamé
9.80 €

Tartare de saumon pétales de Saint-
Jacques cramberries
11.00 €

Foie gras 60 gr confit de poires de Fisées
13.90 €

Duo mangue-avocat, foie gras, gambas
12.80 €

Saumon juste poché betterave fumée
mousse de chèvre citronnée
11.50 €

Entrées chaudes sans légumes :

la part

Ficelle picarde 4.80 €

Timbale de Saint-Jacques au Noilly Prat
11.80 €

Turban de sole et crème de langoustines
12.80 €

Plats chauds avec légumes :

la part

Suprême de poularde, crème infusée au vin
jaune, gratin de rigatoni farcis aux
champignons, panais rôti
22.00€

Duo de filets mignons de porc, crème
d'oignons fumés, écrasé de patates douces,
navet daïkon 20.90€

Curry de poulet et crevettes au lait de
coco, écrasé de patates douces, navet
daïkon 18€

Pavé de sandre à la vigneronne, risotto et
panais rôti 22.00€

Desserts:

Chou de Noël praliné, cœur framboise
5.50€ / la part

Bûche au chocolat blanc gingembre, gelée
d'argousier maison 5.80€ / la part

MENU 40€ par personne

Verrines 4 pièces

- Verrine carpaccio de saint jacques
vinaigrette à l'hibiscus
- Verrine gelée argousier tome aux fleurs
- Navette au bœuf mariné cuit en lamelles,
raifort
- Sablé au charbon végétal, ceviche de
cabillaud

Entrée:

Timbale de saint jacques au Noilly Prat

PLAT:

Curry de poulet et crevettes au lait de
coco, écrasé de patates douces, navet
daïkon

DESSERT:

Bûche chocolat blanc gingembre, gelée
d'argousier maison

La Parenthèse
• BRASSERIE •
Gourmande





Menus de fin d'année, spécial groupe



MENU 1

Option 1: Entrée, plat OU Plat, dessert avec une boisson et un café 34.40€

Option 2: Entrée, plat, dessert, une boisson et un café 40€

Option 3: Un kir pétillant, entrée, plat, dessert, une boisson et un café 44.50€

Entrées

- › Croustillant d'andouille, pomme, Neufchâtel et Calvados
- › Risotto d'escargots
- › Tartare de saumon et pétales de Saint-Jacques

Plats

- › Cuisse de canette confite, jus au réglisse, écrasé de pommes de terre, carottes glacées
- › Pavé de saumon juste poché, betteraves fumées et beurre blanc
- › Pavé de bœuf sauce au poivre, mille-feuille de pommes de terre

***Assiette de fromages et salade. Supplément de 6€**

Desserts

- › Moelleux au chocolat tiède et glace vanille
- › Poêlée d'ananas rôti, glace coco et tuile muscovado
- › Tarte au chocolat revisitée, fève de tonka et hibiscus



**Pour accompagner l'apéritif
nous vous proposons*

*l'ardoise à partager à 17€
(environ 4 pers)*

*Saumon fumé, terrine de
campagne, pickles,
reblochon*

MENU 2

Option 1: Entrée, plat OU Plat, dessert avec une boisson et un café 26€

Option 2: Entrée, plat, dessert, une boisson et un café 29.5€

Option 3: Un kir pétillant, entrée, plat, dessert, une boisson et un café 34€

Entrées

- › Gratin de moules au curry
- › Crème de champignons, œuf poché et pain d'épices
- › Œufs mayonnaise de pois et bacon séché
- › Poireaux au vinaigre, condiments et saumon fumé

Plats

- › Chop suey au poulet, sésame et riz
- › Filet mignon de porc façon Orloff gratiné au Comté, écrasé de pommes de terre
- › Traditionnel bœuf bourguignon, écrasé de pommes de terre
- › Filet de lieu, beurre blanc à l'hibiscus, riz

***Assiette de fromages et salade. Supplément de 6€**

Desserts

- › Riz au lait façon Teurgoule tiède et glace vanille
- › Compote de pommes "brûlée"
- › Sablé breton, sorbet framboise, amandes et chantilly
- › Barre à la chicorée, streusel au spéculos

**Les menus sont à commander à l'avance et de préférence uniques au groupe*

**Nos boissons comprises dans les menus: Meteor25CL, verre de vin Sauvignon, Merlot ou Cinsault, 1/4 Vittel, Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice tea, jus de fruits, Orangina, Schweppes tonic, sirop à l'eau, diabol*

Réservation au 03.22.26.16.93 ou par e-mail: contact@virta.fr



Carte traiteur entreprise fin d'année



Les 6 pièces salées 9.90€ ttc

- Diamant de poulet sur toast
- Sablé parmesan jambon cru, roquette
- Navette de bœuf mariné cuit en lamelles radis daïkon
 - Buns au lin, saumon fumé
- Pain de mie gelée d'hibiscus carpaccio de Saint- Jacques, citron vert
- Tartelette tartare de saumon

Les 10 pièces, 7 salés, 3 sucrés 15.50€ ttc

- Diamant de poulet sur toast
- Sablé parmesan jambon cru, roquette
- Navette de bœuf mariné cuit en lamelles radis daïkon
 - Buns au lin, saumon fumé
- Pain de mie gelée d'hibiscus carpaccio de Saint- Jacques, citron vert
- Tartelette tartare de saumon
- Verrine de gelée d'argousier maison, tome aux fleurs
 - Chou craquelin vanille
- Tartelette au beurre de cacahuètes
- Tartelette chocolat, tonka

Les plus

- Le grand Pain surprise panaché, (60 pièces)
37.00€
- Le petit Pain surprise panaché, (40 pièces)
28.00€

- Planche de saumon mariné en dés sur pic à l'aneth sauce finnoise 25.00 € les 300 gr
- Plateau mixte à partager (tome aux fleurs ,chiffonnade de jambon blanc , pickles de chou fleur oignons rouges saucisson sec, pâté de campagne, tapenade croûtons
350grammes / 17.80€
- Verrine blanc manger mangues coco 1.80€
- Mini baba au calvados crème mousseline 1.20€

Ho ho ho!





Carte traiteur entreprise fin d'année



Plateau repas froid classique festif n °1 23.90 € ttc

- Poireaux mimosa aux crevettes
- Filet de poulet tandoori , fromage frais aux herbes
- Salade de penne patates douces tomates séchées
- Deux fromages
- Crumble à la noisette, compote de pommes
- Pain

Plateau repas plat chaud festif n °2 23.90 € ttc

- Pâté en croute pickles de chou fleur, oignons rouges
- Chop suey de poulet, riz
- Deux fromages
- Barre chicorée streusel, spéculos
- Pain



Plateau repas plat chaud Gourmand festif n °3 27.90 € ttc

- Mises en bouche: pain de mie, gelée d'hibiscus carpaccio de Saint-Jacques, citron vert / tartelette tartare de saumon / diamant de poulet sur toast / navette de bœuf mariné cuit en lamelles, radis daikon
- Plat chaud : Saumon poché au thé fumé , purée de courge, châtaigne, betterave fumée
 - 2 fromages
- Dessert: Tarte chocolat fève de tonka
- Pain

Buffet froid 25.90 ttc

- Mises en bouche : Pain au lin saumon fumé / Diamant de poulet sur toast / Salade de betteraves quinoa noix / Demie lune de terrine de Saint-Jacques maison / Pâté en croûte maison
- Plat froid : Salade de penne, patates douces, tomates séchées, dodine de volaille
- Fromages: tome aux fleurs, camembert, neufchâtel
- Dessert: Barre chicorée streusel spéculos
- Pain

Réservation au 03.22.26.16.93 ou par e-mail: contact@virta.fr

