

LE TRAITEUR À LA CARTE

Envie de mettre les petits plats dans les grands mais pas la main à la pâte ?

La carte traiteur de Florent Sourice l'Atelier vous propose une élégante sélection de petits fours, à commander et servir directement !

Apéritifs de dernière minute ou surprise en tête à tête, notre collection traiteur répond parfaitement aux envies de grignotages gastronomiques.

RENDEZ-VOUS SUR  florent-sourice.com
POUR COMPOSER VOTRE APÉRITIF PARFAIT !



COMMANDE EN LIGNE
Retrait en boutique sous 48H



Brochettes

x16 pièces
Duo de tomate mozzarella et balsamique,
Poulet curry et ananas poêlés.
25,60€



Croq'choux

x24 pièces
- Croque jambon,
- Croque saumon,
- Choux béchamel cheddar chorizo,
- Choux roquefort noix,
- Choux bacon,
- Mini crouste de bouchée St Jacques.
À réchauffer 5 min à 200°C
22,80€



Canapés élégance

x24 pièces
- Rillettes,
- Tartare de saumon, crème fromage frais et tian de légumes,
- Rillettes de poulet tandoori,
- Crème légère de thon.
27,60€



Bruschettas

x16 pièces
- Pain toasté, bœuf séché et crème de fromage frais ciboulette,
- Pain toasté, saumon fumé et crème de fromage frais et citron vert.
24,00€



Gougères

x 32 pièces
Au comté
11,20€



Macarons Foie gras

x12 pièces
Macarons foie gras et son chutney de mangues.
21,60€



Wraps

x16 pièces
- Jambon ail et fines herbes
- Crème aneth citron vert et saumon fumé maison
- Poulet tex-mex et légumes du soleil
- Tomate, concombre et fromage frais
24€



Burgers de l'Atelier

x12 pièces
- 6 burgers (bœuf/bacon/ crème de cheddar),
- 6 burgers **Pulled pork*** crème ciboulette et sauce barbecue maison.
À réchauffer 6 à 8 min à 200°C
30€

*Pulled pork : porc effiloché cuit 9h au barbecue par nos soins.

La boutique de Creney


26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

 Florent Sourice l'Atelier

 florentsouriceatelier

 florent-sourice.com

LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



Receptions privées

Baptêmes, vins d'honneur, babyshower, anniversaires ou encore réunions de famille, toutes les occasions sont bonnes pour célébrer avec goût !
Le goût des bonnes choses, des bons produits, le goût de la vie !

- Brunchs,
- Apéritifs,
Cocktails dinatoires,
- Pièces montées,
- Goûter,
- BBQ Party.

Evénements professionnels

Entreprises, collectivités, associations, ou encore clubs d'affaires, notre atelier vous propose une intervention personnalisée et une cuisine traditionnelle dans le cadre de :

- Petits déjeuners,
- Pauses café,
- Déjeuners,
- Cocktails dinatoires,
- Soirées,
- Séminaires.

Notre expérience et notre savoir-faire nous permettent d'être force de propositions pour concrétiser des prestations uniques et clés en main pour tous vos événements :

- Buffets,
- Animations (saumon, foie gras, huîtres, jambon...),
- BBQ Party (brochettes, gambas, St Jacques.....),
- Compositions sucrées personnalisées (logo/secteur d'activité...),
- Cadeaux d'affaires.



Un projet événementiel ?

Contactez-nous par téléphone au 03 25 42 44 17
ou par mail à contact@florent-sourice.com