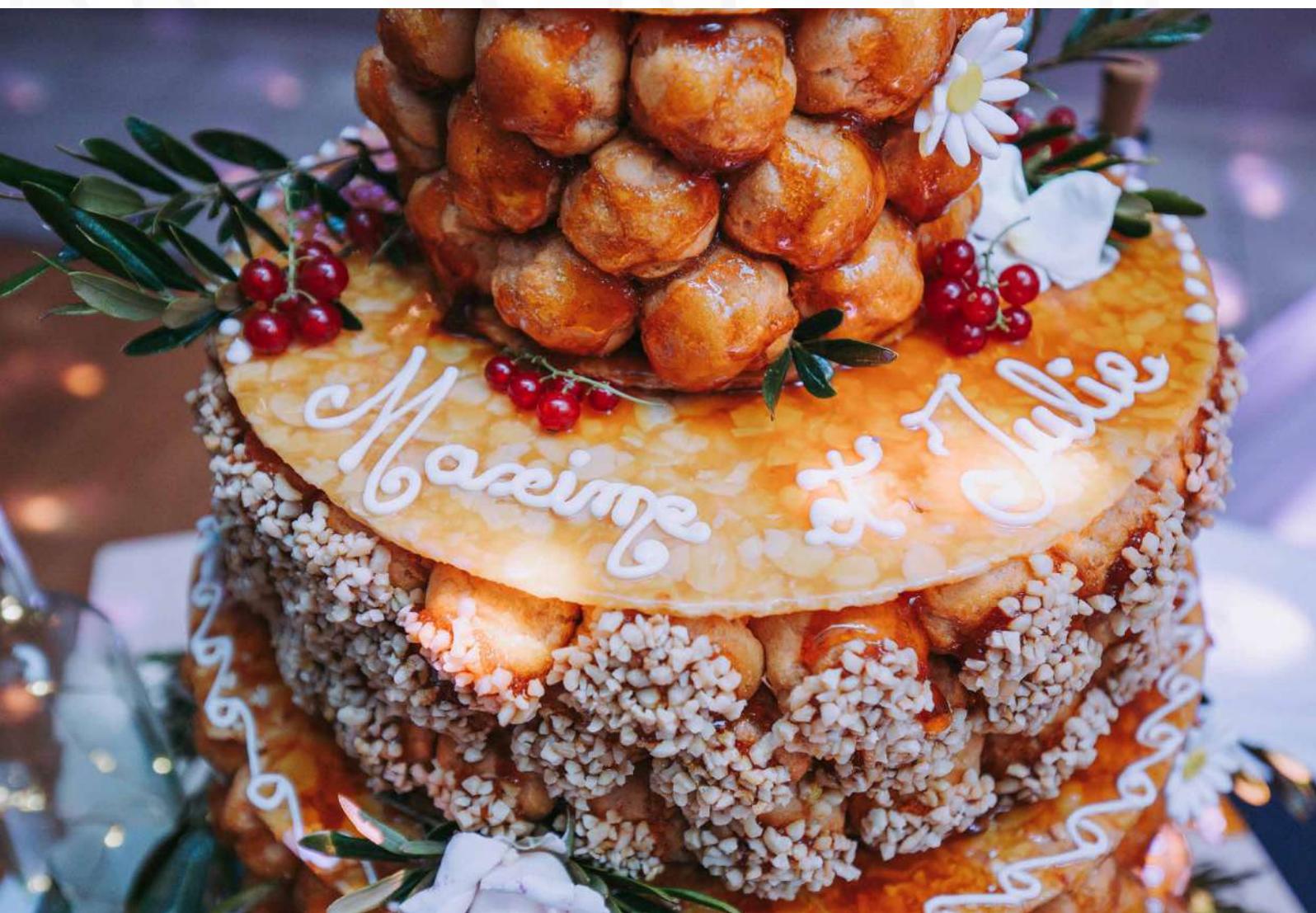


M TRAITEUR

By Mitigana

• Mariages • Réceptions • Vins d'honneur • Buffets •

*Invitez !
Nous faisons le reste ...*



TARIF AU 1^{ER} JANVIER 2022

☎ 03 58 44 90 11

✉ contact@hotel-lemitigana.fr

🌐 www.hotel-lemitigana.fr

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions vivement de consulter notre plaquette. Nous avons le plaisir de vous présenter nos menus spécialement conçus pour vos repas de familles, associatifs, professionnel.

Les prestations que nous vous proposons peuvent être adaptées et modifiées selon vos désirs et budgets.

Notre volonté est de vous satisfaire en vous apportant une solution, complète, professionnelle et sans surprise.

Espérant que ces propositions sauront retenir votre attention et restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de nos respectueuses salutations.

Nicolas Brelaud

Disciple d'Auguste Escoffier, Maître Restaurateur de France



Cocktail & vin d'honneur



Le tradition :

~ Feuilletés et gougères ~

Feuilleté bourguignon à la chaire à saucisse

Feuilleté au Comté et moutarde à l'ancienne

Croissant feuilleté au chorizo et mozzarella au pesto

Gougère au Comté

~ Tartelettes et pizzas ~

Pizza tomate basilic et fromage

Pizza tomate, olive et origan

Pruneau au lard

Quiche Lorraine



Le prestige :

~ Brochettes ~

Poulet moelleux aux épices, ananas à la menthe
Tomate et mozzarella au basilic
Melon et jambon sec de Parme
Crevette à l'huile de sésame et civette
Boeuf mariné au pesto Genovese
Saumon comme un gravelax

~ Canapés ~

Saumon et citron zeste
Figue rôti et chèvre
Mousson de foie gras chutney d'abricot
Mousse de chèvre aux noix

~ Navette et mini sandwich ~

Mousson de foie gras et figue
Thon-crudités et Espelette
Jambon de parme et fromage aux herbes
Spirale de Wrap au saumon sauvage et gingembre

~ Fours chaud ~

Chouquette farcie aux champignons
Samoussa curry végétarien
Accras de morue
Burger

~ Verrines ~

Chèvre frais aux herbes, tomate confite et croûton aillé
Grecque, concombre, courgette, poivron et fêta
Betterave en soubise tapenade et crumble d'ail
Crémeux de choux fleur et huile de sésame grillée



L'atelier Show Cooking



Gambas flambée à l'anis 2 pièces
Saint-Jacques snackée à la plancha 1 pièce
Tataki de truite de l'Yonne mariné
Foie gras poêlé et pains aux figues 2 toasts
Toast de foie gras de canard mi-cuit : 2 toasts
Jambon sec Ibérique à la pince à partir de 100 pers
Œufs meurette ou Chablisienne traditionnel
Fromage girolles de « tête de moines » sur socle

La présence d'un cuisinier est indispensable



Les farfaits boissons



Marquise au Cointreau et citron
Framboisine
Punch vanille
Kirs à l'aligoté
Vin blanc de Chablis ou sancerre (1 btlle/3 pers)
Crémant de Bourgogne (1 btlle/3 pers}
Champagne sélection du caviste (1 /tu!!e/3 pers}

Inclus : jus d'orange, coca, eaux plates et gazeuses

La gourmandise...



Mignardises sucrées

~ Fours secs ~

Rocher coco
Moelleux au chocolat
Financier au miel



~ Fours frais sucrés ~

Paris-Brest
Tarte citron
Tarte caramel croquant et chocolat
Éclair au café ou au chocolat
Chouquette et crème vanille au Grand-Marnier



~ Fruits frais ~

Verrine d'ananas en tartare et coulis de passion
Verrine de framboises fraîches et crème
chantilly aux amandes
Verrine de poire et crème à la williamine
Verrine panna cotta et fruits rouges
Verrine de crumble à la pomme et pistache
Brochette de fruits frais selon saison



Nos Pâtisseries fines de notre boutique



M PÂTISSERIE
By Mitigana

Gâteaux événementiels



Framboisier

Fraisier

Symphonie aux fruits

Praliné feuilleté au chocolat

Tutti-frutti

Poirier

Paris-Brest

Babas au rhum

Nos Macaronnés aux fruits ou au chocolat

ou au praliné

Number Cake



~ **Pièce montée en choux et nougatine** ~
(de chez Roy)

~ **Pièce montée en choux et nougatine** ~
(de chez Romain Courtin Charmoy)





Les buffets



Le campagnard

Minimum 25 personnes



Buffet

La terrine Bourguignonne maison parfumée au cognac
Rosette de Lyon, Chorizo, jambon blanc

~ **Farandole de salades (dans la gamme tradition 300gr/pers)** ~
4 sortes à choisir selon la saison

~ La cascade de viandes ~

Échine de porc rôti moelleuse aux fines herbes
Aiguillette de blanc de poulet en chaud froid dans son environnement

~ Plateau de fromage de la maison Le Roux en portion ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)
Brie de Meaux, cantal, fourme d'Ambert
Les sauces, les condiments, le beurre sont compris

~ Le dessert (2 parts/pers) ~ 3 desserts à choisir

Mousse au chocolat
Crème au caramel
Clafoutis aux fruits
Moelleux au chocolat
Tarte aux pommes

Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec supplément

Dessert pour mariage sur demande



Le bourguignon

Minimum 25 personnes



Buffet

~ Les charcuteries maison ~

Le jambon persillé maison à l'aligoté

Le pâté croûte à la Bourguignonne

La terrine Bourguignonne maison parfumé au cognac

Dans son environnement campagnard

~ Farandole de salades (dans la gamme tradition 300gr) ~

4 sortes à choisir selon la saison

~ La cascade de viandes ~

Rôti de bœuf en effiloché

Poulet Rôti sauce tartare en portions

~ Plateau de fromage de la maison Le Roux en portion ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)

Brie de Meaux, cantal, soumaintrain fermier, chèvre

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre sont compris.

~ Le dessert (2 parts/pers) ~

3 desserts à choisir

Mousse au chocolat

Crème au caramel

Clafoutis aux fruits

Moelleux au chocolat

Tarte aux pommes

Salade de fruits

*Dessert individuel à choisir ou autre sur demande
avec supplément*

Dessert pour mariage sur demande

L'océane

Minimum 25 personnes



Buffet

Le Wrap de saumon mariné crème aigrette
Terrine de poissons en éventail parfumé à l'estragon, petits légumes croquant, sauce cocktail

~ **Farandole de salades (dans la gamme tradition 300gr) ~**
4 sortes à choisir selon la saison

~ **Nos poissons et fruits de mer ~**

Les bulots et crevettes sauce aioli et mayonnaise
Le filet de saumon rôti sur peau cuit en basse température
Le cabillaud en chaud-froid aux fines herbes

~ **Côté boucherie ~**

Rôti de faux filet de boeuf en effiloché

~ **Plateau de fromage de la maison Le Roux en portion ~**

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)

Brie de Meaux, cantal, soumaintrain, chèvre

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre sont compris.

~ **Le dessert (2 parts/pers) ~**

3 desserts à choisir

Mousse au chocolat

Crème au caramel

Clafoutis aux fruits

Moelleux au chocolat

Tarte aux pommes

Salade de fruits

Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec supplément

Dessert pour mariage sur demande





L'excellence

Minimum 25 personnes



Buffet

~ Entrée n°1 servie à l'assiette ~

Figner de foie gras de canard mi-cuit, marmelade d'oignons au ratafia

~ Entrée n°2 servie à l'assiette ~

Tartare de saumon et crevettes aux éclats d'agrumes présentés en verrine et feuilleté croustillant

~ Service au buffet ~

Trilogie de jambon cru (Serrano, Parme, Bayonne) dans son décor champêtre

~ Farandole de salades (dans la gamme tradition et prestige 200gr) ~

(4 sortes à choisir selon la saison)

~ Farandole de viande froide (1 tranche de chaque/pers) ~

Fondant de rôti de bœuf à la civette
Moelleux d'échine cuit lentement aux épices
Aiguillette de canard à l'orange et zeste confit

~ La ronde des fromages de la Maison Le Roux et fromage blanc ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)
Brie de Meaux, chaource, comté 18 mois, fourme d'Ambert, chèvre, soumaintrain, fromage blanc, fines herbes, sucre et coulis

~ Le dessert (au choix) ~

Mousse au chocolat, Crème au caramel, Clafoutis aux fruits, Moelleux au chocolat, Tarte aux pommes, Salades de fruits

Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec supplément

Dessert pour mariage sur demande.



Salades composées pour buffets



Salades traditions

Crudités variées

Céleris, carottes râpés, endives, tomates, mesclun, choux blanc

~

Salade piémontaise

Pommes de terre, œufs, tomates, échalotes, cornichons, mayonnaise

~

Taboulé à la menthe et tomates marinées

~

Salade Irlandaise

Pâtes de couleurs, truite fumée, œufs, courgettes et basilic

~

Salade mexicaine

Haricots rouges, avocat, tomates, poivrons, maïs, épices

~

Salade toscane

Riz, poulet, tomates, poivrons, olives et pesto

~

Salade coslow

Chou blanc, pé-tsaï carotte, céleri, mayonnaise

~

Salade scandinave

Pommes de terre, harengs marinés, oignons nouveaux, oeufs

Salades prestiges

Salade de tomates et mozzarella au basilic sauce pistou

~

Salade cocktail

Avocat, crevettes roses, pomelos, tomates et pousse de soja

~

Salade landaise

Haricot vert, échalotes, gésiers confit, mousson de foie gras, croutons

~

Salade océane

Crevettes, moules, calamar, pommes de terre, tomates, vinaigrette relevée

~

Salade Libanaise

Boulgour, tomates, oignons nouveaux, persil, coriandre, cerfeuil et pois chiches

~

Salade Grecque

Tomates, poivrons, féta, concombres, aubergines et persil plat, olives

~

Salade Indienne

Courgettes, poulet, tomates, soja, sauce au curry

~

Salade italienne

Melon, menthe fraîche, jambon de parme et grisini

*Possibilité de modification
selon saison et arrivages,
merci de votre compréhension.*

Les menus



Menu découverte



(Hors service, pour le service nous consulter)

~ L'entrée au choix ~

- ~ Le pâté en croûte à la Bourguignonne maison, et chiffonnade d'endive à l'huile de noix
- ~ Le véritable jambon persillé maison à l'Aligoté, petite salade gourmande
- ~ Croustillant de chèvre chaud aux pommes fruits et oignons, jus au vinaigre de Balsamique et petite salade
- ~ Salade de pomme de terre et hareng fumé à la crème, granny smith et moutarde à l'ancienne

~ Le sorbet au choix et son alcool (+2.50 €) ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-litchi et crémant |

~ Le plat au choix ~

- ~ Suprême de volaille façon Gaston Gérard
- ~ Jambon à l'os sauce Chablisienne
- ~ Poulet fermier rôti, jus crémé à l'estragon
- ~ Koulibiac de saumon maison et beurre blanc à la civette

~ Le coin du fromager de la maison Le Roux (+2.50 €) ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre, Comté 12 mois, mesclun, beurre 1/2 sel, pain spécial tranché

~ Balade gourmande ~

- ~ Mousse au chocolat noir en cage et segments d'orange
- ~ Crème au caramel et fruits secs
- ~ Moelleux au chocolat et crème anglaise pistache
- ~ Clafoutis aux fruits du moment et coulis
- ~ Tarte aux pommes classique ou normande

Assortiment de 3 desserts ou modification (supplément de 2.50 €/pers)

Possibilité d'apporter des changements

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu sensation



(Hors service, pour le service nous consulter)

~ L'entrée n°1 au choix ~

~ Les traditionnels œufs pochés en meurette ou sauce Chablis

~ Terrine de bœuf confit maison et foie gras, petite salade aux échalotes et confit d'oignons

~ Salade Bourguignonne au jambon persillé maison et œuf poché en meurette

~ Rosace de saumon mariné à l'aneth et pomme de terre tiède, avec aigrette

~ Tartare de saumon et crevette, crème au citron vert et tatsiki à la menthe

~ Koulibiac de saumon et beurre blanc à la civette

~ Terrine de poissons du moment et coulis de cresson

~ Le sorbet au choix et son alcool (+2.50 €) ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-litchi et crémant

~ Le plat au choix ~

~ Joue de bœuf braisée à la Bourguignonne, champignons de saison

~ Gigolette de poulet fermier farci au gingembre, sauce suprême aux épices,

~ Parmentier de canard confit et onctueuse purée à l'huile de truffe, fruits secs et sucs de viande

~ Suprême de pintadeau sauce champagne

~ Le coin du fromager de la maison Le Roux (+2.50 €) ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre cendré, Soumaintrain fermier, mesclun,

beurre 1/2 sel, pain spécial

~ Balade gourmande ~

~ La tranche d'ananas rôti et flambé au rhum, glace vanille et coulis de caramel

~ Tarte fine aux pommes caramélisée et glace caramel beurre salé

~ Praliné feuilleté au chocolat, dacquoise amande cacao et crème anglaise

~ Le macaronné aux fruits du moment

Assortiment de 3 desserts ou modification (supplément de 2.50 €/pers)

Dessert pour mariage sur demande

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu festif



~ Les entrées ~

- ~ Terrine de foie gras de canard mi-cuit parfumé au Ratafia, confit de fruits de saison, salade d'herbes et mesclun à l'huile de truffe, toasts grillés
- ~ La cocotte Bourguignonne, oeuf poché au Chablis, escargots en persillade, lard fumé et champignons glacés
- ~ Aumônière de saumon fumé du Borvo et avocat, zeste de pomelos, fin céleri en rémoulade aux herbes
- ~ Céviche de saumon «label rouge», huile de sésame grillée et tuile croustillante au Parmesan, salades d'herbes
- ~ Noix de Saint-Jacques snackées, confit de poireaux et sauce civette
- ~ Escalope de saumon à l'unilatérale, beurre d'agrumes, nouilles chinoises aux légumes
- ~ Filet de cabillaud rôti en crépinette aux trompettes
- ~ Flan de homard et légumes croquants, coulis de langoustines à l'estragon

~ Le sorbet au choix et son alcool (+2.50 €) ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-litchi et crémant

~ Le plat au choix ~

- ~ Suprême de pintadeau farci au foie gras, jus brun aux deux raisins
- ~ Magret de canard grillé au miel de l'Yonne
- ~ Fondant de bœuf du Charolais confit longuement au pinot noir
- ~ Mille Feuille de boeuf ou veau au choix, aux champignons du moment

~ Le coin du fromager de la maison Le Roux (+2.50 €) ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre cendré, Soumaintrain fermier, mesclun, beurre 1/2 sel, pain spécial tranché

Buffet de fromage (possible avec supplément)

~ Balade gourmande ~

- ~ La tranche d'ananas rôti et flambé au rhum, glace vanille et coulis de caramel
- ~ Tarte fine aux pommes caramélisée et glace caramel beurre salé
- ~ Paris-Brest
- ~ Praliné feuilleté au chocolat, dacquoise amande cacao et crème anglaise
- ~ Le macaronné aux fruits du moment

Dessert pour mariage sur demande

Possibilité d'apporter des changements

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu enfant



- ~ Mini Burger maison ou filet de poulet à la Normande, potatoes maison et salade
- ~ Fromage portion et dessert



Menu mariage Clé en main



Sur demande

Nous avons à disposition
une liste de partenaire de salles
de réception sur demande

*Pour le dimanche midi : à votre
disposition pour buffet froid, plats
cuisinés, brunch, dessert, etc...*



Brunch du dimanche



~ Repas ~

Assortiment de viennoiseries : **2/pers**
pains au chocolat, pains au raisin, croissants

~

Duo de charcuterie et fromage à la coupe servi avec beurre doux et ½ sel :
rosette, jambon blanc, jambon sec, comté, mimolette

~

Assortiment de salade :
Crudités, salade piémontaise, taboulé à la menthe, salade de pâtes aux légumes du moment

~

Panaché de viandes froides :
Rôti de bœuf, rôti de porc
accompagné de sauce moutarde, mayonnaise et assaisonnements

~

Clafoutis aux fruits du moment ou salade de fruits frais



Hors boissons

~ Boissons brunch ~

Café, thé, lait, jus de fruits, eau plate et gazeuse



Forfait vins



Pour repas traiteur hors de l'établissement

Comprend :

Evian et San-Peagrino en bouteille
consignée en verre

Chablis ou Sancerre 1 bouteille/5 pers

~

Irancy ou Bourgogne «Côte d'or» 1 bouteille/3 pers

~

1 coupe de Champagne pour le dessert/pers



Forfait eaux



Pendant le repas

Evian et San-Peagrino en
bouteille consignée en verre

~

Cristalline et San-Peagrino



Conditions Générales de Vente



***Cette documentation tarifaire est valable que pour notre activité traiteur.
Les prix sont nets avec TVA incluse.***

Prestations de service :

- * La Mise en Place du service est comprise si vous souhaitez du personnel.
- * La Mise en Place des tables et chaises dans les salles est à la charge des clients.
- * Le Matériel est en option mais peut être imposé selon menu choisi et équipement de la salle.

Les tarifs indiqués : s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles d'être modifiés sans préavis selon les données économiques.

Garantie de réservation :

La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client accompagné du versement d'arrhes de 30 pourcent du montant total des prestations réservées. Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 7 jours avant la date du repas par mail. Le dernier nombre d'invités fera office de facture.

Horaire du personnel :

Tout dépassement non prévu hors devis sera facturé à la charge du client. Forfait minimum de 6h00; Nous nous réservons le droit d'ajuster le tarif horaire selon les données économiques.

Boissons :

Le client a la possibilité de fournir ses boissons pour les prestations en dehors de l'établissement. Dans ce cas aucun droit de bouchon ne sera facturé.

En cas de fourniture des boissons par nos soins, ne seront facturées que les consommations réellement consommées.

Le tarif des boissons traiteur ne s'applique pas pour les prestations au restaurant.

La consommation d'Alcool est dangereuse pour la santé et sous la responsabilité du client.

SACEM :

La SASU MITIGANA n'est pas responsable des formalités déclaratives en matière de droits d'auteur.

A Migennes,

Le client (nom, prénom)

Le

.....

Bon pour accord (signature)