



*L'alliance des saveurs pour
la célébration du bonheur*

à partir de
39 €
avec 1 entrée

à partir de
43 €
avec 2 entrées

Suggestion de Menu

Entrées Froides

Éclair gourmand au saumon gravelax au sel de notre région,
chantilly de citron vert, tagliatelles de légumes croquants

Ou

Macaron de foie gras de canard Maison aux fines bulles,
chutney de framboise au balsamique

Ou

Opéra de fromage frais au pesto, tomates confites
et jambon Serrano sur son biscuit aux noix

Entrées Chaudes

Noix de Saint-Jacques juste snackées au beurre de vanille
sur un risotto noir

Ou

Dos de Cabillaud rôti en croûte de chorizo, tagliatelles
à l'encre de seiche

Ou

Baeckeofe fondant de foie gras de canard Maison

Interlude glacé



Plats

Filet de boeuf lorrain réduction du toulousain
tatin de légumes d'antan

Ou

Moelleux de veau cuit en basse température crème de cèpes,
quenelle de pomme de terre vitelotte

Ou

Effiloché de canard confit sur un mille-feuille de patates douces,
jus miel et épices

*Farandole de
fromages affinés*

*Dégustation de
douceurs*

*Pour toute autre envie gourmande,
contactez-nous !*

Destination Mariage



Kiwi donne du goût à vos plus beaux moments de vie !

Nous nous adaptons au mieux à vos besoins
et à votre budget.
Nous tenons compte des spécificités alimentaires
et pouvons vous proposer des plats adaptés.
Les prix sont compris hors boissons.

*Pour toute autre envie
gourmande,
contactez-nous !*

06 17 09 16 87

contact@kiwi-traiteur.fr
54110 Dombasle-sur-Meurthe

www.kiwi-traiteur.fr



Buffet *avec plat chaud servi à table*

à partir de
43 €

Buffet des Entrées

Marbré de foie gras de canard et poularde, légumes croquants
Saumon gravlax au sel de notre région au fenouil, citron vert et aneth
Terrine de légumes frais
Animation bar à salades

Interlude glacé

*Ballotine de pintade aux champignons
pomme Anna et brochette de légumes*

Buffet de fromages affinés et sa verdure

Buffet des Desserts

Le Mojito-framboise
Le Pur Chocolat Equateur :
brownie, ganache chocolat-noir, mousse chocolat noir
Le Poirier :
mousse aux poires caramélisées et spéculoos
Mignardises diverses (3/personne) :
Macaron caramel au beurre salé, Tartare d'ananas et kiwi aux épices,
Panacotta à la rose...