

PRINTEMPS

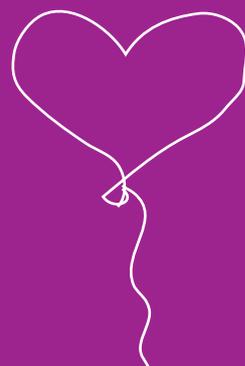


-

ÉTÉ

2014

hélianthème
— artisan de saveurs —



COCKTAILS



16H :

Tendance sucrée : 4 pièces sucrées & 2 pièces salées / pers

à partir de **17H :**

Tendance salée : 2 pièces sucrées & 4 pièces salées / pers

PLATEAU TENTATION



Crème brûlée.

Choux praliné.

Opéra.

Cassiole chocolat.

Tartelette aux fruits.

Tartelette au citron meringuée.

Macaron chocolat.

Savarin aux fruits.

24 pièces : 23.10€ ht / 25.41€ ttc

54 pièces : 44.30€ ht / 48.73€ ttc

PLATEAU CARRÉMENT CHOC'



Assortiment de tuiles chocolat.

Mini cake pépites de chocolat.

Mini brownie.

Royal chocolat.

Éclair au chocolat.

Cassiole chocolat.

24 pièces : 29,40€ ht / 32,34€ ttc

48 pièces : 58,00€ ht / 63,80€ ttc

PLATEAU VIRGILE



Crème anglaise amande, coulis d'abricot, feuillantine chocolat blanc, pâte de fruit abricot.

Choco-framboise : Mousse fruits rouges-fromage blanc, mousse chocolat, tuile chocolat.

Praliné chocolat au lait, amandes grillées.

Panacotta fruits rouges : crème de panacotta citron, vanille, coulis de fruits rouges.

12 pièces : 21,60€ ht / 23,76€ ttc

24 pièces : 43,20€ ht / 47,52€ ttc

PLATEAU CUPIDON



Canapés d'asperges vertes croquantes au curry et jambon de pays. Roulés de saumon et crêpes d'épinard, chèvre frais à l'aneth. Mini cannelés au thon, olives et tomates, mousse au basilic. Mini croq' - jambon blanc, bechamel, emmental. Macarons foie gras. Canapés niçois.

24 pièces : 21,82€ ht / 24,00€ ttc

48 pièces : 42,73€ ht / 47,00€ ttc

PLATEAU APHRODITE



Millefeuille de foie gras et pain d'épices glacé pistache-framboise. Canapés de légumes croquants - betteraves, carottes, radis, tomates. Canapés bleu d'auvergne et gelée de fruits de saison. Canapés crevettes safranées. Terrines de cabillaud mousse saumon sur légumes croquants. Gaufres saumon tataki et mousse wasabi.

24 pièces : 26,36€ ht / 29,00€ ttc

48 pièces : 51,00€ ht / 56,00€ ttc

PLATEAU GAÏA



Panacotta lait de coco et crevettes, mangue et citron vert. Gaspacho de melon sur gelée de porto, chips de Serrano. Ceviche de poisson mariné aux herbes exotiques. Mousse de chèvre et tomates confites sur lit de crumble et bâtonnets de concombre.

12 pièces : 21,60€ ht / 23,76€ ttc

24 pièces : 43,20€ ht / 47,52€ ttc

Nous conseillons un maintien à température à 4°, puis une température ambiante pendant 10 minutes avant l'arrivée de vos convives.

Se déguste avec un cocktail frais avec ou sans alcool



A déguster entre amis ou collègues, parfait pour un cocktail déjeunatoire ou en complément d'un buffet.

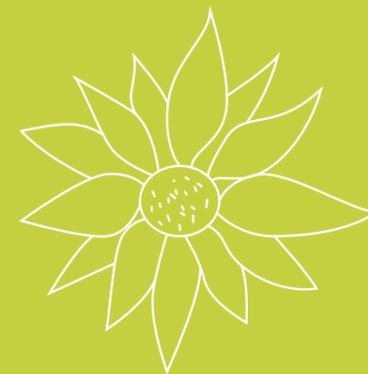


Nous conseillons un maintien à température à 4°, puis une température ambiante pendant 10 minutes avant l'arrivée de vos convives.

Se déguste avec un cocktail frais avec ou sans alcool

Parfait pour un apéritif ou un cocktail déjeunatoire / dinatoire, se déguste avec une fourchette cocktail incluse !

MENUS



Menu Printemps

22,90€ ht / personne

25,19€ ttc / personne

ENTRÉES

4 AU CHOIX :

- Salade Verona: Fusilli avec émincé de volaille pesto légumes grillés
- Salade Sicilienne: Penne, olives, chèvre frais, tomates séchées, origan
- Salade Océane: Salade, fruits de mer, cœurs de palmier, riz, tomates, saumon fumé
- Taboulé aux cinq céréales, légumes croquants et fruits secs
- Salade ACE : tagliatelles de légumes aux asperges acidulées au pamplemousse rose et citron
- Salade Italienne : Mâche, haricots verts, duo tomates et tomates confites, parmesan
- Salade Nordique : Saumon fumé, pomme de terre, ciboulette, échalot

PRÉSENTATION

1 AU CHOIX :

- Présentation de charcuteries fines: jambon de bayonne, rosette, saucisson à l'ail, rilette de canard
- Carpaccio de saumon, olives et câpres

Tous les condiments : vinaigrettes, mayonnaise et cornichons sont inclus.

PLATS

2 AU CHOIX :

- Rosbeef
- Confit de porc
- Volaille marinée
- Paleron de boeuf
- Epaule de veau, fine farce, porto et groseille

FROMAGES

4 SORTES AU CHOIX :

- Brie de Melun
- Coulommiers
- Tome de Savoie
- Reblochon
- Comté
- Emmental
- Fourme d'Ambert

DESSERT

Plateau « Carrément gourmand » (2 pièces / pers)

Inclus : Couverts de service

Menu Barbecue

19,90€ ht / personne

21,89€ ttc / personne

ENTRÉES

4 AU CHOIX :

- Salade flamenco : Pâtes, poivrons, maïs, chorizo, tomates, basilic
- Salade printanière : Pommes de terre nouvelles, asperges blanches, fèves, œufs durs, oignons rouges, filets anchois
- Salade fusilli aux fruits de mer ou émincés de volaille pesto légumes grillés
- Salade ACE : tagliatelles de légumes aux asperges acidulées au pamplemousse rose et citron
- Salade Italienne : Mâche, haricots verts, duo tomates et tomates confites, parmesan
- Salade Océane : Salade verte, fruits de mer, cœur de palmier, riz, tomate, saumon fumé
- Taboulé aux cinq céréales, légumes croquants et fruits secs

PLATS

4 AU CHOIX :

- Travers de porc au miel
- Merguez (boeuf et mouton)
- Chipolata aux herbes
- Basse-côte
- Aiguillette de volaille
- Yakitori de saumon
- Brochette de gambas marinées ail et persil

ACCOMPAGNEMENT

Pommes des champs aux fines herbes

FROMAGES

3 SORTES AU CHOIX :

- Brie de Melun
- Coulommiers
- Tome de Savoie
- Comté
- Emmental
- Fourme d'Ambert

Demi-baguette incluse !

DESSERTS

Plateau « Carrément gourmand » (2 pièces / pers)
Salade de fruits au buffet

Inclus : Couverts de service



Pour un buffet réussi :

Mise en place du buffet en dehors des axes de circulation et si possible au point le plus éloigné de l'entrée

Type d'évènement : anniversaire, séminaire d'entreprise, déjeuner entre collègues, baptême, etc...

Option :



3,00€ ht / personne



SALADE FLAMENCO



PLATEAU DE FROMAGES



PLATEAU CARRÉMENT GOURMAND

Options :

- Forfait biodégradable : 3,00€ ht / personne
 - Petit pain :
- Petit pain + baguette : 0,82€ ht / personne
- Petit pain + baguette : 0,90€ ht / personne

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES



COCKTAIL APÉRITIF VOYAGE

SALÉ

Chips curry & gingembre
Mini samoussa bœuf épicé
Mini samoussa colombo de volaille marinée
Mini pain perdu
Mini rouleau de Printemps
Mini bagel façon burgers
Mini croq's
Tempura gambas
Mauricette poulet curry & amandes effilées
Gaspacho concombre et menthe fraîche
Piqué de fromages

18,95€ ht / 20,85€ ttc

SUCRÉ

Douceur fruitée
Verrine crème anglaise amande et coulis d'abricot
Duo Macarons pistache cassis

MATÉRIEL

Assiette biodégradable 15x15, Fourchette cocktail, Cuillère cocktail, Serviette papier cocktail

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - LE MANGE-DEBOUT CHIC

SALÉ

Plateau Cupidon
Plateau Aphrodite
Feuilletés

23,10€ ht / 25,41€ ttc

ENTRÉE

Salade Océane: Salade verte, fruits de mer, riz, tomates, saumon fumé
Salade Saveur: Emincé de poulet, champignons, poivrons, pomme, rosette
Salade Verona: Fusilli avec émincé de volaille pesto légumes grillés
Salade Italienne: Mâche, haricots verts, duo tomates, parmesan

} 1 au choix

PLATS

Volaille marinée au curry
Canard caramélisé abricot
Yakitori de saumon
Brochette de gambas
Marmite volaille tagliatelles légumes

} 2 au choix

Sucette de fromage

SUCRÉ

Plateau Carrément gourmand (2pcs/pers)
Timbale de salade de fruits frais

MATÉRIEL

Assiette biodégradable 15x15, Fourchette cocktail, Cuillère cocktail, Serviette papier cocktail



CORBELLE DE FRUITS FRAIS



PLATEAU CARRÉMENT GOURMAND

DESSERTS



MARIAGES

Wedding - cake

à partir de 5.91€ HT / 6.50€ TTC

Croquembouches

à partir de 1.60€ HT / 1.76€ TTC

Buffet de pâtisseries

Macarons



ROYAL CHOCOLAT

Biscuit chocolat
croquant praliné
feuilletine
crémeux chocolat 70%

10 personnes : 33€ ht / 36,30€ ttc
Mini de commande : 10 personnes



LE CAPRICE

Biscuit cuillère vanille - chocolat
Mousse au chocolat 60%
Paires confites
Crème vanille

10 personnes : 33€ ht / 36,30€ ttc
Mini de commande : 10 personnes



FRAISIER / FRAMBOISIER

Biscuit aux amandes
Mousseline aux fruits rouges

10 personnes : 29 € ht / 31,90€ ttc
Mini de commande : 10 personnes

DOUCEUR FRUITÉE

Duo de crème framboise et passion
Biscuit aux amandes
Éclats de framboise

10 personnes : 29 € ht / 31,90€ ttc
Mini de commande : 10 personnes

PROMOTION!

du 21 avril au 14 juillet :
-20% sur les gâteaux
au dessus de 50 personnes

TUTTI FRUTTI

Biscuit aux amandes
Mousseline aux fruits frais

10 personnes : 29 € ht / 31,90€ ttc
Mini de commande : 10 personnes

CHOCOLATS

CAMELS AU BEURRE SALÉ

Caramels mous avec une pointe de sel
6,00€ HtC



FEUILLANTINES

Crêpes caramélisées enrobées de chocolat
6,00€ HtC



PÂTES DE FRUITS

Trio de saveurs à base de pulpe de fruits
6,00€ HtC



MINI TABLETTES

Tablettes chocolat noir, lait & blanc
6,00€ HtC



GRAND OEUF DORÉ

8,50€ HtC
Hauteur :
12 ou 16 cm



Helianthème
5 avenue de Laponie
91940 Les Ulis
Tél : 01 60 92 52 40
Fax : 01 69 86 02 34
info@heliantheme.com
www.heliantheme.com

TOUR EIFFEL

16,00€ HtC
Hauteur : 32cm
Largeur : 12cm
Poids : 250g.



LE COQ

8,50€ HtC
Hauteur : 18 cm

