

LA **C**ARTE 
TRAITEUR





CARTE TRAITEUR

Depuis 30 ans, les restaurants Crescendo vous cuisinent des produits frais et de saison. Aujourd'hui, Crescendo vous accompagne aussi dans vos moments de fêtes.

N'hésitez pas à contacter l'équipe de votre restaurant. Elle sera ravie de vous conseiller et de cuisiner pour vous.



SOMMAIRE

BUFFETS **p4**

COCKTAILS **p6**

À LA CARTE

LE FROID **p8**

LES PLATS CHAUDS **p10**

LES FROMAGES **p12**

LES DESSERTS **p13**





MODE D'EMPLOI

1

CHOISISSEZ

Un moment sympa avec vos proches autour d'un buffet ou d'un cocktail sans le stress de l'organisation et de la préparation... Faites votre choix, il y en a pour tous les goûts.

2

COMMANDEZ

Il vous suffit d'appeler au minimum 7 jours à l'avance. Vous pouvez commander 7j/7, dans le restaurant de votre choix. Nous nous occupons du reste.

3

RÉCEPTIONNEZ

Vous choisissez la date et l'heure de retrait de votre commande, notre équipe prépare tout dans les temps. Nous vous conseillons de récupérer votre commande le plus tard possible, afin de servir des produits très frais.

4

DÉGUSTEZ

Profitez de votre moment convivial avec vos amis ou votre famille, accompagné d'un repas gourmand.



PENSE-BÊTE

Afin de préparer au mieux votre évènement mais aussi l'entretien avec nos équipes, voici quelques questions utiles à se poser...

Date de l'évènement :

Nombre d'adultes : Nombre d'enfants :

Comment vais-je transporter ma commande ?

Ai-je besoin d'une machine à café ?

Ai-je besoin de pain ?

Ai-je besoin que les gâteaux entiers soient coupés ?

Ai-je pensé à la décoration de la table et de mes buffets ?

Ai-je pensé aux boissons ?

Ai-je toute la vaisselle nécessaire ?

Y'a-t-il des convives allergiques à un ingrédient ?



BUFFETS

Crescendo vous concocte des buffets gourmands et généreux. On partage et chacun y trouve son compte.

À PARTIR DE 8 PERSONNES
Formule et plats identiques



6.70€
/enfant
de 4 à 10 ans

BUFFET ENFANT

- Assortiment de crudités
carottes râpées et salade piémontaise
- Assortiment de charcuteries
1 tranche de jambon blanc et 2 tranches de rosette
- 1 tranche de rôti de dinde
- Flan nature ou fondant au chocolat et crème anglaise



11.85€
/pers

PETITE FAIM

- Assortiment de salades et crudités au choix 250g - voir page 8
- 1 tranche de terrine de campagne
- 1 tranche de rôti de porc et 1 tranche de rôti de dinde
- Clafoutis aux fruits de saison ou fondant au chocolat et crème anglaise



SORTEZ LES ENTRÉES DU RÉFRIGÉRATEUR 10 MINUTES AVANT CONSOMMATION



16.00€
/pers

CLASSIQUE

- Assortiment de salades et crudités au choix 300g - voir page 8
- Assortiment de charcuteries
50g de rillettes, 2 tranches de rosette, 1 tranche de jambon cru
- Assortiment de deux viandes froides
tranche de rôti (boeuf, porc,) ou émincé de poulet
- Clafoutis aux fruits de saison
ou fondant au chocolat et crème anglaise
ou tropézienne
ou salade de fruits de saison



21.15€
/pers

GOURMAND

- Assortiment de salades et crudités au choix 300g - voir page 8
- Assortiment de charcuteries
50g de terrine de canard aux 2 foies, 1 tranche de jambon cru, 2 tranches de chorizo
- 1/2 wrap (thon, poulet, saumon ou chèvre-poivron)
- 1 tranche de terrine de saumon aux poireaux
- Plat chaud + accompagnement
jambon braisé ou cuisse de poulet
chasseur ou calamars à la basquaise
- Fondant au chocolat et crème anglaise
ou tarte au citron meringuée
ou tarte aux pommes façon crumble
ou tarte aux fruits de saison



COCKTAILS

Des formules cocktails variées, prêtes à déguster.
Vous n'avez pas le stress des préparatifs,
vous pouvez profiter du moment présent !

offre
complémentaire
voir avec votre
restaurant

PIÈCES SALÉES

TOASTS :

- jambon cru
- rillettes
- rosette
- cabécou
- saumon fumé et crème de wasabi
- mini bagel à la crème de Roquefort
- magret fumé et compotée d'oignons

VERRINES :

- concombre tomate et feta
- crevette, avocat et orange
- concombre, saumon, fromage blanc et aneth
- guacamole et fromage blanc
- tartare de saumon

TAPAS :

- gaspacho (soupe froide)
- chorizo, chèvre
- crevette, sauce piquante
- pan con tomate chorizo
- patatas bravas
- saumon fumé, brie
- surimi, mayonnaise
- mini wrap (poulet, thon ou saumon)

BROCHETTES :

- fromage et raisin
- tomate cerise et mozzarella

ENTRÉES CHAUDES :

- mini quiche lorraine
- mini pizza reine



**JUSQU'À
1000 PIÈCES**

1€55
/pièce

**À PARTIR DE
1001 PIÈCES**

1€50
/pièce



**POUR LE PLAISIR DE TOUS,
COMPTEZ AU MOINS UN TOAST
DE CHAQUE VARIÉTÉ
PAR PERSONNE**

**Préparés
sur place !**

MINIMUM DE COMMANDE : 50 PIÈCES

PIÈCES SUCRÉES

MINI DESSERTS :

- brownie
- chou garni à la crème
- crème brûlée
- crumble de pommes
- fondant au chocolat
- verrine fromage blanc, fraises
- verrine fromage blanc, fruits rouges et spéculoos
- mousse au chocolat
- verrine mousseline fraise ou framboise
- verrine panna cotta et coulis de fruits rouges
- verrine cappuccino fraises et spéculoos



MINI TARTELETTES :

- tartelette citron meringuée
- tartelette fraises ou framboises
- tartelette ganache chocolat et caramel beurre salé

**JUSQU'À
1000 PIÈCES**

**1€55
/pièce**

**À PARTIR DE
1001 PIÈCES**

**1€50
/pièce**



QUELLES QUANTITÉS CHOISIR...

Pour 30 min de cocktail : 6 pièces /pers

Pour 1h de cocktail : 8 pièces /pers

Pour 1h30 de cocktail : 12 pièces /pers

Pour 2h de cocktail : 18 pièces /pers



À LA CARTE

Laissez libre cours à votre imagination
et composez votre menu selon vos envies.

Tous nos produits sont vendus individuellement (charcuteries, viandes froides, poissons, plats chauds, fromages et desserts).

LE FROID

À PARTIR DE 8 PERSONNES

CHARCUTERIES

ASSORTIMENT CLASSIQUE (160g) 5.10€/pers
50g de terrine de campagne, 1 tranche de rillettes,
1 tranche de jambon blanc, 3 tranches de rosette

ASSORTIMENT RÉGAL (220g) 7.15€/pers
50g de terrine de canard aux deux foies, 1 demi-tranche de pâté
en croûte, 1 tranche de jambon blanc, 1 tranche de
jambon cru, 3 tranches de rosette

Toutes nos charcuteries sont accompagnées
de cornichons et de beurre.

offre
complémentaire
voir avec votre
restaurant



SALADES ET CRUDITÉS

3 CRUDITÉS AUX CHOIX (300g/pers) 4.10€/pers
salade de tomates et oignon cébette, salade piémontaise, salade
coleslaw, concombres à la crème, carottes râpées, tabou-
lé, salade de blé jurassienne, salade caesar ou salade italienne.



PLANCHES APÉRITIVES

PLANCHE CHARCUTERIES (3-4 pers.)
PLANCHE SAUMON FUMÉ (3-4 pers.)

12.90€
 21.00€

VIANDES FROIDES

RÔTI DE DINDE (environ 120g)
RÔTI DE PORC (environ 120g)
RÔTI DE BOEUF (environ 120g)
ASSORTIMENT (240g)
 Rôti de boeuf, rôti de porc ou rôti de dinde

3.85€/pers
 3.85€/pers
 4.40€/pers
 8.20€/pers



POISSONS FROIDS

TERRINE DE SAUMON AUX POIREAUX (70g)
FILET DE SAUMON FAÇON BELLEVUE
 (12 personnes)

3.05€/pers
 61.80€ pièce



LES PLATS CHAUDS

À PARTIR DE 8 PERSONNES

SANS ACCOMPAGNEMENT

JAMBON BRAISÉ	7.45€/pers
COLOMBO DE PORC	5.75€/pers
CUISSE DE POULET BASQUAISE OU CHASSEUR	6.10€/pers
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	7.25€/pers
BOEUF BOURGUIGNON	8.95€/pers
SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇAL	6.85€/pers
CALAMARS SAUCE BASQUAISE OU SÉTOISE	7.60€/pers
CONFIT DE CANARD	10.55€/pers
DOS DE CABILLAUD, SAUCE CITRON	8.85€/pers
BLANQUETTE DE VEAU	8.20€/pers

POULET RÔTI ENTIER 9.80€ pièce
4 personnes



JAMBON BRAISÉ À LA DÉCOUPE
sauce mère ou champignons

- Jambon entier 98.00€ pièce
(environ 3kg - 20 pers)



ACCOMPAGNEMENTS (150g) 2.10€/pers

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES FRAÎCHES
GRATIN DE POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
RIZ PILAF AUX CHAMPIGNONS
CAROTTES À L'ÉTOUFFÉE
RATATOUILLE
PÂTES

offre
complémentaire
voir avec votre
restaurant



PLATS COMPLETS

LASAGNES FÉTA-ÉPINARD	7.90€/pers
COUSCOUS POULET ou MERGUEZ	7.90€/pers
COUSCOUS MAISON	9.85€/pers
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	7.25€/pers
LASAGNES À LA BOLOGNAISE	8.25€/pers
CHILI CON CARNE	7.90€/pers
TAJINE DE POULET	8.40€/pers
LASAGNES DE SAUMON	8.95€/pers
PARMENTIER DE CANARD	8.20€/pers
BRANDADE DE MORUE	9.25€/pers
PAËLLA	9.25€/pers



QUICHE LORRAINE 18.55€
6-8 personnes

PIZZAS 22.65€ la plaque

Plaque pour cocktail : 48 mini parts

PIZZA REINE

sauce tomate, fromage, jambon, champignons

PIZZA 4 FROMAGES

sauce tomate, pétales de parmesan, mozzarella, gorgonzola, chèvre

PIZZA SAVOYARDE

crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons





LES FROMAGES



15.45€

8-10 pers

L'ÉTABLE

- Brie 200g
- Emmental 200g
- Bleu 200g



20.60€

8-10 pers

LA PRAIRIE

- Coulommiers 300g
- Saint Paulin 250g
- Coeur de bleu 250g

26.80€

8-10 pers

LA CAMPAGNE

- Camembert au lait cru 250g
- Munster 200g
- Bûchette de chèvre 180g
- Tomme grise 170g

PAIN COMPLET 50g

0.90€

**DÉCOREZ VOTRE PLATEAU
EN AJOUTANT DES FEUILLES DE
SALADE OU MESCLUN AINSI QUE
DU RAISIN FRAIS**

Préparés
sur place !

offre
complémentaire
à voir avec votre
restaurant

LES DESSERTS



Pour 8 personnes

12€ pièce

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON
FEUILLETÉ AUX POMMES
TARTE AUX FRUITS DE SAISON
TARTE AUX POMMES FAÇON CRUMBLE
TARTE BOURDALOUE (poudre d'amandes)
FONDANT AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE



FLAN NATURE OU COCO
TARTE AU CITRON MERINGUÉE
TARTE AUX FRAISES (en saison)
TARTE AUX FRAMBOISES
FORÊT NOIRE
FRAISIER (en saison)



18.55€ pièce
18€ pièce
18€ pièce
18.55€ pièce
24.75€ pièce
24.75€ pièce

Pour 12 personnes

GÂTEAU DE CRÊPES (rhum raisins, fraises ou chocolat)
BROWNIE

16€ pièce
18€ pièce

Pour 16 personnes

45.30€ pièce

FORÊT NOIRE
FRAISIER (en saison)
FRAMBOISIER



NOS ENGAGEMENTS

Crescendo met un point d'honneur à servir des produits de qualité. Toutes nos recettes sont cuisinées sur place, par notre équipe, majoritairement à partir de produits frais et de saison. Ce qui compte chez Crescendo, c'est l'origine et la qualité de nos produits. Nous sommes approvisionnés quotidiennement avec des produits frais et privilégions les fournisseurs locaux.

Pourquoi ? Afin de servir des plats de qualité et surtout avec du goût !



Crescendo
restaurant

Valable jusqu'au 30 juin 2024 dans les restaurants participants. Suggestion de présentation et selon disponibilité en restaurant. Prix nets de toute remise. Pensez à commander au minimum 7 jours à l'avance. Crédits photos : Crescendo Restauration, Freepik, AdobeStock. Crescendo Restauration - RCS Agen B 412 824 559

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR