



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Carte Salée Apéritif 2025

Canapés salés froids

Bagel saumon fumé et fromage
Bagel mousse de canard confit d'oignons
Pain pita d'agneau crème ciboulette
Oréo crème cheese cabillaud
Toast tout canard
Mini cône Cérilly chorizo
Mini Paris-Brest au foie gras
Navette mousse de canard
Macaron foie gras cerise noire
Macaron moutarde de Charroux
Macaron fourme d'Ambert
Macaron au fromage frais piquillos
Pointe d'asperge verte mayonnaise ail des ours
Sablé Cérilly frais
Tartelette houmous Tarbais
Pain pita crabe et herbes
Mini cannelé salé mousse de brebis
Blinis curry tourteau au curry
Mini moelleux poivron chèvre au paprika
Wrap poulet César
Mini Tartelette au thon et herbes fraîches
Mini blinis cérilly saumon fumé
Puit de courgette tartare de tomate
Mini blinis tarama et crevette
Prince Norvégien
(pain suédois et anchois)

Lobster rolls

Le bulot
Le Coleslaw crabe
Le crevette avocat

Mini clubs

Saumon fumé
Jambon blanc emmental
Jambon cru d'auvergne
Beurre et cornichons
Rosette
Bagnat
Rillettes d'oie cornichons
Fromage frais aux herbes
Mousse de canard
Jambon blanc au torchon et
Beurre de montagne
Mortadelle truffée
et beurre de montagne

Cheese cake salé

Petit pois
Betterave
Potimarron

La tartina de sur croutons

Guacamole
Tapenade olive noire
Tartare de bœuf au parmesan
Tartare de saumon yuzu sésame

Mini Brochettes

Mangue gambas tandoori
Tomate cerise bille mozza
Melon jambon cru sec d'Auvergne
Jambon blanc emmental

Petits fours chauds

Mini croc jambon emmental
Gougère vieux conté
Mini quiche au saumon
Mini pizza
Mini croc aux cèpes
Mini croc béchamel truffée
Mini vol au vent financier
Hot dog Toulousain
Falafel yaourt tandoori

Mini cuillères

Carpaccio de bœuf au parmesan
Crème de chou-fleur et crevette rôtie
Carpaccio de St Jacques au paprika

Dans un légume

Sphère tomate avocat et crevette
Concombre et thon à l'asiatique
Feuille d'endive, chèvre, magret, poivrons
Tête de champignons, tartare frais et aromates

Mini verrines

Œufs brouillés saumon fumé et chantilly salée
Tartare de magret asiatique et noix de cajou
Mousse d'avocat et betterave rouge
Fine ratatouille, crème de chèvre et crumble
Capuccino Foie gras, fruits rouges et pain d'épices
Mangue crevette coco mousse curry
Tartare de tomate mousse de brebis
Tartare de courgette, ricotta et curry
Saumon gravelax, chantilly aux herbes
Crèmeux de chou romanesco au chorizo



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Atelier de la Mer

Crevette de Madagascar aux épices
St Jacques de Baie à l'huile de Homard
Chiperons piment d'Espelette

Atelier moules

Moules à la crème
Moules au bleu
Moules au curry

Atelier Huitre

A la bourriche
Fine de Claire d'Oléron n° 3

Etale du Mareyeur

(A sélectionner)
Saumon gravelax à la betterave
Saumon mi-fumé à l'aneth
Cabillaud fumé au curry
Tartare de saumon et aromates
Rillettes de saumon parmentière
Truite fumée du Sichon
Tataki de thon rouge

Carte Ateliers Apéritif 2025

Incluant la présence d'un cuisinier, du pain et des condiments

Bar à charcuterie

(A sélectionner)

Jambon cru d'Auvergne (Porc fermier) Chiffonnade
Jambon à l'os « Maison » cuit au torchon sur socle
Terrine de campagne
Rillettes d'oie
Saucissons nature, poivre, noisettes
Beurre baratte / Condiments / Pain spéciaux
Chorizo

Atelier des Montagnes

Raclette
Charcuterie
Pomme de terre

Atelier Italien

Jambon cru de parme
Mozzarella bille marinée
Burrata basilic

Atelier Terroir

Jambon blanc à l'os cuit au torchon sur socle
Ou Truffé
Jambon sec d'Auvergne sur socle (Porc fermier)
Beurre baratte / Pain de campagne

Atelier Foie gras

Foie gras de canard poêlé déglacé au Ratafia
Foie gras de canard mi-cuit en terrine
(avec supplément : truffe)

Atelier Crêpes salées

Galette de sarrasin :
Gruyère, jambon, champignons
Beurre demi-sel

Crêpes sucrées

Confiture / Sucre
Nutella



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Bar à Soupe froide

Gaspacho de tomate et chips de parmesan
Gaspacho Avocat, Concombre, Petit pois
Soupe de melon

Atelier Aligot en wok

Classique (50 gr/pers)
Truffé (50 gr/pers)

Atelier Wok

(A sélectionner)

Risotto au parmesan
Risotto aux morilles
Brouillade d'œufs à la truffe
Brouillade d'œuf au saumon fumé
Escargots en persillade
Cuisse de grenouille à la crème d'ail
Champignon de saison en persillade
Purée de carotte jaune des sables

Atelier plancha Gibier

Cube de cuissot de sanglier au vin
chaud
Brochettes de cerf poivre mignonette

Atelier : Sud-Ouest

Cœur de canard
Poivrons dulcé
Chiperons

Atelier Pain Pita

Confit d'agneau crème d'ail
Pulled pork barbecue
Volaille marinée

Atelier Plancha – Mini brochettes

(A sélectionner)

Magret canard au miel
Volaille thym et citron
Agneau aux herbes
Bœuf mariné
Veau au gingembre
Cœur de canard en persillade
Mini bavette aller-retour
Escargot

Option : Brasero (Minimum 150 personnes)

Atelier Américain

Mini burger Charolais
Cheddar ou Comtesse de Vichy
Mini Hot Dog sauce Barbecue



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Nos options 2025

Option Tirage pression

Fût de Heineken 20 litres : 130 €/fût

Fût de Pelfort 20 litres : 130 €/fût

Fût de Mutzig 30 litres : 140 €/fut

Bière artisanale Les Bérioles 20 litres :
140 €/fût

Option : 5,00 € / 50 gobelets

Option cocktails (prix au litre)

Framboisine : 18,90 €

Planteur : 16,90 €

Punch 16,90 €

Marquissette : 18,90 €

Spritz : 22 €

Mojito : 22 €

Soupe champenoise : 18,90 €

Cocktail sans alcool : 12,90 €

Option Verre d'accueil 2,40 €/pers

Présentation en bonbonne

Gobelet carton fournis

Orangeade

Citronnade

15,60 € / litre

Cocktail de fruits sans alcool

Virgin mojito

Thé glacé

Option : fontaine chocolat 6,50 €/pers

2 brochettes de fruits frais

Ou

2 brochettes de bonbons

+ Fontaine à chocolat

Option : Barbe à papa 6,50 €/pers

Option Trou normand 3,50 €/pers

Sorbet pomme et Calvados

Sorbet Citron et Vodka

Sorbet ananas et Rhum blanc

Sorbet melon et Melonade

Option : Bar à bonbons 6,50 €/pers

Brochettes de chamallows

Brochettes de fraises

Brochettes de bananes

+ Assortiment de bonbonnières

Option Broche 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + charbon de bois

Option Braséro 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + Bois

Option soupe à l'oignons 5,50 €/pers

Croutons + Emmental râpé

Bol et cuillères jetable

Option Buffet de nuit 5,90 €/pers

Assortiment de charcuterie

(incluant le pain tranché et les condiments)

Jambon blanc à l'os cuit au torchon

Jambon sec, Chorizo,

Terrine Grand-mère

(Porc fermier d'Auvergne)

Ou

Assortiment de fromages affinés

(Incluant le pain tranché)

Cantal, Fourme d'Ambert,

Saint-Nectaire, Chèvre Pti Damet