

La Carte



La Huitième Merveille

Traiteur & Organisatrice d'événements



Mignardises salées

Composez votre Plateau : Minimum de 10 pièces / variété

Mini Burger Bœuf ,Jambon cru,Raclette OU Foie-gras,Figue,Compoté d'oignons

Mini Vol au vent St-jacques au beurre d'escargot OU Crevette, Crème d'Avocat-citron

Choux Chèvre-miel, Noisettes grillées OU Foie-gras

Croissant Pesto, Tomates,Mozza, Poulet OU Oeuf dur,Thon, Tomates,Salade

Pizza Lardons, Raclette, Crème fraîche OU Viande hachée, Poivrons

Rolls de Saumon,Boursin, Mozzarella OU Jambon dinde,Sauce tomate, Comté

Tortilla cup de Crevette,Avocat,Tomate, Oignons OU Saumon,Mangue,Avocat,Concombre, Tomate, Oignons

Club-sandwich Saumon Crudités OU Tomates,Pesto, Mozzarella

Croustini Saumon , Fromage frais, Concombre,Citron,Pavot OU Jambon cru,Pesto, Tomates séchées, Mozzarella

Barquette fraîcheur Tomate, Poulet, Oignons frit OU Avocat, Crevette, Tomate, Mozzarella

Feuilleté Crevette,Chantilly,Ananas OU Saumon,Chantilly, Concombre

Tarif : 1.6€-1.8€/pièce

Les plateaux Signature

Prestige

Bretzel Foie-gras, Chutney Figue, Magret de Canard fumé

Navette de Homard, Oeuf,Oignon, Ciboulette

Choux Crème d'Avocat, Saumon , Grenade

Croustini Brie de Meaux, Poire, Noix, huile de Truffe

St Jacques snacké, crème de Poireaux, crumble Noisettes

Verrine Crevette, Mangue, Avocat ,Citron-vert,Coriande

Plateau de 30 pièces 66€



Best-seller

Club-sandwich Thon Crudités
Batbout Poulet Curry
Burger de Boeuf
Bagel de Saumon-Avocat
Hot-Dog
Wrap Crudités
Brick de Thon Persil Pomme de terre
Croque Jambon Raclette
Tacos de Poulet
Feuilleté Chèvre-miel & Noix

Plateau de 50 pièces 80€

Découverte

Croque Poulet Mozzarella
Club-sandwich Jambon Crudités
Batbout Thon Crudités
Burger de Poulet
Navette de Saumon Concombre
Bagel de Tomate Pesto Mozzarella
Tacos Kebab
Brick Thon Persil Pomme de terre
Feuilleté Chèvre-miel Noix
Wrap de Poulet Crispy

Plateau de 50 pièces 80€

Évasion

Samoussa Boeuf
Pastel de Thon
Brochette Makate Poulet
Burger Alloco Crevette
Samoussa Végétarien
Cigare croustillant Boeuf Poivrons

Plateau de 60 pièces 98€





Les Verrines

Minimum de 10 pièces/variété

- Crevette croustillante, Sauce piment
- Patate douce, Lait de coco, Crevette, Cajou
- Fondu de Poireaux, Chorizo, St-Jacques
- Mangue, Avocat, Tomates séchées
- Saumon fumé, Fromage frais, Avocat
- Crumble, Pommes, Foie-gras chantilly

Tarif: 1.5€/pièce

Les Bowls

Minimum de 10 pièces/variété

- Penne, Pesto, Tomates cerise, Mozza, Pignon pin
- Crozet, Lardon, Oignon, Raclette, Vin blanc, Crème
- Perles, St-jacques, Chorizo, Crème, Vin Blanc
- Pomme de terre, Bacon, Cheddar, Crème fraîche
- Riz, Thon, Tomates, Avocat, Sésame, Sauce soja
- Parmentier de Boeuf

Tarif: 2€/pièce



Les Tartelettes

Minimum de 10 pièces/variété

- Crémeux de Tomates séchées, Pignons Pin
- Avocat, Crevette snacké, Oignons frit
- Crème Pesto, Tomate, Mozzarella, Jambon cru
- Fromage frais, Crudités
- Houmous
- Crème d'Avocat, Saumon fumé

Tarif: 1.3€/pièce

Les Plateaux & Plaques

Plateaux Crudités :

Il comprend des légumes de saison prêts à grignoter (concombre, carotte, tomate cerise, radis...), des olives, tapenades ou tartinades, fruits... selon la saison et l'envie du moment

Tarif : 3€/la part

Plateaux Crudités + Fromages :

Il comprend des légumes de saison prêts à grignoter (concombre, carotte, tomate cerise, radis...), des olives, tapenades ou tartinades, fruits et au moins 4 sortes de fromages... selon la saison et l'envie du chef !

Tarif: 3.80€/la part

Plateaux Crudités + Fromages + Charcuteries :

Il comprend des légumes de saison prêts à grignoter (concombre, carotte, tomate cerise, radis...), des olives, tapenades ou tartinades, fruits et au moins 5 sortes de charcuteries et 4 variétés de fromages... selon la saison et l'envie du chef !

Tarif : 4.5€/la part

Plaque de Pizza :

3 Fromages OU Jambon Fromage OU Chèvre Miel OU Tartiflette

Plaque de Quiche :

Lorraine OU Végétarienne OU Brocolis Chèvre Bacon

Tarif unique de 25€/la plaque de 32 parts

En cas de demande particulière (allergie, version halal, fromage pasteurisé...) merci de préciser.





Les Brunchs

Option 1 : 15 €/personne

- Club-sandwich de Saumon
- Mini Croissant Salade, Tomate, Pesto & Mozzarella
- Mini Burger de Bœuf
- Wraps Jambon de Dinde crudités
- Toast Peanuts, Banane, Chocolat
- Magnumcake
- Pancake
- Cupcake
- Pain, Fromage, Confiture, Fruits-frais, Viennoiseries



Option 2 : 19.9 €/personne

Bruschetta Pesto, Buratta, Jambon de Bayonne, Tomate séchée
Toast de Saumon, Guacamole, Oeuf au plat
Egg Muffin Bacon
Mini Croissant Salade, Poulet, Tomate, Pesto & Mozzarella
Croque de Poulet, Mozzarella
Donut's
Pancake
Brioche perdue
Yaourt Muesli
Pain, Fromage, Confiture, Fruits-frais, Miel, Viennoiseries



Côté Sucrée

Les Tartes

Création La Huitième Merveille, sur une base croquant Sablé breton-Spéculoos, chantilly mascarpone vanillé
Parfums Citron, Fraise, Fruits-rouge ou Pistache-Framboise
6/8, 8/10 ou 15 parts - 4.75€/ la part

Les Layercakes

MollyCake Chocolat ou Vanille
Glaçage Chantilly ,Chocolat-blanc, Mascarpone 5.5€/ la part
Glaçage Crème au beurre 6€/ la part. Glaçage Pâte à sucre 7€/ la part

Parfums Kinder, Framboise Chocolat-blanc, Fruits-rouge, Mangue Passion Ananas, Pomme Caramel
Spéculoos, Cookies Nutella, Brownie Chocolat lait, Framboise Citron, Possibilité de Bigoût.
Décoration inclus aux choix / Minimum 10 parts

Numbercakes/Lettercakes

Base Sablé : 4/5, 8/10 ou 12/15 parts 5.5€/part Base Moelleux : 5, 10/12 ou 15/18 parts 5.5€/part

Parfums Kinder, Framboise Chocolat-blanc, Citron, Fruits-rouge, Mangue Passion Ananas, Pomme
Caramel Spéculoos, Fraises, Snickers, Chocolat, Framboise Citron, Possibilité de Bigoût.
Décoration inclus aux choix !



Mignardises sucrées

Plateau Gourmand :

- Mini cupcakes Nutella OU Citron Pavot
- Donuts Chocolat Kinder OU Oreo
- Magnum cake Chocolat praliné OU Chocolat blanc
- Little cake Chocolat noir OU Caramel Cacahuète Chocolat
- Sandwich cookies Vanille OU Chocolat

Tarif: 25 pièces 45€ /40 pièces 70€ /75 pièces 130€



Plateau Douceur :

- Pavlova Fruits rouges OU Exotique
- Tartelettes Citron Framboise OU Citron meringué
- Cœur croquant Fraise OU Pistache Framboise chocolat
- Verrines fruitées Pomme caramel spéculos OU Mangue Passion Ananas
- Choux Framboise Chocolat blanc OU Spéculos

Tarif: 25 pièces 45€ /40 pièces 70€ /75 pièces 130€



Créations Personnalisées :

Pour vos événements personnalisés, découvrez nos mignardises sur mesure :

Sablés personnalisés, Magnum cake, Pop cake, Cupcakes personnalisés

Tarif: 2.2€/pièce Minimum de 25 pièces



Plats Cuisinés pour vos événements

Pour vos anniversaires, réunions de famille, événements professionnels ou repas conviviaux

Entrées :

- Tatin de tomates cerises & feta 7,50 €
- Tatin d'oignons rouges caramélisés & fromage de brebis 7,50 €
- Tarte fine de légumes grillés 7,50 €
- Gaufre aux légumes grillés & feta, jeunes pousses 7,50 €
- Feuilleté croustillant au chèvre & bacon, salade fraîche 8,50 €
- Pirogue de crémeux d'avocat, crevettes & pamplemousse 8,50 €
- Mille-feuille croustillant de thon, crème d'avocat citronnée & brunoise de légumes 8,50 €
- Carpaccio de duo de betteraves & courgettes, mûres fraîches, menthe & basilic 8,50 €
- Pressé de légumes du soleil, crème légère aux herbes 9,50 €
- Tartelette fine burrata, tomates confites & pesto 9,50 €
- Gaufre salée, burrata, chiffonade de bœuf séché & tomates cerises 9,50 €
- Ballotine de saumon fumé, fromage frais aux herbes, concombre croquant & graines de sésame 10,00 €

Plats Signature :

- Millefeuille de légumes du soleil, nuage d'avocat 18,95 €
- Croquant de tomates cerises & poivrons, chèvre fondant & basilic frais 18,95 €
- Suprême de volaille, riz parfumé & crème légère à la vanille 19,95 €
- Ballotine de volaille farcie aux abricots & foie gras, crème fine au vin blanc 21,50 €
- Paleron de bœuf confit, jus réduit 21,50 €
- Pavé de saumon rôti, crème citronnée 21,50 €
- Dos de cabillaud nacré, crème délicatement vanillée 21,50 €
- Blanquette de dinde & cabillaud 21,50 €
- Porc fondant aux raisins dorés & amandes 21,50 €
- Quasi de veau rôti, jus réduit 23,50 €
- Cuisse de canard confite, réduction aux fruits rouges 23,50 €
- Fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre, noix de Saint-Jacques snackées & éclats de chorizo 24,5 €

Plats Traditionnels :

- Couscous traditionnel 14,50 €
- Poulet basquaise 13,90 €
- Blanquette de volaille 15,50 €
- Bœuf bourguignon 17,90 €
- Poulet yassa 14,50 €
- Maffé de poulet 14,50 €
- Tajine poulet citron olives 15,90 €
- Lasagnes maison 13,50 €
- Chili con carne 13,90 €

