



Elixir Traiteur

Catalogue

COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2024

Osez rêver grand

Nous mettons notre expertise et notre passion à votre service pour transformer chaque événement en une expérience exceptionnelle. Notre engagement envers une hospitalité chaleureuse et une attention méticuleuse aux détails garantit que chaque bouchée reflète l'élégance et la qualité que vous méritez.

Travailler avec Elixir Traiteur, c'est s'assurer de sublimer les moments marquants de votre vie, grâce à notre hospitalité entièrement personnalisable.



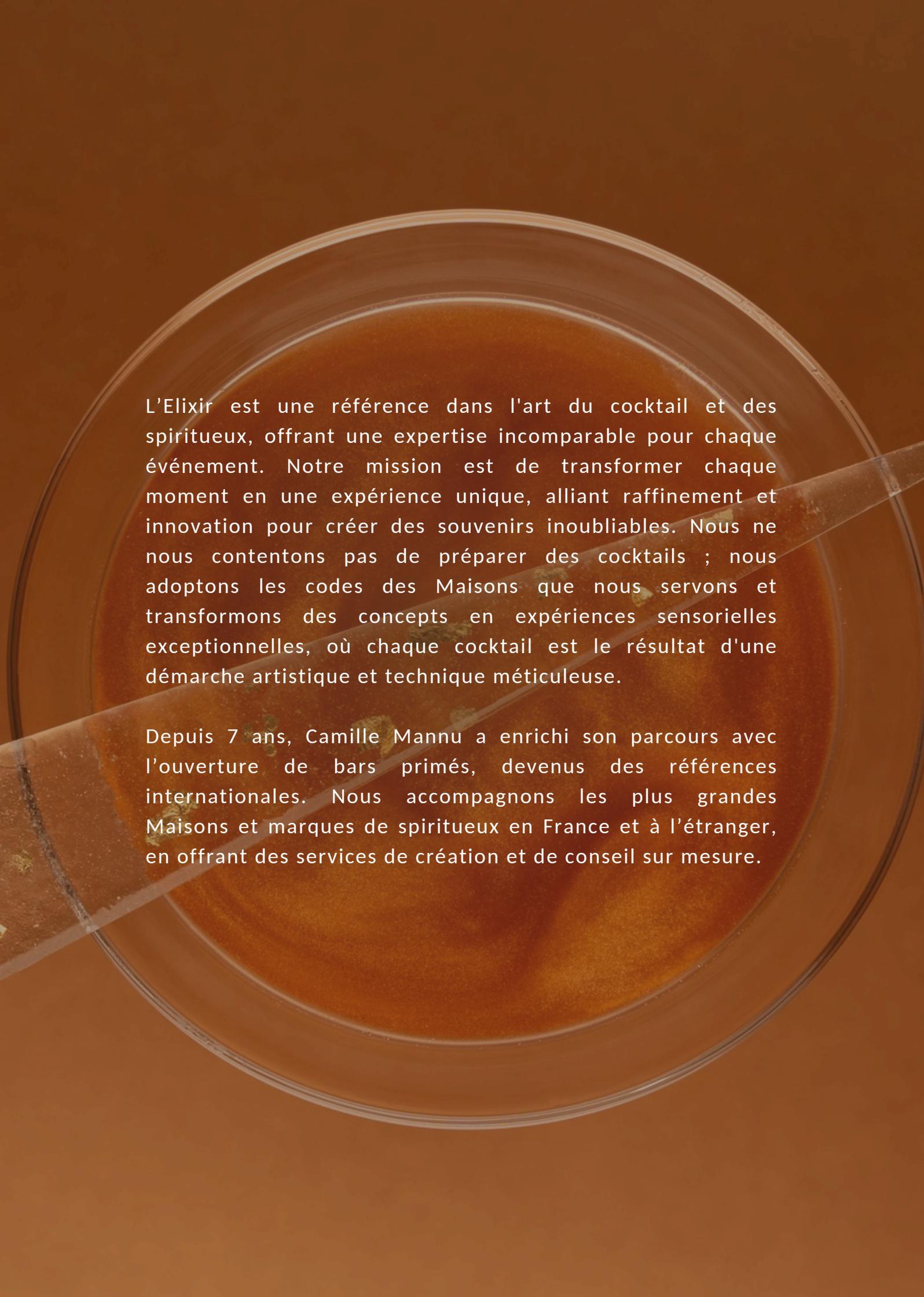
Nous vous offrons une expérience complète avec des compositions florales élégantes, des décorations raffinées et des ambiances soigneusement créées pour compléter notre offre culinaire. Chaque détail est pensé pour harmoniser esthétique et goût, afin que votre événement soit un véritable reflet de votre style et de vos désirs.

Mixologie

LE COEUR DE LA MAISON

Nous créons des boissons artisanales qui éveillent les sens et élèvent chaque moment avec une touche de créativité et de sophistication. Découvrez l'essence de notre savoir-faire à travers des créations qui transforment chaque événement en une expérience inoubliable.





L'Elixir est une référence dans l'art du cocktail et des spiritueux, offrant une expertise incomparable pour chaque événement. Notre mission est de transformer chaque moment en une expérience unique, alliant raffinement et innovation pour créer des souvenirs inoubliables. Nous ne nous contentons pas de préparer des cocktails ; nous adoptons les codes des Maisons que nous servons et transformons des concepts en expériences sensorielles exceptionnelles, où chaque cocktail est le résultat d'une démarche artistique et technique méticuleuse.

Depuis 7 ans, Camille Mannu a enrichi son parcours avec l'ouverture de bars primés, devenus des références internationales. Nous accompagnons les plus grandes Maisons et marques de spiritueux en France et à l'étranger, en offrant des services de création et de conseil sur mesure.



Gastronomie

Animations culinaires | Pièces froides
Pièces chaudes | Pièces sucrées

Animations Culinaires



BAR À DIM SUM

Multitudes de Dim Sum cuit à la vapeur devant vos convives

MIN 30 PCS.

1,5€ TTC/PC



BAR À FOIE GRAS

Foie gras froid ou snacké devant vos convives, garnitures & condiments.

MIN 30 PCS.

3,5€ TTC/PC



BAR À GUA BAO

Gua Bao cuit devant vos convives, puis dressé selon leur envies.

MIN 30 PCS.

1,5€ TTC/PC



BAR À HUÎTRES

Huîtres de votre choix, garnitures & condiments.

MIN 50 PCS.

1,5€ TTC/PC



BAR À CHOCOLAT

Fontaine à chocolat accompagnée de fruits de saison, marshmallows & mignardises.

MIN 30 PERS.

2,5€ TTC/PERS



BAR À MACARONS

Macarons dressés devant vos convives en fonction de leur envies.

MIN 50 PCS.

1,5€ TTC/PC

DES ENVIES D'ANIMATIONS PARTICULIÈRES OU SUR MESURE ?
FAITES NOUS PARVENIR VOTRE DEMANDE, NOUS TROUVERONS UNE
SOLUTION ADAPTÉE À VOS BESOINS.



Pièces froides & chaudes

ÉLÉGANCE & MODERNITÉ

Inspirées des saveurs du monde, chaque bouchée offre une expérience culinaire unique. Profitez d'une sélection raffinée et créative.

Canapés



SAUMON GRAVLAX

Blinis de saumon gravlax, crème de raifort et aneth.

MIN 10 PCS.

1,10€ TTC/PC



JAMBON DE PAYS

Jambon de bayeux, confit de pommes et neufchâtel.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



GUNKAN MAKI

Thon rouge épicé, riz rond et nori.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



LOBSTER ROLL

Homard canadien, mayonnaise à l'estragon.

MIN 15 PCS.

2,5€ TTC/PC



PANI PURI

Petit beignet indien aux crevettes tandoori.

MIN 10 PCS.

1,10€ TTC/PC



TACO DE CRABE

Tuile, salade de crabe et voile de ponzu.

MIN 20 PCS.

1,80€ TTC/PC



CAROTTES CONFITES

Tartelette de carottes confites, ricotta et miel de truffe.

MIN 10 PCS.

0,90€ TTC/PC



TRUFFE NOIRE

Tartelette de champignons, madère et truffe noire.

MIN 20 PCS.

1,80€ TTC/PC

Cuillères



TARTARE DE BAR, POMME VERTE & CIDRE

Bar de ligne en tartare, marinade cidre & gingembre, brunoise de pomme verte.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



TARTARE DE BOEUF À LA CORÉENNE

Boeuf normand en tartare, marinade au gochujang, oignon nouveaux.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



TARTARE DE ST-JACQUES À LA VANILLE

Tartare de noix de saint-jacques, huile de vanille et émulsion de fenouil

MIN 20 PCS.

2,80€ TTC/PC



TIRADITO D'ESPADON

Espadon à la péruvienne, leche de tigre, fruit de la passion et piments.

MIN 20 PCS.

2,50€ TTC/PC

Verrines & Cônes



CALAMAR FRITS

Mini-cône de calamars frits marinés au buttermilk, épices cajun.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



FOIE GRAS, FIGUE & PAIN D'ÉPICES

Mousse de foie gras, compotée de figues et crumble de pain d'épices.

MIN 20 PCS.

1,80€ TTC/PC



HOUMOUS

Houmous de pois-chiches, chips de patates douces.

MIN 10 PCS.

0,90€ TTC/PC

DES ENVIES PARTICULIÈRES OU SUR
MESURE ? FAITES NOUS PARVENIR
VOTRE DEMANDE, NOUS
TROUVERONS UNE SOLUTION
ADAPTÉE À VOS BESOINS.

Elégance Intemporelle



Saint-Jacques au Binchotan, lard colonnata & yuzu.
Min 10 PCS. 3,50€ TTC/PC.

Pièces chaudes



TOPINAMBOUR

Beignet de topinambour et anguille fumée, agrumes et caviar.

MIN 40 PCS.

2,50€ TTC/PC



RIS DE VEAU

Cromesquis de ris de veau, sauce au madère.

MIN 20 PCS.

2,50€ TTC/PC



CROQ' TRUFFE

Mini croque-monsieur, jambon blanc truffé, comté et béchamel.

MIN 10 PCS.

1,10€ TTC/PC



EMPANADAS

Empanadas colombien aux légumes provençaux.

MIN 10 PCS.

2,5€ TTC/PC



GAMBAS

Gambas flambées au whisky tourbé, écume de bisque.

MIN 20 PCS.

2,50€ TTC/PC



HUITRE POCHÉE

Huître pochée, dashi au beurre blanc, chips de poulet.

MIN 50 PCS.

1,80€ TTC/PC



KHINKALI D'AGNEAU

Raviole géorgienne à l'agneau braisée, truffe noire et court-bouillon

MIN 10 PCS.

2,50€ TTC/PC



POULPE

Takoyaki de poulpe à la japonaise.

MIN 12 PCS.

1,80€ TTC/PC

Gourmandise Intemporelle



Foie-Gras, chutney d'onions.
Min 10 PCS. 2,50€ TTC/PC.



Pièces sucrées

GOURMAND & GÉNÉREUX

Chaque création, des mini-cheesecakes aux tartelettes gourmandes, est une célébration des délices de saison. Offrez à vos invités une touche sucrée raffinée et irrésistible.

Pièces sucrées

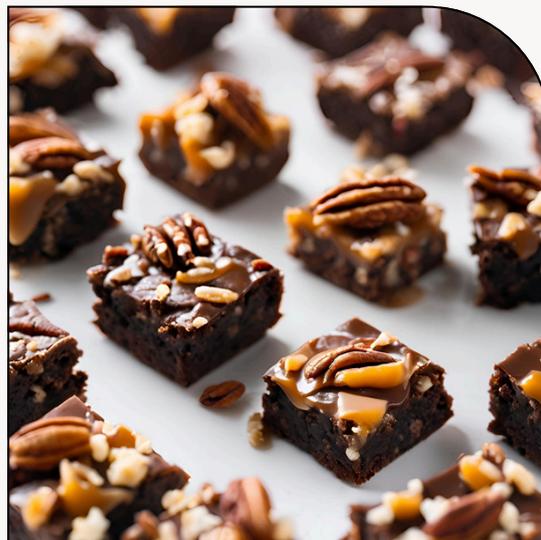


NOUGAT

Nougat à la framboise, macadamia et amandes.

MIN 80 PCS.

0,50€ TTC/PC



BROWNIES

Mini-Brownies au chocolat, caramel & pécan.

MIN 20 PCS.

0,90€ TTC/PC



CHEESECAKE

Mini-Cheesecake au fruit de la passion.

MIN 20 PCS.

1,10€ TTC/PC



TIRAMISU

Mini-Tiramisu en verrine.

MIN 20 PCS.

0,90€ TTC/PC

Pour réveiller
l'enfant en vous



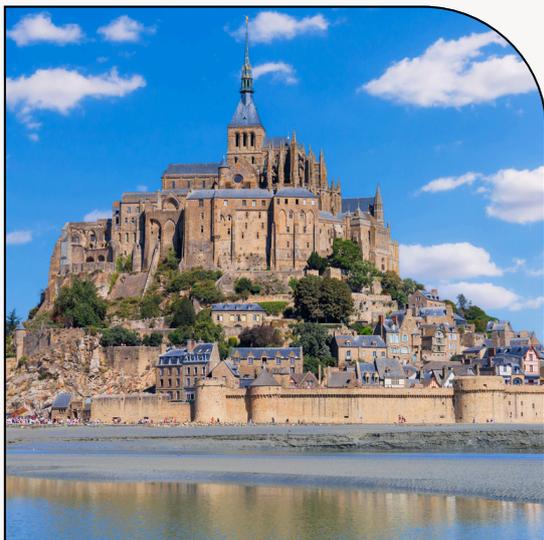
Sucettes Hibiscus & Chocolat.
Min 30 PCS. 0,90€ TTC/PC.

Lieux partenaires

TRADITION & MODERNITE

Nous collaborons avec des établissements prestigieux qui partagent notre passion pour l'élégance et l'innovation. Ensemble, nous transformons chaque moment en une expérience inoubliable, alliant raffinement et sophistication.

Lieux partenaires



ABBAYE DU MONT SAINT MICHEL

300 personnes en format cocktail.

A PARTIR DE

1800€ TTC



PALAIS BENEDICTINE

300 personnes en format cocktail.

A PARTIR DE

500€ TTC

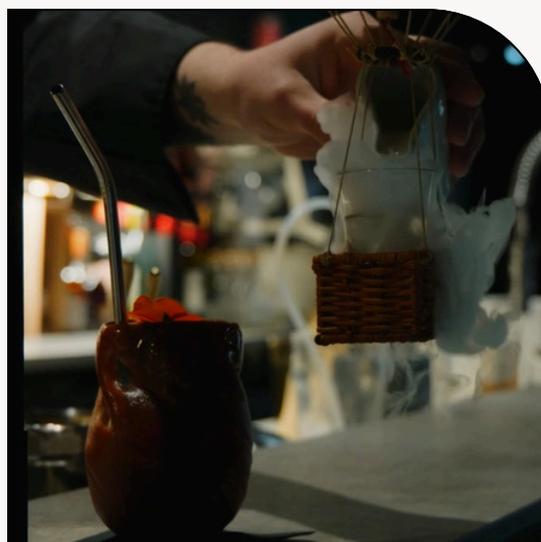


CHATEAU DES DEUX LIONS

350 personnes en format cocktail.

A PARTIR DE

6000€ TTC



L'ELIXIR

50 personnes en format cocktail

A PARTIR DE

500€ TTC

Contacts

Nous sommes ravis de vous accompagner dans la création de vos événements inoubliables. Pour toute demande de renseignement, de devis ou pour discuter de votre projet, n'hésitez pas à nous contacter.

Contactez nous dès aujourd'hui et laissez nous transformer vos idées en réalité. Vous pouvez nous joindre par téléphone ou par email. Nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais et à vous fournir toute l'assistance nécessaire pour que votre événement soit une réussite totale.



📞 02.35.08.37.58

✉️ events@elixir-traiteur.com

📍 22 Rue Percière, 76000 ROUEN