



Vite & Gourmand

Carte des menus



SOMMAIRE

Menus.....	3
Fromages.....	18
Boissons.....	20
Matériel.....	25
Personnel.....	28
Commander & contact.....	30
Annexes.....	32

MENUS



FESTIN CARNIVORE



ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan



Oignons confits et foie gras en verrine

PLATS

Magret de canard aux fruits rouges et miel

Côte de bœuf grillée, légumes rôtis

DESSERTS

Tarte tatin aux pommes



Mousse au chocolat noir corsé



PRIX PAR PERSONNE20,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....7

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

SAPORI D'ITALIA



ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan



Bruschetta tomate-basilic



PLATS

Tagliatelles champignons crème au parmesan



Osso buco à la milanaise

DESSERTS

Tiramisu



Cannoli siciliens



PRIX PAR PERSONNE16,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....5

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

ÉVASION ASIATIQUE



ENTRÉES

Gyozas vapeur aux crevettes



Rouleaux de printemps aux crevettes et légumes croquants



PLATS

Poulet sauté au gingembre et légumes croquants



Boeuf sauté au gingembre et légumes croquants



DESSERTS

Perles de coco

Mochis japonais aux fruits

PRIX PAR PERSONNE17,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....8

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

SYMPHONIE MARITIME



ENTRÉES

Tartare de saumon aux herbes



Ceviche de cabillaud, citron vert et coriandre



PLATS

Saumon en papillote aux légumes nouveaux et citron



Filet de dorade au four, purée de céleri



DESSERTS

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges



Tarte tatin aux pommes



PRIX PAR PERSONNE18,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....7

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

SAVEURS ECHANTÉES

MENU DE NOËL



ENTRÉES

Foie gras sur toast brioché



Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes



PLATS

Chapon rôti, purée de marrons et sauce aux airelles



Saumon rôti aux agrumes et épices de Noël



DESSERTS

Bûche glacée au chocolat et fruits rouges



Mousse de marrons et éclats de chocolat blanc



PRIX PAR PERSONNE30,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM15

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 30 jours avant

LE FESTION DES CLOCHES

MENU DE PÂQUES



ENTRÉES

Asperges Mimosa



Tartelette aux légumes printaniers et fromage frais



PLATS

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois



Saumon en papillote aux légumes nouveaux et citron



DESSERTS

Nid de Pâques au chocolat et praliné



Carrot cake glacé au cream cheese



PRIX PAR PERSONNE26,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM12

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 1 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

SAVEURS & SORTILÈGES

MENU D'HALLOWEEN



ENTRÉES

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes



Salade noire aux graines de sésame vinaigrette sanguine

PLATS

Lasagnes



Risotto noir à l'encre de seiche et parmesan



DESSERTS

Cupcakes araignées au chocolat



Mousse au chocolat noir « potion magique »



PRIX PAR PERSONNE19,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM10

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 1 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

MINUIT ÉTINCELANT

MENU DU NOUVEL AN



ENTRÉES

Foie Gras sur toast brioché



Tartare de saumon aux agrumes et perles de yuzu



PLATS

Saumon en croûte d'herbes, purée de céleri-rave



Magret de canard aux fruits rouges et miel

DESSERTS

Bûche glacée au chocolat et fruits rouges



Mini dômes au chocolat et framboise



PRIX PAR PERSONNE34,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM10

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 5 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 30 jours avant

LUNE DE MIEL

MENU DE MARIAGE



ENTRÉES

Foie Gras sur toast brioché



Tartare de saumon aux agrumes et perles de yuzu



Billes de truite au cœur gelé de concombre et citron



PLATS

Filet de volaille, sauce cidre-crème et salicorne



Pavé de lotte, émulsion légère et légumes glacés



Saumon en croûte de sésame, tombée de fenouil



DESSERTS

Pièce Montée de choux à la vanille



Pièce Montée de macarons Framboise / Chocolat



Pièce Montée de Cupcakes fruits rouges / chocolat



PRIX PAR PERSONNE72,00€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....40

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 8 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 45 jours avant

LUMIÈRE & TENDRESSE

MENU DE BAPTÊME



ENTRÉES

Billes de truite au cœur gelé de concombre et citron



Salade de jeunes pousses et poires rôties

PLATS

Pavé de lotte, émulsion légère et légumes glacés



Risotto aux petits légumes et parmesan



DESSERTS

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges



Petits choux à la crème



PRIX PAR PERSONNE29,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....12

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 1 mois à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

JARDIN DES DÉLICES

MENU VÉGÉTARIEN



ENTRÉES

Salade de quinoa, légumes grillés et feta



Roulés de courgette au fromage de chèvre et noix



PLATS

Curry de légumes au lait de coco



Tarte tatin de légumes et fromage fondant



DESSERTS

Carrot cake glacé au cream cheese



Tarte tatin aux pommes



PRIX PAR PERSONNE14,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....5

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 2 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

PALETTE VÉGÉTALE

MENU VEGAN



ENTRÉES

Tartare de betterave et avocat

Houmous aux poivrons grillés



PLATS

Ragoût de lentilles aux légumes



Pâtes lentilles corail aux tomates confites, épinards, tofu



DESSERTS

Mousse au chocolat à l'aquafaba



Tarte tatin purée de cajou abricot



PRIX PAR PERSONNE20,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....5

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 2 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

DÉLICATESSE

SANS LACTOSE



ENTRÉES

Velouté de champignons et lait de coco

Brochettes de légumes grillés avec houmous



PLATS

Filet de volaille rôti, purée de patate douce au lait d'amande 

Saumon en papillote aux agrumes et herbes fraîches



DESSERTS

Tartelette aux fruits sur pâte sans lactose 

Assortiment de sorbets maison

PRIX PAR PERSONNE28,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....14

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 3 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 15 jours avant

LES AVENTURIERS

MENU ENFANT



ENTRÉES

Mini brochettes de tomates cerises et mozzarella



Œufs mimosa



PLATS

Nuggets maison et sauce BBQ



Burger gourmand avec frites maison



DESSERTS

Mousse au chocolat noir « potion magique »



Brownie au chocolat et noix



PRIX PAR PERSONNE15,90€

NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM.....6

CONDITIONS

- Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- Commande minimum 2 semaines à l'avance
- Annulation possible jusqu'à 7 jours avant

FROMAGES





REBLOCHON

Lait de vache

Dès 3 personnes

6,50€



ST-NECTAIRE

Lait de vache

Dès 3 personnes

7,00€



OSSAU-IRATY

Lait de brebis

Dès 4 personnes

7,50€



ROQUEFORT

Lait de brebis

Dès 4 personnes

9,00€



CROTTIN

Lait de chèvre

Dès 5 personnes

8,00€



BÛCHE

Lait de chèvre

Dès 5 personnes

7,50€

BOISSONS



SANS ALCOOL



SOURCE CRISTALLINE

Eau plate
Dès 5 bouteilles

2,50€



ÉCUME CRISTALLINE

Eau gazeuse
Dès 5 bouteilles

3,50€



FIZZ POP

Cola pétillant
Dès 3 bouteilles

4,00€



SUN SPLASH

Soda aux agrumes
Dès 3 bouteilles

4,90€



TEA TWIST FRESH

Thé glacé fruité
Dès 3 bouteilles

4,50€



LEMON ZING

Limonade
Dès 3 bouteilles

3,90€

VINS & ROSÉ



ROUGE ECLAT

Vin rouge
Dès 2 bouteilles

17,90€



NUIT D'AUTOMNE

Vin rouge
Dès 2 bouteilles

19,90€



COEUR DE VIGNE

Vin rouge
Dès 2 bouteilles

21,90€



PERLE DE VIGNE

Vin blanc
Dès 2 bouteilles

18,90€



RAYON DE LUNE

Vin blanc
Dès 2 bouteilles

20,90€



BLANC ENCHANTÉ

Vin blanc
Dès 2 bouteilles

22,90€



ROSÉE DU MATIN

Rosé
Dès 2 bouteilles

15,90€



CLARTÉ D'ÉTÉ

Rosé
Dès 2 bouteilles

16,90€



ÉCLAT DE PÊCHE

Rosé
Dès 2 bouteilles

17,90€

CHAMPAGNES & BIÈRES



LUMIÈRE D'OR

Champagne
Dès 4 bouteilles

44,90€



ÉTOILE FILANTE

Champagne
Dès 4 bouteilles

49,90€



BRUME AISTRALE

Bières
Dès 12 bouteilles

4,20€



NOCTURE DES HOUBLONS

Bières
Dès 12 bouteilles

4,80€

BOISSONS CHAUDES



THÉ NOIR

Dès 1 personne

2,50€



THÉ VERT

Dès 1 personne

2,50€



INFUSION

Verveine
Dès 1 personne

3,50€



INFUSION

Citron Miel
Dès 1 personne

3,50€



CAFÉ

Dès 1 personne

2,50€



DÉCAFÉINÉ

Dès 1 personne

2,50€

MATÉRIEL



MATÉRIEL	CATÉGORIE	PRIX PIÈCE
Four	<i>Matériel de cuisine</i>	45,00€
Plaque de cuisson	<i>Matériel de cuisine</i>	25,00€
Réfrigérateur	<i>Froid</i>	60,00€
Congélateur	<i>Froid</i>	65,00€
Machine à glaçons	<i>Froid</i>	40,00€
Assiettes	<i>Vaisselle</i>	0,60€
Couverts	<i>Vaisselle</i>	0,40€
Verrerie	<i>Vaisselle</i>	0,50€
Nappes	<i>Linge</i>	2,00€
Serviettes	<i>Linge</i>	0,50€
Tables de buffet	<i>Mobilier</i>	12,00€
Tables	<i>Mobilier</i>	10,00€
Chaises	<i>Mobilier</i>	1,50€
Mange-debout	<i>Mobilier</i>	8,00€
Tabourets	<i>Mobilier</i>	4,00€

MATÉRIEL	CATÉGORIE	PRIX PIÈCE
Plateaux	<i>Service</i>	1,50€
Plats	<i>Service</i>	2,50€
Seau à champagne	<i>Service</i>	3,00€
Barnums	<i>Extérieur</i>	120,00€

PERSONNEL



MATÉRIEL	CATÉGORIE	PRIX / HEURE
Chef	<i>Cuisine</i>	45,00€
Second de cuisine	<i>Cuisine</i>	30,00€
Commis	<i>Cuisine</i>	20,00€
Chef de rang	<i>Service</i>	28,00€
Serveur / Serveuse	<i>Service</i>	20,00€
Runner	<i>Service</i>	18,00€
Barmand / Barmaid	<i>Bar</i>	25,00€
Plongeur	<i>Support</i>	17,00€
Agent de maintenance	<i>Support</i>	30,00€
Hôte / Hôtesse	<i>Accueil</i>	18,00€

COMMANDER & CONTACT



COMMANDER

Pour passer commande, veuillez vous rendre sur notre site internet

CONTACT



05 44 44 44 44



viteetgourmand@gmail.com



11, rue de l'Océan
33000 Bordeaux

ANNEXES



ALLERGÈNES



ARACHIDE



CÉLERI



CÉRÉALE (GLUTEN)



CRUSTACÉ



FRUIT À COQUE



LAIT



LÉGUMINEUSE



LUPIN



MOUTARDE



OEUF



POISSON



SOJA