

AMD Réceptions
Traiteur & organisateur de réceptions

Zone artisanale de l'Oumière
17310 SAINT-PIERRE D'OLERON

06 86 47 47 62
amdreceptions@gmail.com

Carte 2025

Gamme cocktail

Commande à partir de 10 personnes

Cocktail 5 pièces : 6,00€ par personne

- navette garniture charcutière
- mini brochette crevette “de Albacete” au chorizo
- mini wrap de la Terre (fromage aux herbes et jambon blanc)
- macaron chèvre, miel et fruits secs
- pièce du moment

Cocktail 10 pièces : 12,00€ par personne

- navette garniture charcutière
- mini brochette crevette “de Albacete” au chorizo
- mini wrap de la Terre (fromage aux herbes et jambon blanc)
- macaron chèvre, miel et fruits secs
- mini brochette italienne (tomate cerise, mozzarella marinée, olive)
- mini wrap de la Mer (fromage frais à l’aneth et citron vert, saumon fumé)
- briochin au foie gras et chutney de saison
- cuillère carpaccio de noix de Saint-Jacques en habit vert (marinade citron vert, anis vert, gingembre, citronnelle, sésame)
- mini blini saumon fumé, crémeux aneth et citron vert
- pièce du moment

Cocktail sucré 3 pièces : 4,50€ par personne

Assortiment de mignardises (macarons, mini pâtisserie, verrine)

Plateaux mini sandwiches

Plateau Lunch Time : 50,00€

Assortiment de 20 mini sandwiches en pains et garnitures variés.

Plateau “Les P’tits Bretzels” (20 pièces) : 50,00€

Plus copieux, ils viendront compléter vos apéros.

Assortiment de mini pains bretzels (pièces de 25g) comprenant :

- 5 mini bretzels à l’Indienne (poulet, crudités, sauce curry, salade)
- 5 mini bretzels du Soleil (thon, poivronnade, tomate)
- 5 mini bretzels Nordiques (saumon fumé, crémeux aneth-citron vert, concombre)
- 5 mini bretzels Parisiens (rosette, beurre et cornichon)

Plateau “Les P’tites navettes”

Petit modèle (20 pièces) : 40,00€

Grand modèle (28 pièces) : 56,00€

Assortiment de mini navettes briochées comprenant :

- 5/7 navettes Nordiques (saumon fumé, crémeux aneth-citron vert, concombre)
- 5/7 navettes garniture charcutière
- 5/7 navettes du Soleil (thon, poivronnade, tomate)
- 5/7 navettes à l’Indienne (poulet, sauce curry, salade)

Planches & coffrets

Planche de la Mer (6 personnes) : 51,00€

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, chantilly mascarpone citron vert-aneth, blinis, rillettes de poisson au fromage frais et aux herbes, brochettes de crevettes marinées à l’Indienne.

Planche Veggie (8 personnes) : 40,00€

Légumes croquants et dips assortis

Coffret du Charcutier (6 personnes) : 32,50€

Sélection de charcuteries, condiments, crackers et fruits secs.

Coffret du Fromager (6 personnes) : 38,50€

Sélection de fromages, fruits secs et confitures

Coffret mixte (6 personnes) : 38,50€

Sélection de charcuteries et fromages portionnés, condiments, crackers et fruits secs.

Plats froids :

- Cabillaud en Bellevue et ses sauces : 10,50 € la part.

A commander 1 semaine à l'avance.

Commande minimum à partir de 30 parts.

- Assortiment de viandes froides et ses sauces (filet de bœuf et rôti de porc) : 10,50 € la part.

A commander 1 semaine à l'avance

Commande minimum à partir de 30 parts.

- Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, aneth, baies roses, blinis et chantilly aneth-citron vert : 8,00 € la part.

A commander 72 heures à l'avance

Commande minimum à partir de 15 parts.

Tartes salées : 6-8 parts /16,00€ la tarte

- saumon fumé, poireaux
- asperges, ricotta et jambon de pays
- fourme d'Ambert, jambon de pays et noix
- chèvre et légumes à la Provençale
- quiche Lorraine
- poulet, champignons, lardons et fromage

Plats cuisinés (à réchauffer)

Commande minimum à partir de 10 parts

- Curry de poulet coco, Dahl de lentilles corail ou wok de légumes aux épices douces : 11,00 € la part.
- Pluma de porc ou sauté de veau à la Catalane, poêlée de légumes à la Provençale : 13,00 € la part.
- Fricassée d'encornet à la Charentaise ou à la Provençale (hors garniture) : 8,50 € la part.
- Parmentier de canard à la patate douce et aux noix : 12,50 € la part.
- Nouilles chinoises aux petits légumes épicés, crevettes coco curry ou poulet curry : 9,50 € la part.
- Pot au feu de la mer : 16,00 € la part.
- Sauté de volaille à la forestière, haricots verts et poêlée de pommes de terre au thym : 11,00 € la part.
- Tajine de poulet aux citrons confits et abricots, légumes à tajine : 12,00 € la part
- Tajine de veau au gingembre, miel et oignons confits, légumes à tajine : 13,00 € la part.
- Blanquette de veau aux petits légumes : 13,00 € la part.
- Mojettes de Vendée, palette de porc ½ sel et saucisse fumée : 12,00 € la part.

Salades composées : 4,50€ la part.

Commande minimum à partir de 10 parts

- Salade Roma : tortis, légumes façon antipasti, tomates confites et fraîches, mozzarella marinée
- Salade Grecque : concombre, tomates, olives noires, oignons rouges, féta
- Salade Thaï : chou blanc, carottes, tomates, poivron, mangue ou ananas, crevettes marinées à la Thaï
- Salade Mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, poivrons, cheddar, poulet mariné
- Taboulé de quinoa aux petits légumes
- Salade terroir : chou blanc, jambon, emmental, sauce crémée mayonnaise et moutarde à l'ancienne
- Salade Indienne : pommes de terre, poulet, céleri branche et sauce curry
- Coleslaw
- Salade de pommes de terre au thon

Pour d'autres recettes (notamment notre carte "spéciale hiver", nous consulter directement).

Côté sucré

Fondant au chocolat (6- 8 personnes) : 18,00€

Clafoutis aux fruits (8 personnes) : 14,00€

Tarte normande (8 personnes) : 17,00€

Cascade de fruits frais : 4,00€ par personne, à partir de 20 parts commandées.