



FORMULE TRAITEUR - COCKTAIL DINATOIRES

La Potinière Restaurant & Traiteur

Rue Charles Lees, Curepipe

Tel : 676 2648 | 5729 7945

Mail : management@lapotiniere.mu |

marketing@lapotiniere.mu



Réceptions privées ou mariages du 1er février 2021 au 31 Décembre 2021 . Nous vous suggérons de les personnaliser dès que vous aurez établi votre choix de buffets et votre budget Dans chaque option quantitative, 3 gammes vous sont proposées.

20 pièces par personne

25 pièces par personne

30 pièces par personne

- Location du matériel à définir par rapport au choix de buffets. La casse sera réclamée ultérieurement
- Boissons gazeuses & glaçons : Fournis par le client ou fournis par La Potinière et réclamé selon consommation. Punch par sorbetière de 100 coupes.
- Transport: variable selon le lieu, le nombre de convives et le choix de buffets.

En complément au service 'cocktail', nous vous conseillons d'ajouter une ou plusieurs animations culinaires

Le Buffet Campagnard

Charcuteries, fromages, légumes croquants, poulet fumé, pains variés, beurre, beurre de moutarde, cornichons, olives, raisins et mayonnaise.

Ajouts pour un minimum de 30 personnes

Pâté de foie de volaille

Saucisson brioché à la pistache verte

Pain de viande

Terrine de lièvre à l'orange

Accueil en fritures mauriciennes live

Un assortiment de gâteaux piments, samoussas, beignets de bringelles ou de choucou, croquettes d'arouille ou de manioc cuits en live

NOS PRIX INCLUENT LA TVA

RUE CHARLES LEES, CUREPIPE



Buffet Sushis

Variété de Sushis, makis et sashimis, gingembre confit, wasabi servis en petites assiettes & baguettes de bois

Buffet fumé (choix de 2 ingrédients)

Marlin
Saumon
Vieille rouge
Magret de canard
Crevettes
Mayonnaise fumée aux cèpes, croutons, pain de seigle, citrons

Buffet Fruits de Mer Froid

Buisson de grosses crevettes en coques
St Jacques, sauce hollandaise aux pistils de safran ou langouste à la vinaigrette
Carpaccio de Babonne
Salade de calamar ou d'ourite tropicale
Saumon fumé à l'aneth
Mousse de marlin
Huîtres (en saison) sur lit de glace pilée
Moules en salade sur le lit de gros sel

Buffet de Carpaccio (3 choix)

Légumes
Canard
Bœuf - Cerf (selon disponibilité
Servi avec des croutons fins

Foie gras maison (minimum de 25 pax)

Servi avec du pain d'épice, des croûtons, fruits compotée ou caramélisés au vinaigre balsamique

Buffet de Tacos (2 choix par buffet)

Poulet grillé
Confit d'agneau
Pulled pork
Crevettes épicées façon mexicaine
Végétarien (haricots rouges/choux/carottes..)
Servi avec : guacamole, sour cream, laitue en chiffonnade, pico de gallo

Buffet Canard Laqué

Mini nans au sésame, garnis par un cuisinier d'aiguillettes de canard laqué façon Potinière, petits légumes et sauce aux prunes

Buffet Mini crêpes

Mini crêpes à déguster accompagnées de farces salées (épinards et fromage, fruits de mer, poulet et champignons) et sucrées (papaye et ananas, chocolat, coco).



Buffet Ti Purries

Confection de ti purries en 'live'
à déguster avec une variété de currys,
rougailles, coutias végétariens

Raclette à l'Ancienne (minimum 100 pax)

Appareil rustique et quart ou demi- fromage
spécial raclette, mini pomme de terre,
légumes croquants, charcuteries.

Buffet Fondue (1 variété à définir)

Cerf, bœuf, crevette ou calamar, cuit en
'live cooking' par les invités, sous les
yeux d'un cuisinier dans des boyky en
fonte

Buffet Trio de Fondues (3 variétés à définir)

3 ingrédients au choix (Cerf, poisson &
bacon, poisson, poulet, bœuf, crevettes
ou calamar), cuits en 'live cooking' par
les invités, sous les yeux d'un cuisinier
dans des boyky en fonte

Buffet Brochettes

Assortiment de brochettes grillées en 'live'
(Bœuf, Agneau, Cerf, Poisson multicolore,
Fruits de mer, Poulet, Porc ou Légumes)

A La Plancha

Crevettes au péri péri
Filet de bœuf
Escalopes de poulet
Mi cuit de thon
Légumes marinés
Servis avec un assortiment de sauces

Buffet Wok en 'live' / Webber

Les ingrédients sont sautés / grillés en
'live' par un cuisinier, et servis en
petites assiettes.

Grosses Crevettes et petits légumes
Agneau ou bœuf thaï
Mini tournedos de bœuf & bacon
Poulet, brocolis & noix de cajou
Saucisses de porc au miel
Moules gratinées au vin blanc
Crevettes géantes grillées au beurre
d'ail (selon disponibilité)
Demi-Langoustes grillées au beurre d'ail
(selon disponibilité)

Les Côtes au Webber (Minimum 70 convives)

Côtes de bœuf et confiture d'oignon
Spare ribs - marinade spéciales bbq

Buffet Magret de canard

Magrets de canards marinés à la pékinoise,
cuits en 'live' à la plancha



Buffet de Foie gras poêlé

Escalope de foie gras poêlé en live, fruits en compotes ou poêlés

Buffet poêlé / flambé

St Jacques
Gambas

Salade Bar

Salade de Palmiste en live

Buffet de Tempura

Légumes variés - Crevettes - Poulet
Servis avec un assortiment de sauces

Buffet Raviolis / Tortelinis

Cuisson de pâtes en 'live', avec les sauces de votre choix (farce de ricotta, sauces au marlin fumé, épinards, carbonara : champignons/lardons)

Le Risotto

Champignons - Asperges - Tomates séchée et basilic - Fruits de mer

Mini Soufflés et Gratins

Servis dans des mini ramequins
Soufflé de Palmiste et Crevette
Gratin de Crabe
Asperge et Jambon cru
Epinard et Champignons
Soufflé aux trois fromages

Buffets Tardifs

Trio de Cappuccino

Champignons / Gambas / Foie gras et pruneaux

Buffet de Soupes

Servis en tasses ou en bols, dépendant du choix, aux petites heures du matin
Rasson végétarien
Bouillon de crabe
Bouillabaisse créole
Un éventail de choix...nous contacter pour les autres possibilités

Pizza au Webber (2 variétés à définir)

Pizzas au bacon, oignons caramélisés, épinards et mozzarella
Pizzas au poulet bbq et mozzarella
Pizzas de crevettes au peri peri et pesto de basilic, mozzarella
Pizza Roquefort, poire et miel
Pizzas aux 3 champignons, fromage et huile de truffes



Quésadillas Toastés

Marlin fumé
Confit de gésiers de canard
Longe de porc
Pomme/ poire, chèvre, butternut
Artichaut, parmagiana, tomate séchée

Demi Paninis salés / sucrés

Confit de canard - abricot-fromage /
Bacon - Epinard/Poulet - Fromage -
Basilic

Vapeur

Assortiment de boulettes chinoises

Demi Hamburgers

Mini burgers, pains buns au sésame,
assortiment de sauces et de condiments
Ou Les nouveaux burgers au coeur
coulant de fromage

Les options sucrées

Confiseries

Assortiments de confiseries disposées en
assiettes de verre sur les petites tables en
salle

Verrines

Buffet de petites mousses en verrines
disposées après les buffets 'live'

Gaufres

Buffet de gaufres en format 'sucettes', cuites
en live avec les sauces d'accompagnements :
chocolat, sirop d'érable, miel, icing sugar

Buffet de confiseries et verrines

Fondue de chocolat & brochettes de fruits

Buffet de fontaine au chocolat, dans laquelle
les invités plongent leurs brochettes de fruits
frais, ainsi que d'autre 'goodies', bâtonnets de
coco, roulé de mini crêpes, meringues

Buffet Café

Selon formule personnalisée

Buffet Candy Bar

Selon formule personnalisée