

AMC TRAITEUR

Carte 2027

Une cuisine d'émotion, créative et engagée



Qui sommes-nous ?

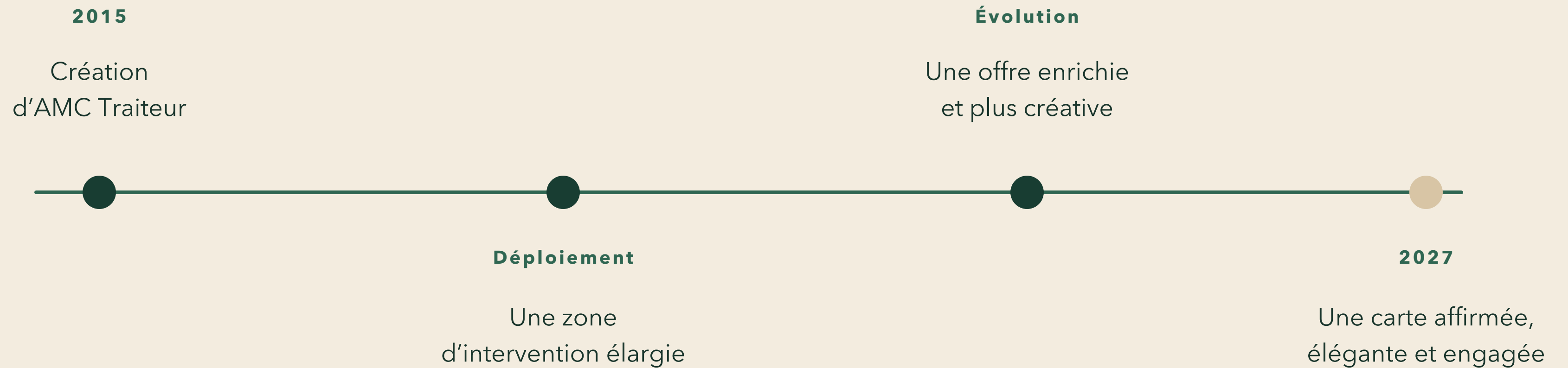
Depuis janvier 2015, AMC Traiteur imagine des réceptions où le goût rencontre l'allure.

NOTRE SIGNATURE

Produits frais de saison
Mets créatifs
Présentations modernes
Textures variées
Saveurs innovantes



Notre histoire depuis 2015



Nos engagements et zones d'intervention

LOCAL

Des produits frais, locaux et de saison.

INNOVATION

Une recherche culinaire permanente, au service de chaque réception.

44 • 85 • 49 • 35 • 56

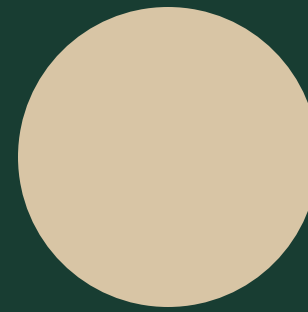


Nos publics cibles



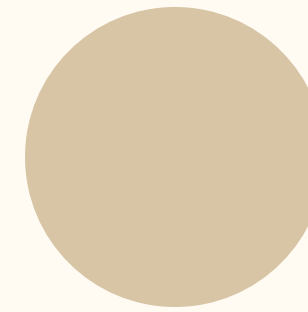
PARTICULIERS

Mariages, fêtes et instants de
vie



PROFESSIONNELS

Séminaires,ancements et
réceptions



ASSOCIATIONS

Galas, événements et temps
fédérateurs



Adrien Malard

CHEF CUISINIER

*« Authenticité,
Modernité, Créativité »*

Formé à Sainte-Anne à Saint-Nazaire, son parcours traverse Bouaye, Frossay, Vue, Nantes puis les grandes maisons de Courchevel, Saint-Jean-Cap-Ferrat et Monaco.

Nos formules cocktails

Nous proposons différentes formules de cocktails, entièrement adaptées à vos envies, au nombre de convives et au déroulé de votre journée. Le nombre de pièces est défini avec vous selon le moment du cocktail, la place qu'il occupe avant le repas et le format de votre réception, afin d'offrir à vos invités une expérience gourmande, fluide et parfaitement équilibrée.



COCKTAIL PRINTEMPS ÉTÉ 2027

Authenticité – Modernité – Créativité

AMC Traiteur



FRAÎCHEUR MARINE ET PIÈCES IODÉES

Des créations de la mer, fraîches et iodées,
pour un cocktail délicat et raffiné.

MI-CUIT DE THON SOJA ET SÉSAME GRILLÉ

DÉS DE SAUMON EN CHAPELURE DE COCO ET CITRON VERT,
CRÈME DE YUZU

SAUMON GRAVLAX CRÉMEUX DE PETIT POIS,
CONDIMENTS FRAMBOISE

TARTARE DE BAR AUX SAVEURS EXOTIQUE

TARTARE D'HUÎTRES EN GELÉE FRAÎCHEUR POMME GRANNY

TARTELETTE TARTARE DE GAMBAS,
CONFIT DE MANGUE ET CURCUMA



CRÉATIONS GOURMANDES

AUTOUR DU FOIE GRAS, DES CRUSTACÉS ET DU VÉGÉTAL

Chair de tourteaux, gelée de crustacé
et mousse avocat

Macaron chocolat foie gras pomme

Sucette de foie gras framboise betterave

Royal de foie gras, crumble pain
d'épices et chutney de cerise noire

Panna cotta de parmesan,
tartare de tomate d'antan



BOUCHÉES CONVIVIALES

Une sélection de mini-bouchées
à partager en toute simplicité.

MINI CHOU CROQUANT À L'ESCARGOT DE BOURGOGNE

MINI BURGER

MINI PIZZA

MINI QUICHES

MINI NEMS

MINI SAMOSSA





SANDWICHES ET CONCLUSION

CLUB SANDWICH PAIN NORDIQUE AU SAUMON

MINI NAVETTE GARNIE

MINI WRAPS

MINI FOCACCIAS

Une offre exigeante et variée,
conçue avec passion
pour **sublimer chaque moment.**



Ateliers culinaires



Le geste devient spectacle.

Atelier Foie Gras :

Bonbon de Foie Gras - Barbe à Papa de Foie Gras
- Foie Gras poêlé, Chutney Fraises au Porto -
Cromesquis de Foie Gras, Espuma de Vitelottes.

Atelier Plancha :

Aux Fruits de Mer & Poissons - Pièces du Boucher.

Atelier Découpe de Jambon:

Accompagné de tartines, Tartare de Tomates,
Copeaux de parmesan.

Atelier Découpe de Poisson:

Saumon Fumé Maison - Saumon Mariné - Mi-cuit
de Saumon Sésame & Soja, Ananas rôti.
Accompagné de Blinis, Toast, Crème Citron Aneth.

Atelier Risotto crémeux :

Risotto crémeux Asperge, parmesan - Risotto
crémeux Gambas flambées au Pastis

Atelier Huitres :

Vinaigre échalotte, pain et citron

Nos menus 2027

Quatre écritures culinaires, une même exigence.

Authentique

PLAT - FROMAGE -
DESSERT - CAFE

Modernité

ENTREE - PLAT - FROMAGE
- DESSERT - CAFE

Créative

ENTREE - POISSON - TROU
NORMAND - VIANDE -
FROMAGE - DESSERT -
CAFE

Sur Mesure

LA CARTE

CUISINE D'ÉMOTION • SAISON & SAVOIR-FAIRE



ENTRÉES

- Ravioles de Gambas – Émulsion de crustacés
- Le Thon en Deux Façons – Aux saveurs exotiques
- Médailon de Foie Gras – Asperges & magret fumé
- Burrata Crémeuse – Tartare du soleil, gaspacho en émulsion & chips de jambon de pays
- Duo de Saumon & Cabillaud Gravlax – Condiments framboise & betterave



POISSONS & PRODUITS DE LA MER

- Filet de Daurade – Comptée de courgettes à l'ail noir & mousseline de pomme de terre
- Pavé de Lieu Cuit sur Peau – Crémeux d'oignon blanc, cromesquis de tomate & chou chinois braisé
- Maigre à Basse Température – Légumes primeurs au citron confit & jus de carotte à l'orange
- Orzotto Crémeux, Retour de Pêche – Émulsion de coquillages & chips de galette de sarrasin



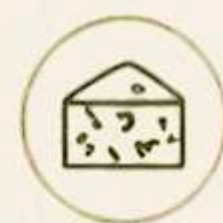
LA CARTE



VIANDES



- **Suprême de Volaille** —
Cuisson basse température, crème
de petits pois à la pistache & pomme
de terre confite
- **Quasi de Veau** —
Jus coré au thym,
asparges & chips de pomme de terre
- **Poire de Bœuf** —
Poivre de Sichuan
& mousseline de céleri-rave
- **Pavé de Selle d'Agneau** —
Jus coré à la sange,
condiments de blettes & fruits secs
- **Croustillant de Porc Confit** —
Rosace de pomme de terre,
jus coré au miel & pêche rôtée



LE FROMAGE

- **Sélection de Fromages Affinés** —
Selon l'inspiration du moment
- **Cromesquis de Curé Nantais**
- **Croustillant de Brie de Meaux**
- **Truffe & fruits secs** —
supplément 3,80 €



LES DOUCEURS

- **Sablé au Citron Vert** —
Mousse au chocolat blanc
& fruits rouges
- **Tarte au Citron Revisitée** —
Sorbet avocat
- **Fraisier** —
Crèmeux vanille & fraises fraîches
- **Pièce Montée de Choux** —
Supplément 3 €
- **Plaisir Chocolaté** —
Déclinaison de textures
autour du chocolat

Options et services complémentaires



Livraison & nappage



Vin d'honneur



Apéritif à table



Assiettes de présentation



Repas prestataires



Location de verres



Mini-macarons



Corbeilles de fruits



Réductions sucrées



Brioche



Matériel cuisson & cocktail



Personnel de service



Conditions générales et contact

2 rue de la Petite Croix
44680 Saint-Hilaire-de-Chaléons

amc.traiteur@gmail.com

06 45 41 26 36

La Carte 2027 est présentée sans tarifs. Chaque proposition fait l'objet d'un échange et d'une offre personnalisée, adaptée au format de votre événement.

Merci de votre attention

Des questions ? Imaginons ensemble votre prochaine réception.

amc.traiteur@gmail.com · 06 45 41 26 36

