

OFFRE TRAITEUR

CANCAN
TRAITEUR & ÉVÉNEMENT

Un moment inoubliable

Chez Cancan Traiteur, nous mettons les petits plats dans les grands pour faire de votre événement un instant mémorable. Avec passion et savoir-faire, nous nous engageons à sublimer votre réception, cocktail jusqu'au dessert.

Notre équipe dévouée met tout son cœur à l'ouvrage pour créer un buffet qui émerveillera vos invités. Nous vous proposons une expérience culinaire raffinée, où chaque plat est une œuvre d'art, soigneusement préparée avec des ingrédients de qualité.

Laissez-nous prendre en charge tous les aspects de votre repas, afin que vous puissiez profiter pleinement de chaque instant de cette journée unique. Ensemble, nous ferons de votre rêve une réalité gastronomique.

Cancan Traiteur : l'art de sublimer chaque instant.

CANCAN
TRAITEUR & ÉVÉNEMENT



Le cocktail



LE COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini Pâté en Croûte du Chef
- Bruschetta Variée
Chorizo, Tomates, Comté
Lardon, Olive
Tomate, Basilic 
- Volaille Moelleuse, Chutney Pomme Cress
- Porc au Caramel et Riz à Sushi
- Tartinade de Foie Gras Maison
- Macaron Foie Gras mi-cuit, Compoté d'Agrumes
- Foie Gras Pain de Maïs et Popcorn
- Panais Fondant, Chair de Tourteau aux Herbes 
- Thon mi-cuit, Vinaigrette Montée Citron
- Spirale de Saumon Fumé, Crème aux Herbes et Œufs de Truite
- Ceviche de Bar aux Agrumes en Sucrine
- Poulpe Snacké, Ratte, Poudre de Chorizo et Zeste de Citron Vert
- Thon Tataki, Cacahuète et Coriandre
- Feuille d'Endive, Crème de Bleu et Noix
- Radis Beurre Chic et Moderne, Sésame et Pavot 
- Saumon Gravlox Cubik : Nature, Sésame, Coco, Gingembre, Citron, Fleurs, Betterave, Curry
- Maquereau à la Flamme, Carotte Fondante et Estragon
- Bille de Risotto-Tourteau, Noisette et Trois Sésames, Bol de Sauce Rouille
- Moutarde Violette, Magret et Râpé de Chocolat
- Gambas, Compoté de Pomme au Poivre de Timut
- Crème de Carotte au Cumin, Carotte Croquante 
- Crème de Panais au Vin Jaune, Panais Rôtis 
- Crème de Févete, Fève à la Française et Croûtons 
- Chèvre Frais, Poivrons Confits et Gressins

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Gambas aux Herbes, Chutney Pomme Golden Espelette
- Empanadas de Bœuf, Mayonnaise au Saté
- Mini Fish and Chips, Bol de Béarnaise
- Gougère au Fromage, Tempura d'Escargot et Mayonnaise à l'Ail
- Burger Viande Hachée, Poivrons
- Acras de Morue, Crevette et Légumes
- Falafel Pois Chiche, Coriandre, Menthe et Persil 
- Brochette de Poulet Yakitori
- Mini Quiche Lorraine
- Tempura de Crevettes, Sauce Aigre-Douce
- Mini Croque-Monsieur
- Ravioli de Champignons, Sauce Truffe
- Bouchée de Polenta aux Herbes, Parmesan

Le cocktail

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Laissez nos chefs talentueux transformer la préparation des mets en un véritable spectacle culinaire sous vos yeux. Ils mettront en scène des techniques innovantes et des présentations artistiques dans une ambiance conviviale et interactive.

LES ANIMATIONS SALÉES FROIDES

- Bar à charcuteries ibériques avec découpe de jambon
- Dégustation d'huîtres fines de claire accompagnées de mignonettes maison, pain de seigle beurré et vinaigre d'échalote
- Foie gras de canard mi-cuit maison, découpé à la minute et accompagné de confiture de figes, pain de campagne et fleur de sel
- Dégustation de fromages affinés avec différentes pâtes (Comté 24 mois, Roquefort, Brie de Meaux) et accompagnements (noix, raisins, confitures)
- Saumon Gravlax d'Écosse, Découpé à la Minute

LES ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

Plancha gourmande

- Filet de bœuf Wagyu grillé à la plancha et découpé devant les invités
- Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha, flambées au vin blanc
- Magret de canard laqué au miel et épices, grillé sur la plancha

Wok flambé

- Wok de Saint-Jacques, crevettes et légumes croquants, flambé au Cognac
- Émincé de boeuf Thai, sauté au wok et flambé au rhum ambré

Bar à découpe de viandes nobles

- Découpe d'un filet de bœuf Wagyu devant les convives, servi avec une sauce au poivre vert
- Découpé de côtes de veau rôties, accompagnées d'une purée de céleri à la truffe
- Tranches de magret de canard laqué au miel et épices, découpées à la demand

Brochettes

- Brochettes de légumes racines rôtis (panais, carottes, betteraves), arrosées d'un sirop à l'érable
- Brochettes de champignons de Paris, tofu mariné et poivrons confits
- Brochettes d'asperges vertes, parmesan et tomates cerises confites
- Brochettes de langoustines, flambées à la dernière minute au Cognac
- Brochettes de chair de tourteau, mangue fraîche et coriandre fraîche

Burgers

- Mini-burgers au bœuf Wagyu, confiture d'oignons, roquette et tomme de brebis
- Mini-burgers végétariens aux galettes de légumes racines, houmous et roquette
- Mini-burgers au saumon fumé, crème d'aneth et oignons frits

Le cocktail

LES SUCRÉS

LES PIÈCES SUCRÉES *(choisissez-en 4)*

- Dôme chocolat noir, crémeux praliné noisette et croustillant feuillantine
- Finger citron vert, meringue légère et zestes confits
- Tartelette croustillante aux fruits de la passion, chantilly vanillée
- Entremet exotique, cœur mangue et crémeux coco, éclats de sésame
- Sphère chocolat blanc, ganache montée yuzu et éclats de pistache
- Verrine framboise, crémeux mascarpone et tuile croustillante
- Pièce montée de choux craquants à la vanille Tahiti et nougatine
- Baba au rhum, crémeux vanille et zestes d'orange confite
- Tartelette fine aux myrtilles, crème légère au fromage blanc
- Finger chocolat noir, crémeux passion et éclats de noisette caramélisée

LES ANIMATIONS *(choisissez-en 1)*

- Crêpes Suzette ou crêpes flambées au Grand Marnier à la minute
- Cratère choco-caramelo
- Ananas flambés au rhum, chantilly coco maison
- Tartelettes à l'ananas flambées, meringue croustillante
- Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits et gourmandises à tremper
- Croquembouche revisité aux profiteroles chocolat-caramel
- Entremets raffinés mangue-passion, croustillant sésame/yuzu
- Verrines gourmandes fraises des bois, crème diplomate, meringue)
- Bar à crêpes avec réalisation à la minute et garnitures raffinées
- Brochette de fruits 🌿

LES DESSERTS GLACÉS *(choisissez-en 1)*

- Glaces et sorbets artisanaux
- Parfaits glacés, coupes glacées
- Granités, sorbets aux fruits
- Vacherin glacé meringué
- Sundae glacé maison

LE REPAS

LES ENTRÉES *(choisissez-en 1 + 1 Végan)*

- Carpaccio de boeuf Wagyu, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette aux truffes noires
- Magret de canard fumé, fromage de chèvre frais, mesclun et vinaigrette à l'orange
- Tartare de saumon d'Écosse, avocat, mangue et vinaigrette yuzu
- Tataki de thon
- Verrine à l'œuf et à la truffe
- Verrine de guacamole, saumon fumé et crème citronnée
- Raviole de Gambas, mini-Légumes croquants, Bisque de Homard et Cacahuètes
- Noix de Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux et émulsion au champagne
- Cassolette d'escargots de Bourgogne, persillés et beurre d'ail
- Feuilleté aux cèpes et girolles, crème de morilles
- Avocado toast à la mousse de crabe, zestes de citron vert et aneth fraîche
- Burrata di bufala italienne avec ses légumes givrés, olives d'Andalousie au citron et piment d'Espelette, servie avec du pain croustillant
- Millefeuille de légumes confits, fromage végétal, sauce pesto et carpaccio de betterave marinée aux baies
- Beignets d'aubergine à la provençale et sauce vinaigrée



Le repas

LES PLATS *(choisissez-en 1 + 1 Végan)*

Poissons & crustacés

- Pavé de saumon snacké, beurre blanc au yuzu et riz vénéré
- Noix de Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux et émulsion au champagne
- Filet de bar grillé, crème à la cardamome et crème de courgette
- Queues de langoustines rôties, beurre d'algues et mousseline de panais

Viandes

- Filet de bœuf français en croûte, servi à 45°C, crème truffée et écrasé de pommes de terre
- Magret de canard laqué, jus à la sauge et déclinaison de carottes glacées
- Carré d'agneau rôti au thym, jus d'échalote au porto et purée de céleri
- Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles et risotto crémeux
- Filet mignon, contisée à l'estragon, cuite en basseT°, fèves à la française et jus de volaille
- suprême de volaille à la crème de girolle, gratin de pomme de terre et purée de carotte

Végétariens

- Risotto au lait de coco, légumes croquants et crème de coco curry
- Millefeuille de légumes racines confits, fromage frais et pesto
- Ravioles de courge butternut, beurre noisette et éclats d'amandes
- Tatin de légumes d'antan, crème de parmesan et roquette

Le repas



OPTIONNEL

LES DÉLICIES DIGESTIFS

- Vacherin marrons confits, meringue, calvados
- Coupe tropicale : sorbet mangue, glace coco, ananas rôti, rhum ambré
- Café glacé, crémeux chocolat noir, tuile croquante, amaretto
- Framboise-rose, yaourt grec, meringue, crème de framboise
- Citron vert-basilic, sablé breton, zestes confits, limoncello

LES FROMAGES

À l'Assiette

- Aumônière de pomme, camembert coulant et mesclun aux noix
- Croustillant de chèvre frais, ail confit, cerneau de noix et ciboulette fraîche
- Assiette normande (pont l'évêque, livarot et camembert cendré), mesclun et confiture de figues
- Brie de Meaux truffé maison, toast de pain de campagne grillé et mesclun

Plateaux à partager

- Plateau des Terroirs Normands (camembert, neufchâtel, pont l'évêque, livarot), mesclun et noix
- Plateau Régions de France (bleu de Bresse, cantal vieux, tome des Bauges, sainte-maure de Touraine)
- Plateau Spécialités (morbier, selle sur cher, coulommiers, brie de Meaux)

*Chaque plateau est accompagné de pains, chutneys et confitures maison.



Le repas

LES DESSERTS *(choisissez-en 1 + 1 Végan)*

- Sphère chocolat fondante à la saveur d'une forêt noire (mousse chocolat noir, cerises amarena, génoise)
- Variation autour du chocolat Araguani, vanille du Mexique et praline (différentes textures de chocolat)
- Entremet mangue-passion, croustillant sésame et zestes de yuzu
- Paris-Brest, sablage arachide et graine de fenouil (choux craquants, crème mousseline)
- Finger chocolat-orange (financier à l'orange et glaçage chocolat)
- Mont-Blanc, marrons glacés (meringue, crème de marrons)
- Variation autour du citron (tarte meringuée, finger citron vert, etc.)
- Financier aux fruits de saison (pêche, fraise en été / pomme, poire poêlée en hiver)
- Salade de fraises, melon, bouillon glacé au jasmin
- Cratère aux fruits de saison effet fumant (pêche, fraise en été / pomme, poire en hiver)
- Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille Bourbon
- Panacotta aux fruits rouges 🌿
- Dôme mangue-passion, crémeux mangue, cœur coulant fruits de la passion et tuile croquante sésame 🌿

Le repas





Pour les
enfants

4 pièces cocktails + entrée
+ plat + dessert : 20,50 €

LE REPAS POUR LES ENFANTS

COCKTAIL *(au choix)*

- Mini Wraps de Poulet à la Crème de Ciboulette
- Bouchées de Quiche aux Légumes du Soleil
- Petites Brochettes de Fromage et Tomates Cerises
- Verrine de Salade de Fruits Frais

NOS ENTRÉES *(choisissez-en 1)*

- Tartare de Saumon, Crème de Yuzu
- Assiette de Melon et Jambon de Pays
- Salade de Tomates Cerises et Mozzarella
- Œuf Mimosa
- Terrine de Volaille, Confit d'Oignons

NOS PLATS *(choisissez-en 1)*

- Filet de Poulet Rôti, Gratin de Pommes de Terre
- Mini Lasagnes de Légumes et Fromage
- Petites Brochettes de Bœuf, Purée de Carottes
- Burger, frites fraîches

NOS DESSERTS *(choisissez-en 1)*

- Moelleux au Chocolat
- Tartelette aux Fruits Rouges
- Île Flottante, Sauce Vanille

Brunch Gastronomique - Cancan Traiteur

Le lendemain de votre mariage, quoi de mieux qu'un brunch pour réunir votre famille et vos amis dans une ambiance conviviale et chaleureuse ? Cancan Traiteur vous propose un brunch haut de gamme, conçu pour satisfaire tous les palais avec une sélection raffinée de mets salés et sucrés.

Veillez choisir 10 options parmi les catégories suivantes :

Viennoiseries & Pains

- Assortiment de viennoiseries maison (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes)
- Sélection de pains spéciaux (baguette tradition, pain aux céréales, brioche tressée)
- Accompagnés de beurres composés et confitures maison

Oeufs & spécialités chaudes

- Oeufs Bénédicte (œufs pochés, jambon fumé maison, sauce hollandaise)
- Pancakes aux myrtilles, sirop d'érable et crème fouettée
- Avocado toast, œuf mollet et piment d'Espelette

Salades & compositions froides

- Salade thaï au poulet, mangue, vermicelles de riz et cacahuètes
- Assiette scandinave (saumon fumé, œufs durs, aneth, crème fraîche)
- Burrata crémeuse, tomates semi-confites et pesto de roquette
- Salade Grecque, Concombre, Olive, Tomate, Feta, Vinaigrette Balsamique
- Salade de pâtes, mozzarella, tomates séchées, avocat, emmentals, vinaigrette

Douceurs sucrées

- Cake marbré citron-pavot, glaçage au citron
- Tartes aux fruits de saison
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Pièce montée de mini choux craquants

Boissons gourmandes

- Smoothies bowls aux fruits frais
- Chocolat chaud viennois
- Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, etc.)



Minimum 20 personnes
25 €/personne

Le Brasero



Minimum 20 personnes

Option 1 : 100g de Viande par personne

- 17 € par personne

Option 2 : 150g de Viande par personne

- 22 € par personne

Le Brasero - Cancan Traiteur

Découvrez notre service de Brasero Gastronomique, une expérience culinaire unique qui sublime les viandes, poissons et légumes les plus nobles avec des préparations raffinées et des cuissons parfaites. Parfait pour vos événements en plein air, ce service apportera une touche d'élégance et de convivialité à vos réceptions.

Le Brasero des viandes nobles *(choisissez 3 viandes)*

- Côte de bœuf Black Angus affinée
- Filet de bœuf Wagyu
- Suprêmes de volaille fermière marinés au satay
- Brochettes de magret de canard laquées au miel et orange
- Chorizo ibérique Bellota
- Merguez d'agneau aux épices douces

Le Brasero des poissons & crustacés *(choisissez 3 poissons)*

- Pavés de thon rouge snackés, crème citronnelle
- Gambas rôties, beurre persillé
- Brochettes de noix de Saint-Jacques au chorizo ibérique
- Filets de daurade royale, marinade vierge aux herbes fraîches
- Tentacules de poulpe grillés, aïoli maison

Le Brasero des légumes de saison *(au choix)*

- Poivrons confits aux épices douces
- Aubergines grillées à la chermoula
- Asperges vertes rôties au romarin
- Champignons de Paris farcis au fromage frais
- Tomates cerises en grappes, huile d'olive et fleur de sel

Tarifification

CÔTÉ REPAS

Vin d'honneur

Cocktail 6 pièces

à partir de **12€**

Cocktail 8 pièces

à partir de **16€**

Cocktail 10 pièces

à partir de **19€**

Supplément animation

à partir de **50€**

Dîner servi à table

Composé d'une entrée, d'un plat

à partir de **31€**

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

à partir de **37€**

Tarif TTC, par personne, hors boissons, heures supplémentaires et frais de livraison non inclus.



Côté repas

Tarifification

CÔTÉ TABLE

POUR LE COCKTAIL *(inclus dans votre prestation)*

Tables et Nappage

- Tables de buffet 2m x 1m
- Nappage Blanc
- Éléments de décoration (réhausse, cube, assiette de couleur, etc.)

Verrerie Adaptée Selon Vos Boissons

- Flûtes
- Verres à pied
- Verres à cocktails

Nécessaire de Service

- Plateaux de service
- Support de dressage
- Serviettes cocktail
- Pincettes à apéritif
- Coupelles

POUR LE REPAS *(non inclus dans votre prestation)*

Verrerie et couverts

- Gobelet à eau
- 2 verres à vins Gala (rouge et blanc)
- Flûte ou coupe à champagne
- Tasse et sous-tasse à café
- Couverts inox DIVA ou SOHO (fourchettes, couteaux, cuillères)

Assiettes et nappage

- Assiettes en porcelaine
- Nappage couleur au choix
- Serviettes
- Corbelle à pains

**Non inclus : nous travaillons en collaboration avec Bultel, un prestataire externe pour la verrerie. Nous choisirons la vaisselle pour vous, et aucun supplément ne vous sera demandé. Le prix sera celui du prestataire.*



Côté table

Tarifification

LE SERVICE

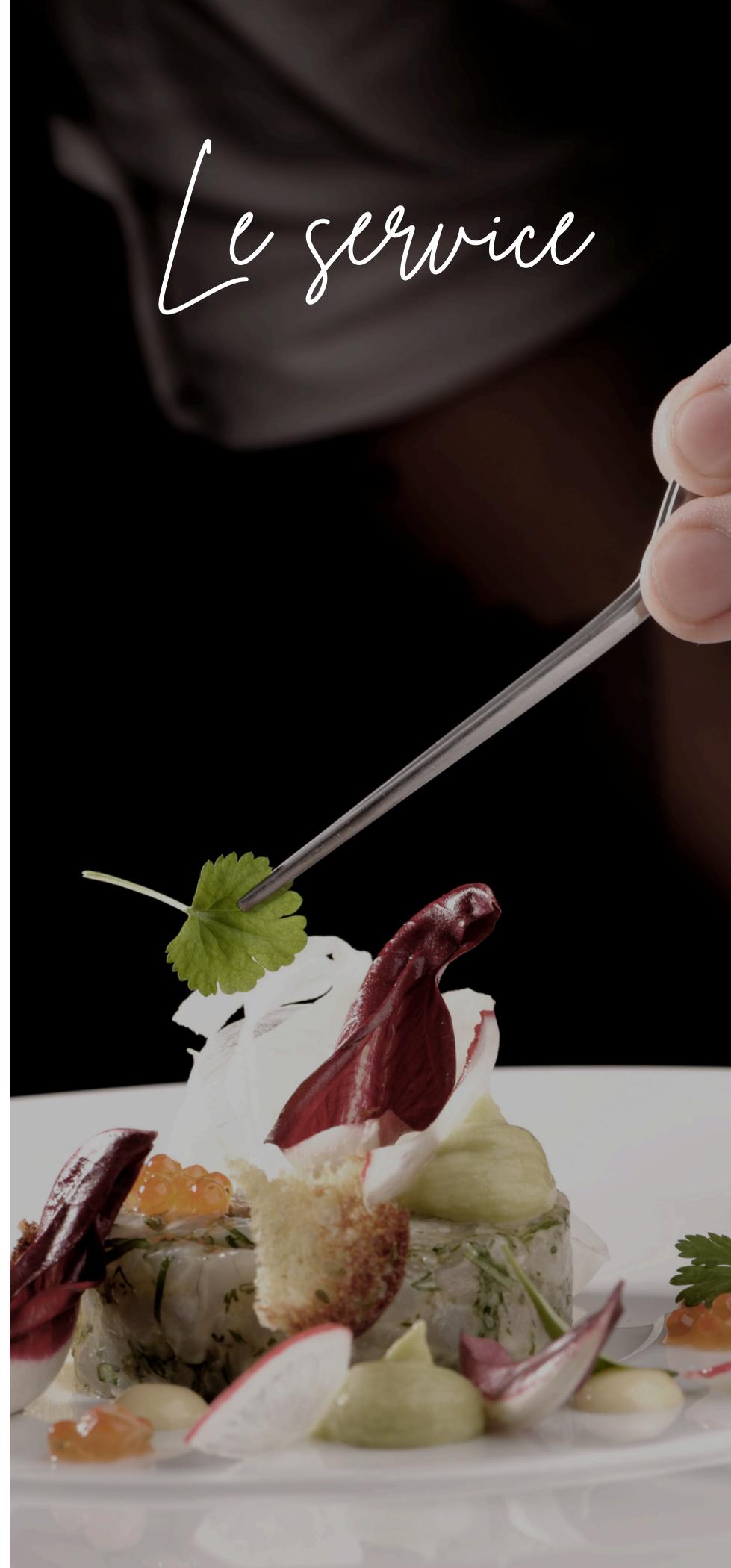
Chez Cancan Traiteur, nous transformons chaque événement en une expérience unique et mémorable. Avec passion et sourire, nous offrons une cuisine exceptionnelle du cocktail au dessert. Notre équipe, élégante et attentionnée, sublime chaque instant de votre réception.

Personnel présent :

- 1 serveur pour 20 convives de 17h00 à minuit
- 2 cuisiniers de 15h00 à minuit
- Mise en place, service et rangement inclus

Heures supplémentaires :

- Toute heure supplémentaire au-delà des heures définies dans votre devis sera facturée à 50 € TTC par heure.





CANCAN

TRAITEUR & ÉVÉNEMENT

L'art de sublimer chaque instant.
