



TC

TRAITEUR COLIBRI





LA MAISON COLIBRI

À la quête d'expériences mémorables ou de découvertes gustatives inédites, Traiteur Colibri vous convie à un voyage sensoriel au cœur des saveurs et des nuances de la cuisine péruvienne.

Laissez-vous enchanter par notre expertise culinaire, sublimant chaque instant, que ce soit lors de vos Cocktails, Séminaires, Buffets, Mariages, Anniversaires ou tout autre événement privé.

(Nous proposons également des options Halal sur demande)

L'équipe du Traiteur Colibri



MENU BOISSONS



PISCO SOUR

Le Pisco Sour, cocktail emblématique du Pérou, allie le Pisco, le citron vert, le sucre et un blanc d'œuf, pour une douceur subtilement équilibrée



PISCO COLIBRI

Le Pisco Colibri, création exclusive du Traiteur Colibri, marie le Pisco avec des saveurs exotiques de mangue, ananas et jus de grenade, pour un cocktail frais et fruité



FONTAINES / SOFTS

La Chicha Morada en fontaine, une boisson rafraîchissante aux saveurs de maïs violet, sublimée par des notes de fruits et d'épices, offre une expérience authentique et festive



VINS / PÉTILLANTS

Traiteur Colibri vous propose une sélection de vins et de pétillants d'Alsace, issus de vignobles d'exception, pour sublimer vos événements avec des saveurs raffinées et authentiques



BEST SELLER

TATAKI DE BOEUF

Tataki Bœuf Black Angus,
Quinoa grillé, mousse d'asperges, épices



ÉVÉNEMENT

COCKTAILS OU DINATOIRE

RECEPTION

EVENEMENT SUR MESURE



PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL — AU CHOIX —

Pièces cocktail / Halal sur demande

PIÈCES SALÉES

Papa à la Huancaína, Trio de pomme de terre fries, en sauce fromagère légèrement pimentée

Sandwich de Pollo Sandwich de poulet, céleri, mayonnaise et fines herbes

Empanadas, Chausson au boeuf et condiments péruviens, carotte, raisin sec, oignons rouge
(Possibilité de les faire au Tofu)

Enlasada de Quinoa, mangue, avocat, fêta, radis, persil, accompagné d'une vinaigrette à base de fruit de la passion

Tamales Pâte de maïs appelée masa, farcie de viandes, de piments



ANIMATIONS

(Animation) Sashimi Fruit pastèque flambée, épices

(Animation) Tataki de Thon rouge sur terrine de pomme de terre, piment jaune péruvien

(Animation) Ceviche Daurade, lèche de tigre, écume de coriandre

(Animation) Tataki Bœuf, mayo Quinoa grillé, mousse d'asperges, épices

(Animation) Fontaine au chocolat Chocolat du Pérou Brochette de Fruits de saison et Bonbons



PIÈCES SUCRÉES

Alfajores Biscuit à la maïzena fourée au beurre de lait

Panna Cotta au Maïs Violet

Truffes au Chocolat Péruvien, 70% cacao criollo





TRAITEUR COLIBRI

07.45.06.50.89

WWW.TRAITEURCOLIBRI.COM

