

Les repas assis



Repas d'anniversaire,
Repas de fin d'année,
Repas dansants,
Repas à thème ...

Nous étudions toutes vos
demandes et vous adressons
un devis personnalisé
sur simple appel.



Avec ou sans service,
Avec ou sans nappage,
Avec ou sans boisson,
Selon vos souhaits



* Les plats des menus peuvent varier en fonction des
saisons et de la disponibilité des produits.

Photos non contractuelles



Danet 
Traiteur

Sur notre site : www.danet-traiteur.com
Par mail : danet.traiteur@gmail.com
6 impasse des chasseurs 14210 MONDEVILLE
Par tél : 02.31.34.09.12 ou 06.33.68.25.98

RECETTE du pain perdu normand aux amandes

Préparer une crème d'amandes en
mélangeant 125 gr de sucre glace, 125 gr
de beurre ramolli, 125 gr de poudre
d'amandes, ajouter 2 œufs entiers
et une cuillère de Calvados.

Couper en tranche ½ cm d'épaisseur une
baguette. Les imbiber rapidement d'un
sirop fait avec le même poids d'eau
et de sucre.

Tartiner les rondelles de pain avec la
crème d'amandes
Parsemer d'amandes effilées.

Faire gratiner au four 10mn env. à 180°

Faire revenir des pommes coupées en
quartiers dans du sucre et du beurre.
Déglacer au calvados.

Répartir les pommes sur les pains
perdus. Servir tiède.

Petit plus gourmand du chef :
servir avec une crème anglaise
à la vanille

Recette présentée
à la 31^{ème} fête du pain d'AVENAY



Sur notre site <http://www.danet-traiteur.com/> vous retrouverez toutes
les informations complémentaires et
nous sommes à votre disposition pour
tout rendez-vous à votre convenance.

Nos prestations sont adaptables en
fonction à vos envies et vos projets,
nos propositions de services sont
personnalisables en fonction de votre
budget et des thèmes choisis.

N'hésitez pas à nous contacter pour un
devis personnalisé...



NOUS SOMMES ADAPTEES A
VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET

**Buffets ,
Buffets déjeunatoire
ou dinatoire....,**



**Pour plus de convivialité et
d'échanges entre vos
invités,
Vous pouvez opter pour les
buffets chauds ou froids**

**Avec service ou livré sans
service selon votre choix**

**Buffet déjeunatoire ou dinatoire
classique**



**Des cocktails pour vos
réceptions, et vos
différentes
manifestations (vœux,
départ en retraite,
commémoration,...)**

**Des canapés, des verrines, des cuillères, des
mignardises, des douceurs sucrées, des
dégustations salées, des gourmandises
chaudes ou froides,...**

Cocktail apéritif simple

**Cocktail déjeunatoire
ou dinatoire**

**Des animations peuvent être
assurées par des cuisiniers
devant vos invités**

**Avec service ou
livré sans service
selon votre choix
et votre budget**



**L'accueil café,
les pauses café,
Les thés dansants,
la galette des rois....**



**Pour vos gouters, thés dansants,
réunion galettes des rois....**

**Toutes nos viennoiseries
et nos biscuits sont faits maison.
Nos galettes des rois sont
fabriquées par nos soins – pâte
fabrication maison et garniture au
choix (frangipane, pommes....)**

Café, thé, jus d'orange,.....

**Ces prestations sont à votre choix
avec ou sans service**



* Les plats des menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.