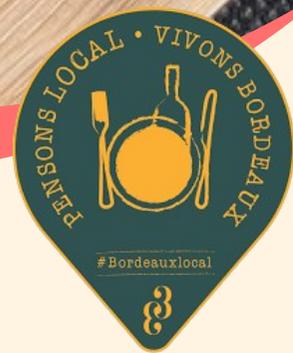




*Nos offres pour Noël
Décembre 2024*



Sommaire



| | |
|--------------------|----|
| Charlie & Tom | 3 |
| Nos coffrets repas | 4 |
| Nos cocktails | 7 |
| Nos cagettes | 10 |
| Nous contacter | 12 |

Votre traiteur



Bienvenue chez CHARLIE & TOM, votre traiteur de confiance pour des fêtes de fin d'année gourmandes et mémorables ! 🌲 ✨

Forts de plusieurs années d'expérience dans la création de menus raffinés et sur-mesure, nous mettons toute notre passion et notre savoir-faire à votre service pour faire de vos fêtes de fin d'année un moment unique.

Que ce soit pour un repas de Noël, une réception d'entreprise ou tout autre événement festif, nous vous garantissons des plats savoureux, préparés avec des ingrédients frais et de saison, pour enchanter vos convives.



Notre coffret
repas Noël





27.5€ HT

servi avec couverts et
pain

Entrées maison

Mousse de foie gras maison, pain multicéréales toasté, lit d'herbes et dattes.

-

Tartare de dorade, mangue, avocat et citron vert.

Plats maison

Rôti de dinde de Noël farci au chou, tomates séchées et pruneaux, snacké à la noisette, accompagné de purée de butternut, tombée d'épinards, herbes fraîches et noisettes torréfiées.

-

Dos de cabillaud snacké au beurre, sucrose laquée au soja et citron, écrasé de pommes de terre violettes et jus de citron.

-

Chou farci aux tomates séchées et pruneaux cuits à basse température, accompagné de purée de butternut, herbes fraîches et noisettes torréfiées.

Desserts maison

L'Écrin sucré : Génoise, feuillantine, crème diplomate artisanale BIO à la vanille de Madagascar, insert (caramel beurre salé et noix du Périgord / fruits rouges / mangue et citron vert).

-

Bûche de Noël façon tiramisu au chocolat de Darwin.

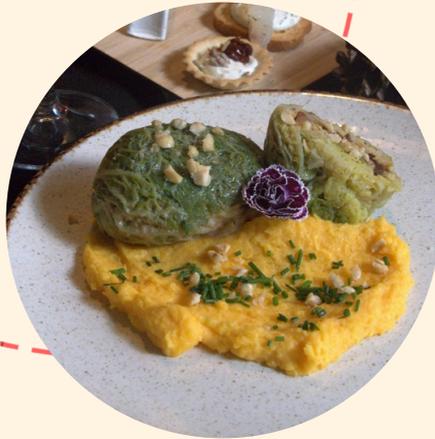
Recettes maison



Les plats



Les desserts



Les entrées



Cocktails déjeunatoires & dinatoires



Julie (Cliente Noël 2023)



“J’ai récemment eu l’occasion de faire appel à Charlie et Tom pour un événement au sein de mon entreprise, et je ne peux que les recommander vivement, notamment pour leur sélection de cocktails ! Les saveurs sont parfaitement équilibrées, et la présentation est soignée.

Nos invités étaient ravis et ont adoré le cocktail proposé. Un grand merci à l’équipe Charlie & Tom pour leur professionnalisme et leur créativité. Je reviendrai sans hésiter pour de futurs événements !”

Cocktails salés

23.30€ HT * par personne salé & sucré, livraison et petit matériel

* hors frais de service, boisson et location de matériel

Bouchées de Noël

- Rillettes de cabillaud sur blinis et zestes d'agrumes.
-
- Mini tartelette au foie gras et confiture de figue ou de cerise selon l'arrivage.
-
- Mini tartelette à la butternut, aux champignons et aux graines de courge.



Créations de Noël

- Panna cotta au marron, tuile de pain et huile de truffe.
-
- Mini Saint-Jacques poêlées au vin blanc sec et à la truite.
-
- Magret séché, duxelles de champignons et croustillant.



Brochettes de Noël

- Gambas rôties au zeste d'agrumes.
-
- Boulette de veau, cœur de tapenade carotte-cumin, enrobée de chapelure de marron.
-
- Mille-feuille de légumes anciens rôtis au miel, graines de chia.

Burgers de Noël

- Gravlax de saumon ou de truite (selon l'arrivage), fromages frais et concombre.
-
- Confit d'oignons, foie gras et salade.
-
- Fromage frais, panais rôtis, champignons et huile de truffe.

Pains surprise de Noël

- Rillettes de cabillaud aux agrumes.
-
- Jambon sec et marron.
-
- Foie gras et confitures (cerise ou figue).
-
- Fromage frais, saumon ou truite.

Cocktails sucrés

Bouchées de Noël

Comptée à la cannelle de rhubarbe et pomme, mascarpone, amandes effilées.

Chantilly maison au miel de fleurs, chapelure de crumble, mangue et pistache.

Mini tartelette mandarine, chantilly maison et pralin torréfié.



Pavés & financiers de Noël

Mini pralin épicé.

Assortiment de financiers (myrtille, framboise, pistache, agrumes).

Ginger cookies en cubes.

Pavés et financiers sucrés

Ganache au chocolat noir aux agrumes.

Ganache au chocolat noir, noisettes et pistaches.

Ganache au chocolat blanc à la mangue et au sésame.

Offre Cagettes



Mathieu (Client Noël 2023)



“J’ai récemment découvert l’offre “Cagette” de Charlie et Tom, et je suis absolument ravi ! Chaque commande me permet de recevoir une sélection de produits frais, locaux et de saison.

Le rapport qualité-prix est excellent, surtout quand on considère la fraîcheur et l’origine des produits. C’est un véritable plaisir de découvrir de nouvelles saveurs, tout en sachant que je fais un choix responsable pour ma santé et pour la planète.

Enfin, le service client est au top ! Toujours réactif et prêt à répondre aux questions ou à ajuster les livraisons en fonction des besoins. Je recommande vivement l’offre “Cagette” de Charlie et Tom à tous ceux qui cherchent des produits frais, savoureux, et engagés.”

Cagettes salées



23.45€ HT *

par personne salé &
sucré, livraison et
petit matériel

* hors frais de service, boisson et location de matériel

Buns de Noël

Fromage frais, potimarron, marron, roquette et
pomme.

-

Fromage frais, épinards, saumon ou truite,
concombre et radis.

-

Confit d'oignons, foie gras, roquette et figues
séchées.



Wraps salés

Fromage frais, épinards, gambas, carottes râpées et
radis.

-

Fromage frais, magret séché, noix, roquette et
tomates cerises.

-

Fromage frais, patate douce, sésame, chèvre et
roquette.



Viandes de Noël

Agneau ou mouton selon arrivage.

-

Mignon de veau.

-

Magret de canard tranché fin.

-

Rôti de dinde et râpé de marron.



Tartes de Noël

Fromage frais, gambas, carottes, épinards et citron.

-

Tapenade de butternut, magret, marron et mâche.

-

Tapenade de butternut, panais, potimarron, chèvre
et miel.

Cagettes sucrées

Les gourmandises maison

Tarte aux pommes et cannelle du chef.

-

Carrot cake du chef.

-

Ginger cookies du chef.

-

Pain d'épices du chef.

-

Biscuits au glaçage royal du chef.

Contact



traiteur@charlie-tom.fr



06 59 02 11 20



11 rue notre dame 33000 Bordeaux



charlietombordeaux



www.charlie-tom.fr