



CHANGO TRAITEUR

De la simple livraison à l'événement clé en main.

Minimum de commande : 20 personnes.



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

MENU "EL MIXTO" *

Grissini di vitello tonnato
Taboulé de quinoa aux légumes frais
Caviar d'aubergine, mousse de mozzarella et pesto
Gravlax de saumon à la betterave
Causa limeña (thon ou poulet)
Carpaccio de "Lomo", Filet Black Angus Premium argentin
Brochette « queso y dulce » : pâte de coing, fromage et noix de pécan
Mascarpone au "Dulce de Leche" (confiture du lait) sur son lit de fruits grillés
Alfajor de chocolate

35 € HT par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

MENU "EL IBÉRICO"

Plateau de fromage - Assortiment de fromages espagnols Manchego de diverses maturations
Plateau de salaison - Assortiment de charcuterie ibérique
Houmous de betterave
Gaspacho - Potage servi froid à base de tomates crues, légumes crus mixés et huile d'olive
Brochette de "tortilla" - Omelette de pommes de terre
Pasteis de nata - Dessert portugais à la crème, type flan pâtissier
Olives, pain

25 € HT par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

MENU "EMPANADAS"

4 Empanadas traditionnelles
Viande de bœuf coupée au couteau ; Epinard et fromage ; Jambon et fromage ; Oignons et fromage
Salade Chango (Mesclun, tomates cerises, carottes râpées et oignons rouges)
Sauce chimichurri

25 € HT par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

**Option intégralement halal*

MENU BBQ

1 Empanadas viande de boeuf coupée au couteau

Ris de veau (30g pp.)

Saucisse « Chorizo » (30g pp.)

Boudin noir (30g pp.)

“Ojo de bife” Entrecôte argentine (30g pp.)

“Bife de chorizo” Faux filet argentin (220g pp.)

Pommes de terre grenaille

Sauce Chimichurri , pain

Mascarpone au “Dulce de Leche” (confiture du lait) sur son lit de fruits grillés

48 € HT par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs



MENU ANIMATION CHEF

Ce menu comprend un chef et son commis de cuisine

Ceviche de poisson, fruit de la passion et citron vert

Guacamole

Cocotte de locro (râgout amérindien à base de haricots blancs)

Cocotte de humita (Recette amérindienne à base de maïs)

Empanadas cocktail viande de boeuf coupée au couteau

Coquille Saint jacques poêlée avec réduction de Torrontés

Foie gras poêlé à la mangue et au gingembre

Mascarpone au “Dulce de Leche” (confiture du lait) sur son lit de fruits grillé

68 € HT par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs



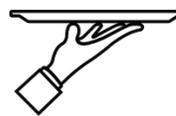
- COMMANDE PAR TELEPHONE
- MIN. 48 H D'ANTICIPATION



- LIVRAISON PRÊT A MANGER
- VAISSELLE JETABLE INCLUSE



- BOISSONS SOFTS
- BOISSONS ALCOOLISÉES



- MAÎTRES D'HÔTEL
160 € HT la vacation de 4h



- CHEFS CUISINIERS
55 € HT / H



- MENUS AJUSTABLES
- DEVIS SUR MESURE



www.changoevenement.com

contact@changoevenement.com

+33 9 52 48 60 07 / +33 6 95 63 92 18

