



Imaginez la Scandinavie à votre table !

Madame, Monsieur,

Vous connaissez déjà la qualité irréprochable de notre saumon fumé sauvage, de nos produits nordiques et festifs.

Depuis 1991, notre service *Traiteur & Réceptions Scandinave* met tout son savoir faire pour donner entière satisfaction à ses clients et à leurs invités.

Réussissez l'événement que vous souhaitez célébrer, confiez-nous la réalisation partielle ou totale de vos cocktails ou réceptions de 10 à 1000 personnes.

Dans l'attente de votre consultation,

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Bien sincèrement,

Maître Olsen



TRAITEUR & RÉCEPTIONS

OLSEN • 7, RUE DES COMMUNES • 78260 ACHÈRES • TÉL : 01 45 62 62 28 • FAX : 01 39 22 88 76

Internet : www.olsen.fr • E-mail : olsen@olsen.fr

SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 200 000 EUROS • RC VERSAILLES : 491 606 703 00016



COCKTAILS & RÉCEPTIONS

SCANDINAVES



*Organisez une réception à thème. . .
privée ou d'entreprise.*

*Nous vous proposons de dresser, à votre convenance,
un buffet danois « Kolde bord »
composé de produits frais et typiques.*

Velbekomme ! Bon appétit !





K O L D E B O R D

B U F F E T F R O I D D A N O I S

Un spectacle réjouissant et appétissant

Le *kolde bord* se traduit littéralement en danois
par « table froide ».

Il s'agit d'un vaste buffet qui met à l'honneur toutes les spécialités
du pays, héritées de la tradition viking.

Chez Olsen, nous vous présentons une bonne douzaine de variétés
de harengs en sauce et marinade, le véritable saumon blanc
de la Baltique -fumé ou mariné- sans oublier anguilles, truites,
flétans, morues, maquereaux, crevettes, harengs fumés...

Ils se dégustent avec, des pains noirs ou craquants, accompagnés
de salades variées, pommes de terre, concombre, betterave à la sauce
aneth, cornichons, vinaigrettes, oignons, viandes et légumes.

Le tout servi avec une bière fraîche accompagnée
d'un petit verre d'aquavit frappée.

Le *kolde bord* est d'abord un spectacle réjouissant pour l'œil
par l'abondance et la diversité de plats appétissants.

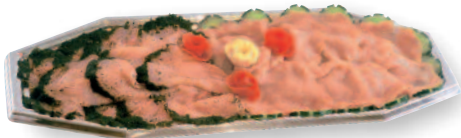
Velbekomme ! Bon appétit !



N O S S U G G E S T I O N S



Plateau cocktail lille smorrebrod



Duo de saumons sauvages
fumé & mariné à l'aneth



Saumon frais farci
avec mousse printanière



Pommes de terre caramélisées
et choux rouges confits



Frikadelles aux deux viandes



Terrine de viandes
aux légumes et aux
herbes



Structure
drakkar



N O S S U G G E S T I O N S



Salades composées



Esrom & bleu de Bornholm



Structure kranskekage en anneaux



Pain danois et blinis



Rodgrød med flode



Plattar



N O S S U G G E S T I O N S

APÉRITIF

Lille Smørrebrød / Canapés salés danois

- . Saumon fumé, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Saumon mariné, *sauce aneth, sur pain blanc ou blini*
- . Truite fumée, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Truite marinée, *sauce aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Anguille fumée, *tomate cerise, sur pain noir*
 - . Flétan fumé, *brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Morue fumée, *brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Thon fumé, *brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Espadon fumé, *brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Esturgeon fumé, *brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
 - . Harengs marinés, *salade, sur pain noir*
- . Crevette fraîche, *tomate cerise, citron et brin d'aneth, sur pain blanc ou blini*
- . Rillettes de saumons frais et fumé, *pointe de poivron, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama frais, *œuf de saumon, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama au caviar, *citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama au corail d'oursin, *citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama au saumon, *citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama à l'aneth, *citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Tarama aux crevettes, *citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Caviar, *crème fraîche, citron, sur blini*
 - . Œuf de saumon, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Œuf de harengs, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Œuf de langouste, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
- . Œuf de lumps noirs / rouges, *brin d'aneth et citron, sur pain blanc ou blini*
 - . Frikadelles, *salade, sauce moutarde danoise, sur pain noir*
 - . Salami danois, *sauce rémoulade, oignons frits secs, sur pain noir*
- . Viande de renne fumée de Laponie, *sauce raifort, sur pain blanc ou blini*
 - . Terrine danoise aux airelles, *sur pain blanc ou blini*
 - . Foie gras, *pointe de poivron, sur pain blanc*
 - . Feuilleté au fromage bleu de Bornholm
 - . Nems de saumon fumé
 - . Tians de saumon, *coulis de tomates rafraîchis*
- . Crêpes de maïs au saumon fumé, *beurre aux herbes fraîches*
- . Fromage bleu de Bornholm, *rose de beurre sur pain craquant*

Petits fours traditionnels

- . Quiche, pizzas, feuilleté fromage, feuilleté charcuterie...

Brochettes

- . Dés de pommes de terre aux herbes, tomates, concombres, betteraves, carottes
 - . Poissons fumés / marinés, *coupe cœur de poisson*
 - . Frikadelles, carottes et betteraves
 - . Cubes de fromages danois : Bleu de Bornholm , Esrom
- . Fruits de saison : pommes , poires , ananas , melon , fraise ...



N O S S U G G E S T I O N S

B U F F E T

Salades composées

- . Finland : crevettes, concombres, pommes, mayonnaise
- . Krabb : pommes de terre, crabe et crevettes
- . Océane : riz, crevettes, poivrons, tomates, concombres
 - . Betteraves confites / à l'aneth
 - . Pommes de terre à l'aneth
- . Matjes à la crème : matjes, concombres, oignons, sauce blanche
- . Gambas à l'aneth : gambas, huile végétale, crème, herbes
- . Gambas au curry : gambas, yaourt, mayonnaise, épices
- . Cocktail crevettes à la mandarine : crevettes, champignons, mandarines, sauce cocktail
- . Cocktail de fruits de mer : moules, seiches, gambas, courgettes, olives
 - . Salade de poulpe
- . Salade de crevettes : crevettes, jaune d'oeuf, concentré de tomates, cognac
 - . Renne fumé au raifort : renne fumé, céleri, crème au raifort
- . Tarama blanc, corail d'oursin, saumon, caviar, crevette ou aneth

Tartares

- . Saumon : dés de saumon frais, huile d'olive, tabasco, sauce brune, citron, câpres
- . Thon : dés de thon frais, huile d'olive, tabasco, sauce brune, citron, câpres

Kaviar

- . Cœufs de saumon . Cœufs d'ablette . Cœufs de truite
- . Cœufs de hareng . Cœufs de langouste . Cœufs d'anchois
- . Cœufs de capelan . Cœufs de lump . Cœufs de mullet .
- . Cœufs d'esturgeon : caviar sévruga, osciètre ou béluga de Russie ou d'Iran

Servis avec blini ou galette nordique

Paniers composés

- . Légumes frais de saison et sauces
- . Fromages danois : Bleu de Bornholm - Esrom
 - . Fruits rouges et de saison
- . Pains noirs, blancs, de seigle et craquants, galettes nordiques

Pains surprises

- . Rillettes de saumon frais et fumé
- . Terrine danoise aux airelles
- . Poissons fumés / marinés
 - . Tarama frais
- . Viandes et charcuteries
 - . Fromages



N O S S U G G E S T I O N S

B U F F E T

Compositions sur plateaux

- Poissons fumés / marinés en tranches ou en coupes cœur de poisson -

- . Saumon, truite, anguille, flétan, morue
- . Thon, espadon, esturgeon

- Poissons -

- . Saumon frais farci en gelée aux écailles de concombre
- . Saumon frais farci à la mousse printanière
- . Saumon fumé à chaud et son gratin de légumes
- . Truite aux épices fumée à chaud et son gratin de légumes

- Assortiment de harengs -

- . Harengs en sauce paprika, curry, aneth, crème fraîche, piccalilli, madère, orange
- . Harengs en marinade oignons, cherry, épices, aneth
- . Harengs Bismark, rollmops, matjes
- . Harengs doux à l'huile

- Assortiment de charcuterie danoise -

- . Salami, oignons frits et rémoulade
- . Renne fumé, sauce raifort
- . Terrine danoise aux airelles

- Viandes, volailles, gibier -

- . Frikadeller au chou rouge confit et pommes vapeurs
- . Volailles et gibiers à la mode scandinave (canard - oie - faisan - perdrix - chevreuil)
- . Noix de porc farcie aux pommes et pruneaux à la mode danoise
- . Noix de porc aux airelles et fines galettes de pommes de terre
- . Assortiment de brochettes sur lit de salade

- Œufs -

- . Œufs pochés au saumon fumé sur fond d'artichaud et sa gelée
- . Œufs en gelée au saumon fumé sur lit de salade

- Terrines sur lit de salade et composition florale -

- . Terrine de saumon aux algues
- . Terrine de St Jacques

- Ingrédients -

- Moutarde danoise, sauce aneth, sauce raifort, rémoulade, oignons, crème fraîche, citrons

*Confections sur façon - Décorations de prestige
(florales, sculpture de glace et services de table...).*

Nous consulter.



N O S S U G G E S T I O N S

B U F F E T

Structures

- « Les classiques » -

- . Hérisson : assortiment de brochettes en épis
- . Drakkar : pièce montée de poissons fumés

- « Les universelles » -

- . Pièce montée de légumes
- . Pièce montée de fruits de saison
- . Sculpture de fruits exotiques
- . Sculpture de glace

- « Les découvertes » -

- . « Confections sur façon » selon le thème à évoquer

Dessert Og Konfekt

Desserts et petits sucrés nordiques

- . Marzipan Konfekt : *coquilles de chocolats fourrées à la pâte d'amande*
 - . Kransekage : *petits fours à la pâte d'amande*
 - . Wienerbrød : *pâtisseries danoises*
- . Litten lusekatt : *petites brioches suédoises au safran*
- . Pepparkakor : *petits sablés suédois au gingembre*
- . Plattar : *petites crêpes aux confitures de baies sauvages*
 - . Pudding aux fruits
 - . Mousse : *au chocolat ou au citron*
- . Rødgrod med fløde : *crème aux fruits rouges*
 - . Gâteau : *aux pommes ou aux poires*
 - . Petits fours traditionnels
 - . Viennoiseries traditionnelles
 - . Biscuits : *petits sablés danois*
- . Gâteau de fromage blanc et confitures de baies sauvages
- . Gâteau de riz aux amandes et sa sauce aux fruits rouges
 - . Fraisier aux couleurs de la Scandinavie
 - . Glaces ou sorbets

Boissons

- . Bières et aquavit danoises et scandinaves
 - . Eaux, jus de fruit, sodas
 - . Vins
 - . Champagnes
 - . Glogg
- . Café, thé, chocolat



TARIF DE NOS PRESTATIONS

Composez selon nos suggestions et vos envies !

Compositions à convenance possibles, nous consulter

Canapés salés danois

Petit plateaux apéritif-cocktail de 10 « lille rollbrod » 9,00 € le plateau

- Composition 2 x 5 pièces

Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, tarama, salade de crabe, poulet au curry

Petit plateaux apéritif-cocktail de 8 « lille smorrebrod » 8,80 € le plateau

- Composition 1 x 8 pièces

Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, truite fumée sauvage, rillettes de saumon, crevettes, hareng, viande de renne fumé

Plateaux cocktail-réception de 48 « lille rollbrod » 43,20 € le plateau

- Composition 8 x 6 pièces

Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, tarama, rillettes de saumon, salade de crabe, poulet au curry

Petit plateaux cocktail-réception de 40 « lille smorrebrod » 44,00 € le plateau

- Composition 5 x 8 pièces

Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, truite fumée sauvage, rillettes de saumon, crevettes, hareng, viande de renne fumé

- Composition 8 x 5 pièces

Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, anguille fumée, tarama, crevettes

Petits sucrés danois

Plateau cocktail-réception de 40 « lille konfekt » 32,00 € le plateau

- Composition 20 x 2 pièces ou 1 x 40 pièces

Marcipan konfekt et/ou krankesage

Canapé salé danois :

Lille smorrebrod sur pain polaire, blini ou croustade

1,10 € la pièce

Lille rollbrod sur pain polaire roulé

0,90 € la pièce

Petit sucré danois : lille konfekt

Marcipan konfekt, petite coquille de chocolat fourrée pâte d'amande

0,90 € la pièce

Kransekage, pâte d'amande dorée au four

0,80 € la pièce



TARIF DE NOS PRESTATIONS

Plateaux traiteurs décorés

Tranché main ou coupe cœur de poisson. De 1 à 2 kg et plus.

Plateaux de poissons sauvages

- Saumon fumé sauvage, saumon sauvage mariné à l'aneth, anguille fumée sauvage 95,00 €/kg sur plateau
- Truite fumée sauvage, truite sauvage marinée, morue fumée, flétan fumé, espadon fumé 75,00 €/kg sur plateau

Plateaux de viandes et de charcuterie

- Viande de renne fumée et salami danois ou finlandais (porc ou renne) 55,00 €/kg sur plateau
- Frikadelles, porc aux pruneaux 25,00 €/kg sur plateau

Salades composées et décorées

Servies dans leur saladier cristal. De 1 à 2 kg et plus.

- Finland • Pomme de terre à l'aneth • Océane 20,00 €/kg sur plateau
- Krabb 22,00 €/kg sur plateau
- Harengs en sauce, en marinade, à la crème, aux herbes 30,00 €/kg sur plateau

Paniers composés

Centres de tables de 1,5 kg aux paniers de 3 à 6 kg.

- Légumes de saison * à partir de 20,00 €/kg
- Fruits de saison * à partir de 25,00 €/kg
- Fromages scandinaves à partir de 20,00 €/kg
- Pains nordiques à partir de 10,00 €/kg

* Compositions aux couleurs rouge et blanc du Danemark possibles

Nos prix sont TTC (TVA 10% hors matériel et service)



T A R I F D E N O S P R E S T A T I O N S

**Pour vos cocktails ou réceptions,
nous pouvons vous établir dans les meilleurs délais
un devis sur mesure tenant compte de votre budget
et de tous vos desiderata.**

**Nous assurons un service avec ou sans matériel,
décoration et personnel.**

Suggestion pour 10 personnes à 19,10 € / personne

- | | |
|---|---------|
| • Un plateau apéritif-cocktail composé de 40 petits canapés salés | 44,00 € |
| • Un plateau cocktail-réception de saumon fumé sauvage (1kg) | 95,00 € |
| • Une salade composée (1kg) | 20,00 € |
| • Un plateau cocktail composé de 40 petits sucrés danois | 32,00 € |

Nos prix sont TTC (TVA 10% hors matériel et service)
