

M  
E  
N  
U

NÉO  
TRAITEUR



## NOS SANDWICHS SIGNATURES

### Sandwichs froids

- Le Reuben**, pastrami maison, salade coleslaw
- Le Lobster roll**, homard, avocat, sauce maison
- Le Burger de Thon rouge**, bun maison, sauce au wasabi
- Le Sando**, roast beef maison, mesclun de salade, tomate, mayonnaise à la truffe
- Le Saumon**, assortiment de gravlax maison, crème citron aux herbes
- Le Grec**, féta, olives kalamon, aubergines, huile d'olive muraglia AOP, feuilles de basilic
- Le Rostoff Saumon**, façon Petrossian, assortiment de gravlax maison, crémeux Umami
- Le Rostoff Chair d'araignée**, façon Petrossian, crémeux acidulé
- Le Rostoff Thon rouge**, façon petrossian, crémeux de soja miel et moutarde à l'ancienne

Individuel

Plateau  
12 pièces

260

85

110

-

75

65

65

60

70

65



### Sandwichs chauds

- Le Fish shawarma**, tahini et épices libanaises, harissa à la rose
- Le Bœuf Chimichurri**, herbes et piments
- Le Chicken Tikka Massala**, épices indiennes
- Le Poulet Banh mi**, saveurs thaï
- Le Rôti d'agneau**, basse temperature, sauce à l'ail noir
- Le Saumon Bellevue**, crème de citron aneth
- Le Burger Charolais Façon Saltbae**, cheddar, oignons

260

70

70

65

65

70

65

105



## NOS FEUILLETÉS MAISON

### La Tourte kouloubiac

Saumon, jeunes pousses d'épinards et œufs de caille

### La Néo Galette

Feuilleté de fruits de mer, homard, saint jacques, crevettes tigrées et bar de ligne

### La Quiche Saumon

Saumon frais, furikake ou condiment japonais

### La Quiche Lorraine

Lardons et oignons

### Le Vol au vent champignons

Viande hachée charolaise coupée à la main

### Le Vol au vent crevettes roses

Sauce à la bisque

	Individuel	6 à 8 Personnes sur commande	Plateau 12 pièces
La Tourte kouloubiac	90	900	260
La Néo Galette	100	830	
La Quiche Saumon	45	350	
La Quiche Lorraine	40	350	
Le Vol au vent champignons	40	-	
Le Vol au vent crevettes roses	45	-	

## NOS BOUCHÉES MAISON

	6 Pièces		6 Pièces
Tempura de crevettes	70		
Chicken sticks Tandoori	65	Ravioles aux cèpes	65
Rouleaux de printemps aux crevettes façon Néo	75	Ravioles aux quatres fromages	60
Rouleaux de printemps au poulet façon Néo	70	Nems aux fruits de mer ( 4 pièces )	65
Cigares au poulet poivrons	55	Croquettes de fruits de mer	65
Cigares au fromage et truffe	60	Empanadas de poulet	60
Cigares aux crevettes et poireaux	80	Empanadas de bœuf	65
Mini pastillas au poulet fermier et zests d'orange	85	Arancinis à la truffe	85
Mini pastillas à la lotte	95	Arancinis au pesto	70
Cigares au fromage	60	Kebbe à la viande hachée	65
Ravioles aux épinards et ricotta	60	Falafels Vegan	65
Ravioles bolognaises	60	Sambousek à la viande hachée	65



## NOS BOUCHÉES PREMIUMS

	20 Pièces	40 Pièces		20 Pièces	40 Pièces
Bonbon d'avocat, saumon, furikake ou condiment japonais	500	1.000			
Mosaic rolls, sushis revisités sans riz	480	960			
Tartelettes Saint Jaques, épices orientales	480	960			
Néo Crab roll, crabe vert et céleri-rave	600	1.200			
Néo Baklava, King crab	600	1.200			
Trilogie de saumons maison sur Blini, crème acidulée	480	960			
Foie gras, pain d'épice, myrtille confite	500	1.000			
Feuille de bric, sésame wakame	400	800			
Assortiment de pièces cocktails premiums	400	800			
			<b>Cuillères apéritives</b>		
			<b>Tartare de thon rouge</b> <i>Sauce soja miel, moutarde à l'ancienne</i>	380	760
			<b>Carpaccio de saumon</b> <i>Yuzu kosho, gingembre, noisettes torréfiées</i>	380	760
			<b>Caviar d'aubergines</b> <i>Feta du Limnou, harissa à la rose</i>	320	640
			<b>Tiradito de thon rouge</b> <i>Sauce Nikkei</i>	360	720
			<b>Ceviche de bar sauvage</b> <i>Leche de tigre</i>	360	720
			<b>Carpaccio de bœuf charolais</b> <i>Ail noir et truffe</i>	450	900

## NOTRE ROTISSERIE

	6 à 8 Personnes sur commande
Roulé de sole, champignons et écaillés de courgettes, sauce crustacés	600
Saumon Bellevue, assortiment de sauces maison	700
Gigot d'agneau de 7 heures tapé à la fleur de sel, jus de cuisson	850
Rôti de bœuf façon forestière, champignons et cèpes	800
Rossini de bœuf à la truffe, foie gras maison et jus monté au foie gras	950
Roulé de volailles fermière farcie aux épinards, sauces aux asperges	700
Pageot royal en croute de sel à l'encre de seiche	700
Ribs d'agneau cuits à basse température, crémeux de céleri-rave	800
Tacos party : poitrine de bœuf à basse température, tortilla maison et pickles d'oignons	880
Mafaldone à la truffe, sauce à la truffe	850
Volaille fermière marinée au soja et à l'ail, rôtie puis grillée, potatoes maison au piment d'espelette	700



# NÉO

TRAITEUR

## NOS ENTRÉES SIGNATURES

	Individuel	6 à 8 Personnes <i>sur commande</i>
Assortiment de saumons gravlax maison, nature, sésame, betterave, épices, sauce Umami	125	420
Sélection d'Antipastis maison & olives importées	60	420
Assortiment de mezzes maison ; hummous, mouhamara, légumes à la greque, baba Ghannouj	55/250g	350
Tiradito de thon rouge, sauce nikkei	95	450
Ceviche de bar sauvage et son leche de tigre	95	450
Carpaccio de bœuf charolais, ail noir et truffe	150	600
Tiradito de daurade royale, black garlic et wasabi	90	450
La véritable salade niçoise, légumes du soleil , tataki de thon rouge, œufs mollets	80	500
La Néo thai beef, filet de bœuf mariné aux saveurs thaïlandaises, tamarin	65	450
La périgourdine du sud-ouest, foie gras, magret de canard légèrement fumé	95	650
Fromages affinés AOP, sélectionnés par le chef, crackers	95	680

## NOS PLATS SIGNATURES

	Individuel	6 à 8 Personnes <i>sur commande</i>
Curry rouge de gambas, riz au jasmin	70	350
Royal massaman de bœuf, riz au jasmin	130	520
Filet de bœuf sauce Stresa, fines herbes et pomme rissolées	130	520
Filet de bar fumé, grillé puis vapeur, riz pilaf, légumes bio croquants	130	520
Lobster pasta	150	600
Cacio e pepe, l'authentique	70	490
Macaroni à la truffe	115	450
Gratin de langouste et béchamel à la bisque	80	320
Lasagne Bangkok aux crustacés	70	290
Gratin de magret de canard, pommes de terre, carbonara gorgonzola	70	270
Gigotin d'agneau confit, cuisson basse température, jus de cuisson, pommes rissolées	100	480
Filet de bœuf, sauce aux champignons, pommes rissolées	130	520



# NÉO

TRAITEUR



## NOS COFFRETS ILOLI



ILOLI  
JAPANESE CUISINIER

25 pièces 30 pièces 40 pièces

### Kintsugi collection

#### Classic

Maki de thon gras, avocat, daurade et rillettes de thon + Sashimi de saumon, thon & calamar + Sushi d'aubergine marinée, sardine, thon, saumon & gambas

- 550 -

#### Californian

Rolls aux légumes de printemps, au canard, foie gras & datte, au tempura de gambas et riz à l'encre de seiche, au saumon fumé & tartare de saumon, au thon & amlou.

- - 900

#### Luxury

Sushi & Gunkan aux caviar, langoustine, homard, truffe, ventrèche de thon, wagyu, poutargue, œufs de saumon.

1.200 - -



## NOS DESSERTS MAISON

Cheesecake basque brûlé

Individuel

6 à 8 Personnes  
sur commande

65

520

Cheesecake basque brûlé à la truffe

95

760

Pavlova aux agrumes japonais

55

440

Pasteis de Nata de la maison Belem

25

150

Fondant au chocolat Valhrona

50

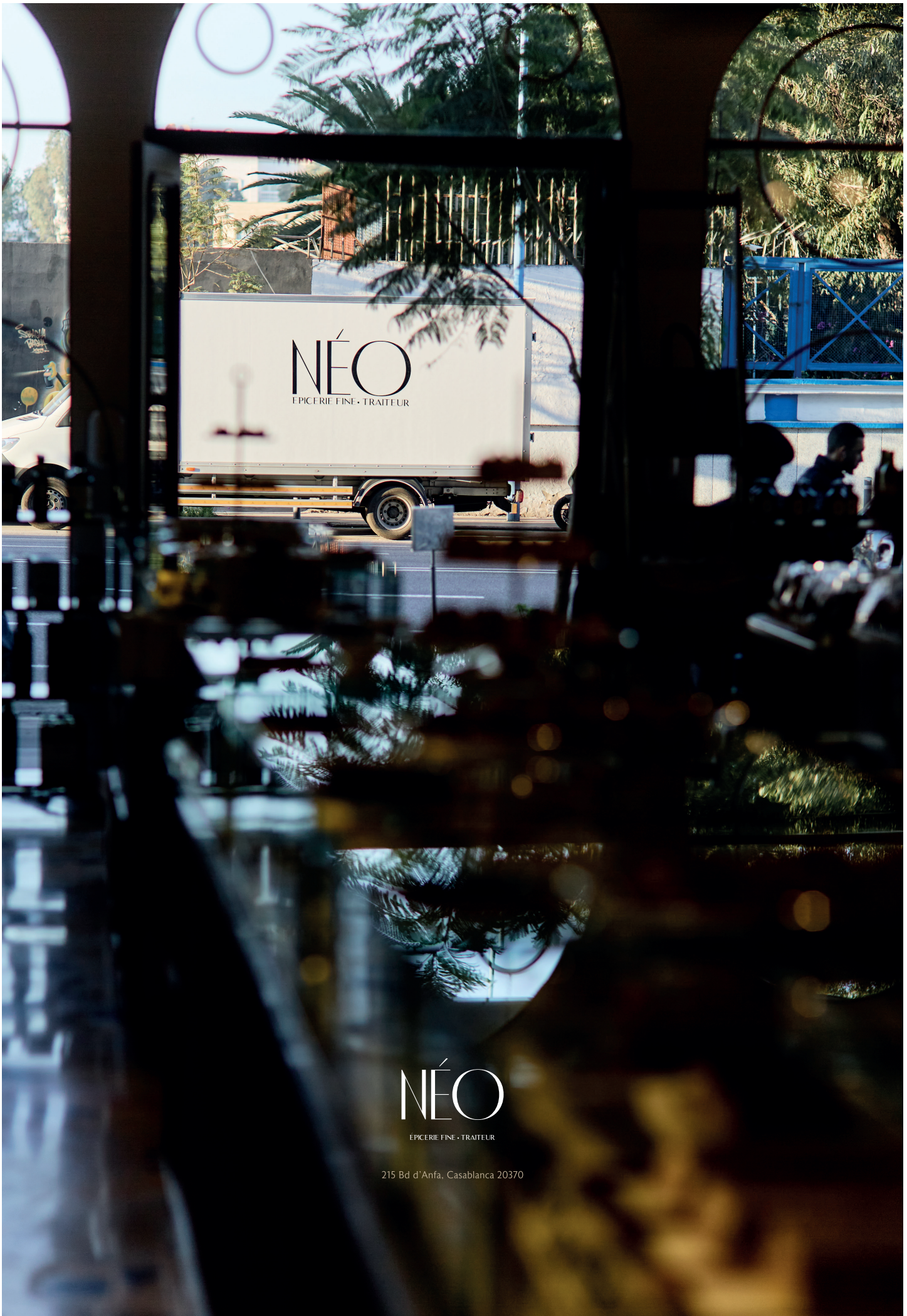
400

Le médovic russe

60

520





NÉO  
ÉPICERIE FINE • TRAITEUR

NÉO  
ÉPICERIE FINE • TRAITEUR

215 Bd d'Anfa, Casablanca 20370

NÉO  
TRAITEUR

M E N U