

CARTE TRAITEUR 2022



POUR VOTRE APPERITIF

Assortiment beignets, feuilletés et samoussas*	0.95€ la pièce
Assortiment cuillères, canapés type tapas*	1.00€ la pièce
Assortiment charcuteries et sa tomate aillée	5.00€ par pers.
Cakes salés *	20.00€ le Kg
Quiche ou pizza (la plaque 40x60)* (24 parts)	40€ la plaque
Quiche asperge saumon (la plaque 40x60) (24 parts)	50€ la plaque
Panier de légumes croquants accompagné de ses 4 sauces	2.50€ par pers

*assortiments viandes, poissons, et végétariens

POUR VOTRE ENTREE

Assortiment salade variée (200g par pers)	3.00€ par pers
Présentation charcuterie (5 à 6 variétés)/ Plateau raclette	5.00€ par pers
Salade gourmande (gésiers, fritons, magrets, foie gras)	7.00€ par pers
Salade de légumes rôtis à la noisette	3.50€ par pers
Millefeuille saumon-écrevisse	7.00€ par pers
Bouchée à la reine au ris de veau	10.00€ par pers
Terrine de poisson au miel ou aux petits légumes	7.00€ par pers
Saumon richelieu	7.00€ par pers
Terrine de légumes et son aioli	4.50€ par pers
Terrine de volaille à l'estragon et citron confit	5.00€ par pers
Profiteroles de la mer, crème d'aneth	7.00€ par pers

POISSON CHAUD

Pavé de cabillaud, sauce normande	9.00€ par pers
Pavé de merlu à la biscaïenne	9.00€ par pers
Saumon grillé sauce miel	10.50€ par pers
Tournedos de cabillaud en vinaigrette d'herbes	10.00€ par pers
Ballottine de sole sauce chorizo	10.00€ par pers
Blanquette Saint-Jacques et lotte aux petits légumes	15.00€ par pers
Cassolette de Saint-Jacques à la citronnelle	17.00€ par pers

VIANDE CHAUDE

Viande froide, bœuf, veau, gâteau de légumes et accompagnement	6.00€ par pers
Tagine de veau aux mendiants	7.50€ par pers
Tajine d'agneau à la badiane	9.50€ par pers
Jambon en croûte sauce madère et ses légumes	8.50€ par pers
Cuisse de canard aux pruneaux ou aux pêches et ses légumes	9.50€ par pers
Pintade farcie aux mendiants sauce morille	9.50€ par pers
Cassoulet maison	10.00€ par pers
Paella poisson volaille	12.00€ par pers
Rôti de veau en croûte sauce madère et ses légumes	10.00€ par pers
Sauté d'agneau aux pois chiches	9.50€ par pers
Tournedos de canard sauce poivre vert, légumes au choix	12.00€ par pers
Carré d'agneau au foie gras en habit vert (chou vert et pommes)	14.00€ par pers
Jambon à l'os sauce porto, gâteaux de légumes (30 à 40 pers)	280.00€ pièce
Cochon de lait rôti, tomates provençales et pommes fruits (30 à 40 pers)	340.00€ pièce

BUFFET FROID 16.00€ par pers

- Assortiment de quiches et pizza
- Trio de salades composées
- Terrine de poisson aux petits légumes
- Assortiment de viandes froides et gâteaux de légumes

BUFFET CHAUD 17.00€ par pers

- Duo de salade variée
- Assortiment charcuteries (6 variétés)
- Jambon braisé sauce Madère et ses garnitures
- Salade roquefort et noix

PAINS POILANES 14 variétés 12.00€ par pers

Carte 2022 à emporter uniquement, pour tous vos évènements baptême, mariage, anniversaire,...) merci de prendre rendez vous au 05.61.83.54.28. Afin d'obtenir un devis.

Tarif en vigueur au 1^{er} Avril 2022 pouvant être rectifié en fonction de l'évolution des prix des matières premières.