



CARTE TRAITEUR 2017

Les Entrées



<i>Terrine de Foie Gras Caramélisés.....</i>	10,30 €
<i>Salade Festive au Foie Gras.....</i>	7,90 €
<i>Tartare de Saumon Frais et Fumé accompagné de ses Œufs & Crème Fouettée.....</i>	8,80 €
<i>Assiette Norvégienne.....</i>	8,30 €
<i>Cassolette de Fruits de Mer au Champagne.....</i>	8,30 €
<i>Aumônière de St Jacques et Fondue de Poireaux.....</i>	8,50 €
<i>Dariole de Truite et son Crémeux à l'Estragon.....</i>	7,30 €
<i>Cocotte de Ris de Veau aux Girolles en Croûte Feuilletée.....</i>	8,50 €

Les Poissons

(Tous nos poissons sont accompagnés de riz)



<i>Pavé de Sandre à la Bordelaise sur son Lit de Cèpes Persillés.....</i>	12,90 €
<i>Médailon de Lotte, Crème de Petits Pois et Morilles.....</i>	13,70 €
<i>Pavé de Saumon Poêlée aux Baies Roses.....</i>	11,20 €
<i>Médailon de Sole aux Petits Légumes.....</i>	11,20 €
<i>Filet de Bar Rôti façon Niçoise.....</i>	13,70 €
<i>Pavé Turbot soufflé au Salpicon de Crustacés.....</i>	15,50 €



Les Viandes

(Toutes nos viandes sont accompagnées de légume)



<i>Sauté de Volaille aux Champignons.....</i>	9,10 €
<i>Suprême de Pintade à la Moutarde de Charroux.....</i>	9,90 €
<i>Émincé de Volaille au Beurre d'Escargots.....</i>	9,20 €
<i>Magret de Canard Pané à la Pistache et son Jus Vinaigre de Framboises.....</i>	12,10 €
<i>Sauté de Lapin au Vin Rouge.....</i>	10,50 €
<i>Palette de Porc à la Diable.....</i>	9,20 €
<i>Filet Mignon de Porc à l'Ancienne.....</i>	11,80 €
<i>Émincé de Veau et sa Crème de Noisettes.....</i>	11,50 €
<i>Filet Mignon de Veau et sa Giboulée de Griottes.....</i>	15,90 €
<i>Filet de Bœuf Jus Court et Duxelles de Pleurotes.....</i>	14,20 €
<i>Filet de Bœuf en Brioche et son Jus Corsé à la Truffe.....</i>	14,90 €
<i>Carré d'Agneau en Croûte à la Moutarde de Charroux.....</i>	15,90 €





Les Desserts



<i>Toulousain</i>	3,00 €
<i>(Biscuit, Caramel, Chocolat, Brisure de Nougatine)</i>	
<i>Sensibility</i>	3,50 €
<i>(Croustillant Praliné et Mousse Chocolat Noir)</i>	
<i>Forêt Noire</i>	3,00 €
<i>Jour et Nuit</i>	3,00 €
<i>(Sablé Noisette, Biscuit Chocolat, Griottes, Mousse chocolat Noir et Chocolat Blanc)</i>	
<i>Croustillant Passion Chocolat</i>	3,00 €
<i>(Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat, crémeux Passion)</i>	
<i>Framboisier Capitole</i>	3,00 €
<i>(Crème Diplomate Framboise entre Deux Biscuits Génoise, Meringue)</i>	
<i>Stracciatella Vanille Framboise</i>	3,00 €
<i>(Biscuit de Savoie, Mousse Vanille Stracciatella, Diplomate Framboise, Sablé Amande)</i>	
<i>Nougaty</i>	3,00 €
<i>(Financier Crumble Noisette, Mousse Nougat, Biscuit de Savoie, Gelée Framboise)</i>	
<i>Tutti-Frutti</i>	3,00 €
<i>Assortiment de Mignardises (5 par pers)</i>	4,80 €



Les Cocktails



<i>Pain Surprise (96 Canapés)</i>	32 €
<i>Pain Surprise (petit modèle 48 Canapés)</i>	22 €
<i>Assortiment de Canapés Froids Prestige (plateau de 40 Canapés)</i>	30 €
<i>Mini Club Sandwichs (plateau d'environ 32 Canapés)</i>	22 €
<i>Assortiment de Feuilletés Chauds (plateau de 50 Canapés)</i>	26 €
<i>Quiche Cocktail (env. 72 Canapés)</i>	26 €
<i>Quiche Cocktail Petit (env. 36 Canapés)</i>	15 €
<i>Pizza Cocktail (env. 72 Canapés)</i>	20 €
<i>Pizza Cocktail Petit (env. 36 Canapés)</i>	12 €
<i>Pompe aux Grattons (le kilo)</i>	16 €
<i>Verrine Cocktail (l'unité)</i>	1,50 €
<i>Assortiment de Mignardises (plateau de 50 Canapés)</i>	48 €



<i>Punch, Sangria, Marquissette (le litre)</i>	6,20 €
--	--------





TARIFS PLATS UNIQUES

(tarifs au 01/01/2017)

Notre Chef Cuisinier vous propose :

<i>Cassoulet</i>	8,90 € par personne
<i>Paëlla Royale (Poulet, Chorizo, Sole, Langoustines...)</i>	8,90 € par personne
<i>Couscous Royal (Agneau, Merguez, Poulet)</i>	8,90 € par personne
<i>Potée Auvergnate</i>	8,90 € par personne
<i>Choucroute Garnie</i>	8,90 € par personne
<i>Blanquette de Veau</i>	8,90 € par personne
<i>Bourguignon</i>	8,90 € par personne
<i>Poulet Basquaise</i>	8,90 € par personne
<i>Chili Con Carne</i>	8,50 € par personne
<i>Tartiflette</i>	8,50 € par personne
<i>Chicken Pie</i>	8,50 € par personne
<i>Jambon à l'Os</i>	8,50 € par personne
<i>Coq au Vin</i>	8,50 € par personne

À partir de 10 personnes, le plat retenu vous sera livré tout prêt et chaud grâce à nos fours chauffants portables que nous vous prêtons.

Les plats nécessitant un accompagnement comme la blanquette, le bourguignon, le poulet basquaise, le jambon à l'os ou le coq au vin sont bien prévus.



Buffet Perle à 31,90 € *

Ronde des Salades (5 variétés différentes)

Délice du Charcutier (5 variétés différentes)



Fruits de l'Océan en Bellevue

Buisson

de Crevettes et d'Écrevisses

Assortiment de Quatre Viandes Froides :

Émincé de Volaille à la Mexicaine

Longe de Porc Marinée

Bœuf à la Broche

Filet de Canard à l'Orange

Charrette de Fromages du Pays et sa Douceur

Dessert au Choix à la Carte

Cascade de Fruits de Saison

Ronde des Pains

* Buffet livré dont TVA 10 %

Minimum 30 Personnes



*Buffet Bronze à 25,90 € **

Ronde des Salades (5 variétés différentes)

Délice du Charcutier (5 variétés différentes)

Fruits de l'Océan en Bellevue

Viande Chaude (au choix, accompagnée de sa garniture) :

Noix de Veau au Gingembre

Suprême de Pintade

Jambon à l'Os Rôti

Dessert au Choix à la Carte



*Buffet Cristal à 22,90 € **

Ronde des Salades (5 variétés différentes)

Délice du Charcutier (5 variétés différentes)

Fruits de l'Océan en Bellevue

Assortiment de Trois Viandes Froides :

Bœuf à la Broche

Longe de Porc Marinée

Émincé de Volaille à la Mexicaine

Dessert au Choix à la Carte



* Buffet livré dont TVA 10 %

Minimum 30 Personnes



*Buffet Rubis à 16,90 € **

Ronde des Salades (3 variétés différentes)

Délice du Charcutier (3 variétés différentes)

Assortiment de Trois Viandes Froides :

Bœuf à la Broche

Longe de Porc Marinée

Émincé de Volaille à la Mexicaine

Dessert au Choix à la Carte

** Buffet livré dont TVA 10 %
Présentation sur plats*

Minimum 10 Personnes