



OFFRES TRAITEUR A EMPORTER

BUFFETS

Buffet cochonnailles

Tarif : 10,90 € HT / 12,00 € TTC par personne

Crudités : tomates aux olives, carottes râpées ciboulette, concombre à la crème persil, betterave rouge courgette oignon - ½ œuf dur

Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc

Vinaigrette, cornichons

Tarte aux pommes

Buffet mixte

Tarif : 14,10 € HT / 15,50 € TTC par personne

Salade de pâtes, macédoine de légumes, taboulé aux épices, tomates aux olives, melon (saison) substitution salade de lentilles corail & riz sauvage

Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc

Rosbif, blanc de volaille

Camembert portion, beurre

Vinaigrette, cornichons, mayonnaise

Tarte aux pommes

Buffet saveurs & fraîcheurs

Tarif : 21,82 € HT / 24,00 € TTC par personne

Coleslaw aux pommes & raisins secs - Taboulé aux épices

Salade de pâtes dentelles - Salade de haricots verts

Terrine de poisson à l'estragon

Lieu mayonnaise, saumon fumé, crevettes

Andouille artisanale, rosette de Lyon, jambon sec, boudin noir artisanal

Rosbif, émincé de volaille

Verdure aux noix – Roue de Brie - Beurre

Condiments : Cornichons, mayonnaise, vinaigrette

Pain de campagne

Tarte feuilletée aux pommes

MENU : Teuf Party

Tarif : 11,82 € HT / 13,00 € TTC par personne

A emporter pour groupe de 25 personnes minimum

Salade de pâtes aphrodisiaque
Jambon à l'os tranché dans son jus
Pomme de terre grenailles
Camembert portion, micro beurre
Moelleux chocolat

Bag In Box de Rosé 10 litres - Eau plate 9 litres

ENTREES FROIDES

Crudités 250g : 5,20 € TTC par personne

Carottes râpées ciboulette - Salade de tomates au thon – Betterave rouge
courgette oignon - Concombre à la crème persil - ½ œuf dur

Salades maison 250g : 9,60 € TTC

Salade de pâtes à la sicilienne - Macédoine de légumes - Céleri rémoulade –
Taboulé aux épices - Salade de riz ananas crevettes

Charcuteries (Jambon blanc, rosette, jambon de Parme, chorizo, andouille) : 5,80 € TTC

Coquille macédoine / surimi : 2,90 € TTC

Viandes froides (Rôti de porc, rosbif, ½ cuisse de poulet) : 5,80 € TTC

Melon / jambon de Parme : 4,80 € TTC (Saison)

Duo de saumon (Saumon fumé / saumon frais) : 5,50 € TTC

Plateau de la mer (Lieu, saumon, crevettes) : 6,80 € TTC

Plateau de fruits de mer (½ crabe, bigorneaux, crevettes, langoustines, huîtres) selon cours

Foie gras de canard et pain de mie aux fruits secs : 4,80 € TTC

Assiette terre et mer (terrines de foie gras de canard, saumon fumé) : 6,80 € TTC

ENTREES CHAUDES

Filet de lieu, sauce Dieppoise : 4,90 € TTC

Filet de lotte à l'américaine : 6,30 € TTC

Filet de sole, velouté à la vanille : 6,20 € TTC

Dos de cabillaud aux condiments confits : 5,90 € TTC

Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer : 5,30 € TTC

St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes : 6,35 € TTC

Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire : 6,35 € TTC

Aumônière de St Jacques, poêlée de pétoncles et lardons : 5,30 € TTC

PLATS CHAUDS

VOLAILLE

Cuisse de poulet rôti 3,70 € TTC / Cuisse de pintade rôtie : 4,90 € TTC

Emincé de volaille, velouté de champignon : 3,70 € TTC

½ coquelet poché dans un bouillon de légumes sauce morille : 6,00 € TTC

PORC

Rôti de porc : 3,80 € TTC

Filet mignon rôti : 5,60 € TTC

Jambon à l'os : 4,15 € TTC

Jambon à l'os avec gratin dauphinois (Tarif spécial groupe)

Groupe de 20 à 60 personnes : 5,60 € TTC la part

Groupe de 61 personnes et plus : 5,30 € TTC la part

Jambon artisanal entier cuit au vin rouge : 185,00 € TTC

Cochon grillé nature :

10,90 € TTC le Kg (de 20 à 30 Kg) soit : 5,45 € TTC la part

Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton : 6,60 € TTC la part

Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes : 8,25 € TTC la part

Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices :

12,00 € TTC le Kg (de 20 à 30 Kg)

VEAU

Quasi de veau braisé aux herbes sèches : 6,30 € TTC

Pavé de veau rôti au miel : 6,30 € TTC

Pavé de veau velouté de morille : 7,30 € TTC

AGNEAU

Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud 18,60 € TTC le Kg

Sauce supplément de 0,50 € TTC la part

➤ Commande minimum : 10 parts minimum par plat

ACCOMPAGNEMENTS (commande minimum : 10 parts par plat)

Légumes couscous 2,80 € TTC - Semoule aux raisins 0,80 € TTC

Poêlée champignons 4,50 € TTC - Gratin dauphinois 2,00 € TTC

Pomme campagnarde 1,60 € TTC - Pomme de terre à l'Anglaise 1,10 € TTC

Riz pilaf 0,70 € TTC - Fagot haricots verts 2,25 € TTC

Fagot Haricots verts bardé 2,70 € TTC

Far noir 1,90 € TTC - Tomate à la Provençale 0,70 € TTC

Embeurrée de chou aux lardons 2,10 € TTC

Grenailles au beurre : 1,35 € TTC

PLATS TRADITIONNELS (commande minimum pour 10 personnes)

Couscous avec légumes et semoule aux raisins

1 cuisse poulet, 2 merguez : 7,00 € TTC

1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau : 10,50 € TTC

Poulet basquaise avec riz 5,40 € TTC

Bœuf Bourguignon avec grenailles : 6,20 € TTC

Coq au vin avec grenailles 6,20 € TTC

Blanquette de veau avec riz : 6,50 € TTC

Paëlla poulet calmar crevettes : 8,50 € TTC Sauté de porc à la Provençale 5,80 € TTC

Rougaille saucisse, riz : 6,00 € TTC

Tartiflette avec salade : 6,50 € TTC

Curry d'agneau à l'indienne avec riz : 7,00 € TTC

Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre Amandine : 7,00 € TTC

Etonnez et régalez vos invités

Cuisse de canard aux navets vanillés 5,90 € TTC

Colombo de volaille au lait de coco, riz : 6,50 € TTC

Kig Ha Farz Portion 850 g : 8,90 € TTC

Bouillon aux légumes frais, croûtons, jarret de porc, far noir, lipic

Far blanc (Supplément 0,90 € TTC)

DESSERTS

Pâtisseries traditionnelles individuelles

Opéra : 2,60 € TTC - Feuillantine chocolat : 2,90 € TTC - Fraisier : 4,90 € TTC

Tarte aux pommes : 1,50 € TTC - Aumônière pomme/calvados : 3,15 € TTC

Eclair café, chocolat, vanille : 1,90 € TTC - Millefeuille : 2,90 € TTC

Charlotte poire, fruits rouges, chocolat, cappuccino : 2,90 € TTC

Moelleux chocolat : 3,30 € TTC - Tarte au fruit : 3,50 € TTC

Les grands entremets

Feuillantine chocolat 1900g : 65,80 € TTC

Opéra 2290g : 68,50 € TTC

Fraisier 3130g : 103,60 € TTC

Mangue passion 2185g : 75,00 € TTC

Craquant 3 chocolats 2100g : 76,00 € TTC

Chocolat amer 1750g : 60,00 € TTC

Caramel poire 1900g : 59,50 € TTC

Framboisier 2kg : 77,00 € TTC

Art de la table

Verrerie cocktail, 2 verres : 1,00 € TTC

Art de la table : 3 assiettes, 3 couverts, 1 verre, 1 tasse : 2,20 €

