

Aux Délicatesses

TRAITEUR

Plats à L'Emporter

(Prix TTC / Personne)

Apéritifs :

Buffet Apéritif : 13 Pièces / Personne

Servi froid :

- 2 Verrines de Saison
- 2 Mini Pains Hamburger Garnis
- 1 Mini Pain Briochain Garni
- 1 Chou Mousse de Canard au Porto
- 3 Toasts Assortis



Servi chaud :

- 1 Bouchée Escargot
- 1 Mini Tartelette Gourmande
- 1 Mini Canelé salé
- 1 Acra de Morue

18.00 € / Personne

Buffet cocktail : 7 Pièces / Personne

- 1 Verrine de Saison
- 1 Mini Cuillère Saumon Fumé / Fromage Frais
- 1 Mini Cuillère Foie Gras / Poire
- 1 Mini Pain Hamburger Garni
- 1 Briochine Garnie
- 2 Toasts Assortis

10.00 € / Personne

Buffet cocktail V I P : 10 Pièces / Personne

- 1 Verrine de saison
- 1 Mini cuillère saumon fumé / fromage frais
- 1 Mini cuillère foie gras / poire
- 1 Mini Pain Hamburger garni
- 1 Briochine garnie
- 2 Toasts assortis
- 1 Mini Macaron foie gras ou truffe

Avec, à servir chaud :

- 1 Mini Brochette Yakitori
- 1 Mini Canelé salé

15.00 € / Personne

Tarte à l'Oignon

Tarte aux épinards

Tarte aux poireaux

30.00 € la Plaque

(Environ 110 cubes)

Pizza

30.00 € la Plaque

(Environ 95 cubes)

Pizza : tomate, olives, fromage,
anchois

Quiche

Tarte au fromage

30.00 € la Plaque

(Environ 95 cubes)



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

Tél : 04 74 61 43 09 auxdelicatesses01@orange.fr

Fax : 09 70 29 82 84

Aux Délicatesses

TRAITEUR

Entrées :

Entrée du gourmet :

13.00€ / personne

1 Tranche de Foie Gras Maison / 1 Tranche de Saumon Fumé / 2 Tranches de Magret de Canard Fumé / Chutney de Figues / Pain d'Epices / Fleur de Sel

(sans le saumon fumé : 11.00€ / personne)

Salade de la mer :

8.00€ / personne

2 tranches de saumon fumé, Crevettes et Agrumes

Foie gras Maison : (entier) :

0.5 Kg (10 parts) : **55.00€**

1.0 Kg (20 parts) : **110.00€**

Buffets Dînatoires :

Prestige :

Palette de jambon cru, Rosette, Terrine maison, Poitrine farcie, Rosbif, Rôti de Porc, Pilons de poulet aromatisés
Filet de Poisson mayonnaise (1/2), Saumon fumé, Bouquet de Crevettes,
3 sortes de Salades composées
Melon (selon saison)

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

17.00 € / Personne

Normal :

Palette de Jambon cru, Rosette, Terrine maison, 3 sortes de Salades composées, Melon (selon saison), Rosbif,
½ Rôti de porc, ½ Poisson mayonnaise, ½ Saumon fumé, Crevettes

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

15.00 € / Personne

Léger :

Palette de Jambon cru, Rosette, Terrine maison, 3 sortes de Salades composées, Melon (selon saison)

Condiments, Moutarde

8.50 € / Personne

- Possibilité de préparer les dînatoires en « piqué » pour une consommation debout, sans assiettes et sans couverts : **+ 2.00€ / personne pour le léger et le normal**
- **+ 3.00€ / personne pour le prestige**

Salade Composée :

(200g/pers.)

2.50 € / Personne

Choix de salades et composition :

Taboulé : Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

Piémontaise : Pomme de terre, Tomates, Cervelas, Cornichons, Echalote, Mayonnaise, Œufs

Nicoise : Pomme de terre, Haricots verts, Tomates, Thon, Œufs

Grecque : Féta, Concombre, Tomates, Olives noires, Poivrons, échalote

Océane : Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote, Poivron

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles, Œufs, Vinaigrette, Oignons

Mexicaine : Riz, Maïs, Poivrons, haricots rouges



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

Tél : 04 74 61 43 09 auxdelicatesses01@orange.fr

Fax : 09 70 29 82 84



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Plats Chauds :

Plats uniques : 10.00€ la part

- Paëlla, Poulet et Fruits de Mer
- Couscous : Poulet, boulettes de viande hachée (bœuf et/ou agneau), merguez
- Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie, condiments
- Choucroute Garnie
- Lasagnes Maison et Salade Verte
- Colombo de Poulet avec ses Légumes et Riz Thaï

Viandes :

- | | |
|--|----------------|
| - Noix de Veau Braisée | 12.00 € |
| - Mignon de Porc forestier | 12.00 € |
| - Filet de Canette de Barbarie aux baies roses | 15.00 € |
| - Suprême de Poulet fermier à la crème | 12.00 € |
| - Suprême de Poulet fermier à la crème et morilles | 15.00 € |
| - Suprême de Pintadeau forestier | 13.00 € |
| - Magret de Canard au miel épicé | 15.00 € |
| - Moelleux de Pintade aux cèpes | 13.00 € |
| - Grenadin de Veau à l'échalote | 15.00 € |
| - Jambon au Madère | 13.00 € |
| - Cuissot de Porcelet rôti | 13.00 € |
| - Noix de jambon rôtie au miel | 14.00 € |

(Le prix comprend la part de viande + 3 accompagnements / personne)

Poissons :

- | | |
|---|----------------|
| - Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc et Gambas | 12.00 € |
| - Soufflé de Grenouilles, sauce ciboulette | 12.00 € |
| - Pavé de Loup, sauce crustacés | 11.00 € |
| - Cassolettes de Queues d'écrevisses et Saint-Jacques | 12.00 € |

Tarif sans accompagnements.

Prix avec 3 accompagnements + 3.00€



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

Tél : 04 74 61 43 09 auxdelicatesses01@orange.fr Fax : 09 70 29 82 84

Aux Délicatesses

TRAITEUR

Les Accompagnements :

Féculents :

Gratin Dauphinois
ou
Millefeuille de Courgettes, Tomates et Ravioles
ou
Risotto aux Champignons des Bois ou aux Pointes
d'Asperges Vertes ou Nature
ou
Rosace Dauphinoise
ou
Pommes Grenaille à l'Huile d'Olive
Ou
Crumble de Vitelottes aux Eclats d'Amandes
Ou
Moelleux de Pomme de Terre, Cœur Morilles

Légumes :

Tomates Provençales
ou
Tomates, Brunoise de Légumes Provençaux
ou
Tomates Cerises en Grappe, Confites à l'Huile
d'Olive
Ou
Pressé de Carottes en 2 façons
Ou
Fondant de Courgettes
ou
Bouquet de Haricots verts en Lien Végétal
ou
Eclaté de Champignons à la Crème
ou
Poêlée de Champignons des Bois
Ou
Tian de Légumes d'été

Possibilité d'Accompagnements Seuls : 2.00 € / Personne et par Accompagnement

Fromage

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Fromage Blanc + Crème | 2.50 € / Pièce |
| Fromage Sec | 4.00 € / Personne |

Dessert

**4 Mignardises, Macarons et Verrines
sucrées assortis**
6.00 € / Personne



**Entremet (12 parts)
+ 3 Mignardises, Macarons et Verrines Assortis**

Entremets au choix :

*Royal chocolat, Tarte au Citron, Entremet noir et blanc,
Framboisier, Mousse Mangue*

7.00 € / Personne



AUX DELICATESSES TRAITEUR



Tél : 04 74 61 43 09 auxdelicatesses01@orange.fr Fax : 09 70 29 82 84