



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 Saucisse de Francfort au Lard
- 1 Acra de Morue

12.00 € / 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

8.00 € / 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

Avec, à servir chaud :

- 1 Mini Brochette Yakitori
- 1 Mini Cannelé salé
- 1 Mini Œuf de caille truffé sur sablé au Parmesan

12.00 € / Personne

Plaque de Pizza :

20.00 € la Plaque

(Environ 90 cubes)



Plaque de Tarte à L'Oignon

20.00 € la Plaque

(Environ 120 cubes)



Plaque de Quiche

21.50 € la Plaque

(Environ 120 cubes)



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRAITEUR

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

Fax : 09 70 29 82 84



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Entrées :

Entrée à l'assiette :

10.00€ / 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 : 8.00€ / personne)

Foie gras Maison : (entier) :

0.5 Kg (10 parts) : **45.00€**

1.0 Kg (20 parts) : **85.00€**

Buffets Dînatoires :

Prestige :

Palette de jambon cru, Rosette, Terrine maison, Poitrine farcie, Marquise de Rosbif, Rôti de Porc, Petits Coquelets aux herbes,

Filet de Poisson mayonnaise (1/2), Saumon fumé, Bouquet de Crevettes,

3 sortes de Salades composées

Melon (selon saison)

Condiments, Mayonnaise, Moutarde



16.00 € / Personne

Normal :

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

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

11.00 € / Personne

Léger :

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

Condiments, Moutarde

7.00 € / Personne

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

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

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

Grecque : Féta, Concombre, Tomates, Olives noires, Oignons

Océane : Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles

Mexicaine : Riz, Raisins secs, Maïs, Poivrons



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRAITEUR

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



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Plats Chauds :

Plats uniques :

- Paëlla, 2 Viandes et Fruits de Mer
- Couscous, 3 Viandes
- Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie
- Choucroute Garnie
- Lasagnes Maison et Salade Verte
- Colombo de Poulet avec ses Légumes et Riz Thaï

8.50 € / Personne



Viandes :

- | | |
|--|----------------|
| - Noix de Veau Braisée | 10.50 € |
| - Mignon de Porc forestier | 9.50 € |
| - Filet de Canette de Barbarie aux baies roses | 11.00 € |
| - Suprême de Poulet fermier à la crème | 10.50 € |
| - Suprême de Poulet fermier à la crème et morilles | 12.50 € |
| - Suprême de Pintadeau forestier | 11.00 € |
| - Emincé de Magret d'Oie | 11.50 € |
| - Magret de Canard au miel épicé | 11.50 € |
| - Moëlleux de Pintade aux cèpes | 11.50 € |
| - Grenadin de Veau à l'échalote | 12.00 € |
| - Rôti de cuissot de Veau de lait | 11.50 € |
| - Cuissot de Porcelet rôti | 11.50 € |

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

Poissons :

- | | |
|---|----------------|
| - Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc et Gambas | 10.50 € |
| - Soufflé de Grenouilles, sauce ciboulette | 8.50 € |
| - Filet de Loup, sauce Champagne | 10.50 € |
| - Cassolettes de Queues d'écrevisses et Saint-Jacques | 10.50 € |

(Possibilité de mettre 3 accompagnements avec les poissons (+1.50€))



AUX DELICATESSES TRAITEUR



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



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Les Accompagnements :

Au choix 1 Féculent + 2 Légumes

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

Ou

Lingot de Polenta

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

Feuilletine de Légumes d'été

Ou

Pressé de Légumes Maraîchers

Possibilité d'Accompagnements Seuls : 1.00 € / Personne et par Accompagnement

Fromage – Desserts :

Fromage

Fromage Blanc + Crème **1.00 € / Pièce**

Fromage Sec **1.50 € /**
Personne



**4 Mignardises, Macarons et Verrines
sucrées assortis**

3.00 € / Personne

**Entremet (12 parts minimum, pas de possibilité de
portion individuelle) +**

3 Mignardises, Macarons et Verrines Assortis

*Royal chocolat, Tarte au Citron meringuée, Forêt noire,
Framboisier meringué, Tutti Frutti*

4.50 € / Personne



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRAITEUR

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