

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

16.00 € / 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 VIP : 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

14.50 € / Personne

Tarte à l'Oignon

25.00 € la Plaque

(Environ 120 cubes)



Pizza

25.00 € la Plaque

(Environ 90 cubes)

Pizza : tomate, olives, fromage, anchois

Quiche

25.00 € la Plaque

(Environ 90 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 :

12.00€ / 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 : 10.00€ / 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) : **65.00€**

1.0 Kg (20 parts) : **120.00€**

Buffets Dînatoires :

Prestige :

Palette de jambon cru, Rosette, Terrine maison, Poitrine farcie, 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



16.50 € / 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

12.50 € / Personne

Léger :

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

Condiments, Moutarde

8.00 € / 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

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

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

Océane : Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles, Œufs, Vinaigrette

Mexicaine : Riz, Maïs, Poivrons



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 :

- 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 Thai

10.00 € / 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 **13.00 €**
- Suprême de Pintadeau forestier **11.00 €**
- Emincé de Magret d'Oie **12.00 €**
- Magret de Canard au miel épicé **12.00 €**
- Moëlleux de Pintade aux cèpes **11.50 €**
- Grenadin de Veau à l'échalote **13.00 €**
- 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 **11.00 €**
- Soufflé de Grenouilles, sauce ciboulette **9.00 €**
- Pavé de Loup, sauce crustacés **10.50 €**
- Cassolettes de Queues d'écrevisses et Saint-Jacques **10.50 €**



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

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

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 : 1.50 € / Personne et par Accompagnement

Fromage

— Desserts :

Fromage

Fromage Blanc + Crème 2.00 € / Pièce

Fromage Sec 3.00 € / Personne

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 meringuée, Forêt noire,
Framboisier meringué, Tutti Frutti

7.00 € / Personne



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

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