

# 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](mailto: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 / Comptée de poires rissolées / Brioche maison safranée / 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.)

**3.00 € / Personne**

#### **Plateau de crudités**

(radis, tomate cerise,  
concombre et carotte)

**3.00 € / Personne**

#### **Choix de salades et composition :**

**Taboulé :** Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

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

**Niçoise :** 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](mailto:auxdelicatesses01@orange.fr) Fax : 09 70 29 82 84



# Aux Délicatesses

## TRAITEUR

### Plats Chauds :

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

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

#### Poissons :

- |   |                |
|---|----------------|
| - Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc et Gambas     | <b>13.00 €</b> |
| - Soufflé de Grenouilles, sauce ciboulette            | <b>12.00 €</b> |
| - Pavé de Loup, sauce crustacés                       | <b>12.00 €</b> |
| - Cassolettes de Queues d'écrevisses et Saint-Jacques | <b>13.00 €</b> |

**Tarif sans accompagnements.**

\*\*\*\*\*

**Prix avec 3 accompagnements + 3.00€**



**AUX DELICATESSES TRAITEUR**



DELICATESSESTRATEUR

Tél : 04 74 61 43 09 [auxdelicatesses01@orange.fr](mailto: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*

**8.00 € / Personne**

\*\*\*\*\*

**Entremet : 40.00€**

**Tarte au citron : 32.00€**



**AUX DELICATESSES TRAITEUR**



DELICATESSESTRATEUR

Tél : 04 74 61 43 09 [auxdelicatesses01@orange.fr](mailto:auxdelicatesses01@orange.fr) Fax : 09 70 29 82 84