

AUX DELICATESSES TRAITEUR

auxdelicatesses01@orange.fr

Tél : 04 74 61 43 09

CARTE EPHEMERE MAI, JUIN, JUILLET 2020

(Vente à l'Emporter – sur Réservation- Dans la limite des stocks Disponibles - Prix TTC)

Chers clients,

L'année 2020 restera gravée dans nos mémoires à tous. Nous devons faire face à cette terrible pandémie, et comme de nombreux commerçants, nous avons dû nous adapter, et repenser notre activité pour les prochains mois. C'est pourquoi nous vous proposons cette carte éphémère, pour la période du mois de Mai au mois de Juillet.

Vous trouverez nos produits, de l'apéritif jusqu'au dessert, pour vos retrouvailles, sorties post-confinement en famille ou entre amis. Nous vous proposons en nouveauté une gamme Barbecue « Maison ». Le tout préparé dans les règles les plus stricts d'hygiène.

Au plaisir de vous retrouver au plus vite et en bonne santé !

Le Chef Hubert DEPIERRE

**Nouveauté Printemps 2020 !!!
Pour vos Barbecues Déconfinés !!**

- Godiveaux « Maison » (pur porc) : 9.50€/kg
- Merguez « Maison » (pur porc) : 9.50€/kg
- Saucisses aux Herbes « Maison » (pur porc) : 10.50€/kg
- Brochettes de bœuf (viande française) Marinade Buffalo : 17.50€/kg
- Brochettes de poulet (viande française) Marinade Curry : 15.00€/kg
- Brochettes de poulet (viande française) Marinade Provençale : 15.00€/kg

Buffet Cocktail Apéritif : 8.00 € / personne
(7 pièces par 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

- **Plaque de Pizza : 17.50 €**
(120 cubes soit 60 personnes environ)
- **Plaque de Tarte à l'oignon : 17.50 €**
(120 cubes soit 60 personnes environ)
- **Plaque de Quiche lorraine : 21.00 €**
(120 cubes soit 60 personnes environ).

Plateaux repas :

Choix n°1 :	11.00 €	Choix n°2 :	12.00 €
- Rôti de porc, tomate, mayonnaise		- Poisson & crevettes, mayonnaise	
- Charcuterie		- Rosbif, tomate, mayonnaise	
- Portion de fromage		- Salade verte et tomates	
- Dessert Portion		- Portion de fromage	
- 1 michette de pain		- Dessert portion	
- Sel, poivre, moutarde, couverts et serviettes jetables.		- 1 michette de pain	
		- Sel, poivre, moutarde, couverts et serviettes jetables	

Buffet Dînatoire Normal : 14.00 € / personne

Palette de Jambon cru, Rosette, Terrine maison, 3 sortes de Salades composées (Taboulé, Océane, Lentilles), Melon (selon saison), Marquise de Rosbif, Rôti de porc, ½ Poisson mayonnaise, Saumon Fumé et Bouquet de Crevettes, Poitrine Farcie.

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

Taboulé : Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

Océane : Pâtes Tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles

Salade composée (200g/pers.) : 2.50€ / personne

AUX DELICATESSES TRAITEUR

auxdelicatesses01@orange.fr

Tél : 04 74 61 43 09

A Chauffer :

Plats Uniques : 7.50 € / Personne

- Paëlla, 2 viandes et fruits de mer
- Couscous, 3 viandes
- Lasagnes maison et salade verte

Plats Chauds : (prix TTC/personne)

- Noix de Veau Braisée9.50 €
- Suprême de Poulet Fermier à la Crème9.00 €
- Ballotin de Caille aux Petits Légumes9.00 €
- Eventail de Magret d'Oie.....9.50 €
- Moëlleux de Volaille Forestier9.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un féculent et de deux légumes au choix.

Poissons : (prix TTC/personne)

- Cocotte de Saint-Jacques9.00 €
- Cassolette de St Pierre du Cap, et Courgette.....7.50 €
- Soufflé de Poisson, Sauce Ciboulette7.50 €
- Filet de Loup de Mer, Sauce Crème et Crustacés9.50 €
- Joue de Sandre, Sauce Poisson Safranée.....9.50 €

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

Accompagnements : 3 au choix

(Possibilité d'accompagnements seuls : 1.00€ TTC / personne et par accompagnement)

Féculents :

- Gratin Dauphinois
- Risotto aux Champignons des Bois
- Pommes Grenaille à l'huile d'olive
- Crumble de Vitelotte aux Eclats d'Amandes
- Moëlleux de Pomme de Terre, Cœur Morilles
- Lingot de Polenta

Légumes :

- Tomates, brunoise de légumes provençaux
- Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive
- Millefeuille aux Carottes
- Pressé de légumes maraîchers
- Fondant de Courgettes
- Bouquet de Haricots verts en lien végétal

AUX DELICATESSES TRAITEUR

auxdelicatesses01@orange.fr

Tél : 04 74 61 43 09

Fromage Sec : 1.50 € / Personne

Brie, Comté, Bleu de Bresse

Desserts Buffets :

- Entremet + 3 Mignardises et Macarons assortis**4.00 € / personne**

(Nos entremets :Royal chocolat, Tarte au Citron meringuée, Forêt noire, Framboisier meringué, Tutti Frutti)

- 4 Mignardises et Macarons assortis.....**3.00 € / personne**

Dessert Individuel :

Poire en Trompe l'Œil : (Biscuit, Mousse Poire et Cubes de Poire Williams)**2.00 € / Pièce**

Pour passer commande :

- Commande à effectuer de préférence par email à l'adresse auxdelicatesses01@orange.fr, ou par téléphone (voir en-tête).
- Commande à effectuer au minimum 3 jours ouvrables avant le retrait de la marchandise.
- Commande à retirer en notre lieu de production :
1242 chemin de la Masse
01800 Villieu-Loyes-Mollon

Du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h00
Le Samedi de 9h00 à 13h00.

Paiement au retrait de la commande par CB, Chèques ou Espèces.

