

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
- 1 Mini Macaron foie gras ou truffe

Avec, à servir chaud :

- 1 Mini Brochette Yakitori
- 1 Mini Cannelé salé

12.00 € / Personne

Plaque de Pizza

ou

Tarte à l'oignon

20.00 € la Plaque

(Environ 100 cubes)

Pizza : tomate, olives, fromage,
anchois



Plaque de Quiche

21.50 € la Plaque

(Environ 120 cubes)

<u>Saucisson à cuire</u>	: 23.00€/kg
<u>Saucisson sec</u>	: 26.00€/kg
<u>Chorizo</u>	: 23.00€/kg
<u>Saucisses sèches</u>	: 17.00€/kg
<u>Andouillettes</u>	: 20.00€/kg



AUX DELICATESSES TRAITEUR



DELICATESSESTRATEUR

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 Dînatrices :

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 dînatrices 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

Niçoise : 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



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, 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

Gamme Barbecue

Saucisses aux herbes	: 12.00€/kg
Godiveaux	: 11.00€/kg
Merguez	: 11.00€/kg
Saucisses créole (curry, ananas, épices)	: 12.00€/kg
Saucisses fraîches (type Toulouse)	: 13.50€/kg
Mini Chorizo	: 15.00€/kg
Brochette poulet curry ou provençal (poulet français)	: 16.00€/kg
Brochette de bœuf Buffalo : (Charolais)	: 18.00€/kg
Mini Andouillettes	: 20.00€/kg

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



DELICATESSESTRATEUR

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

Légumes :

Tomates Provençales
 ou
 Tomates, Brunoise de Légumes Provençaux
 ou
 Tomates Cerises en Grappe, Confités 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

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



DELICATESSESTRATEUR

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