

AUX DELICATESSES TRAITEUR

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

PLATS A L'EMPORTER

Par personne et toutes taxes comprises (TTC)

Buffet Apéritif : 13 pièces par personne : **12.00 € / personne**

Servi chaud : 1 Bouchée escargot, 1 Mini Tartelette gourmande, 1 Saucisse de Francfort au lard, 1 Acra de Morue

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

Buffet cocktail : 7 pièces par personne : **8.00 € / 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

Buffet cocktail V I P : 10 pièces par personne : **12.00 € / 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 :

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

Plaque de Pizza :

(90 cubes environ) – **prix : 18.00€ ttc la plaque**

Plaque de Tarte à l'oignon :

(90 cubes environ) – **prix : 18.00€ ttc la plaque**

Plaque de Quiche lorraine :

(120 cubes environ). – **prix :21.50€ ttc la plaque**

Salade composée (200g/pers.) : **-- prix : 2.50€ ttc/ personne**

(choix des salades sur la dernière page)

AUX DELICATESSES TRAITEUR

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

Buffet Dînatoire :

Prestige :

16.00 € / personne

Palette de jambon cru, Rosette, Terrine maison, Filet de Poisson mayonnaise (1/2), Saumon fumé, Bouquet de Crevettes, 3 sortes de Salades composées, Poitrine farcie, Marquise de Rosbif, Rôti de Porc, Petits Coquelets aux herbes, Melon (selon saison)

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

Normal :

11.00 € / personne

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

Condiments, Mayonnaise, Moutarde

Léger :

7.00 € / personne

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

Condiments, Moutarde

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

BARBECUE :

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

AUX DELICATESSES TRAITEUR

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

Plats uniques :

Paëlla, 2 viandes et fruits de mer	7.50 €
Couscous, 3 viandes	7.50 €
Tartiflette, salade verte et charcuterie	7.50 €
Choucroute (chou, 2 saucisses, 2 tranches de saucisson à l'ail, 1 tranche de lard, 1 tranche de carré de porc fumé, et pommes de terre)	7.50 €
Lasagnes maison et salade verte	7.50 €
Colombo de Poulet avec ses légumes et riz thaï	7.50 €

Plats chauds : (faciles à réchauffer)

Noix de Veau braisée	9.50 €
Mignon de Porc forestier	8.00 €
Filet de Canette de Barbarie aux baies roses	10.00€
Suprême de Poulet fermier à la crème	9.00 €
Suprême de Poulet fermier à la crème et morilles	11.00 €
Suprême de Pintadeau forestier	10.00€
Emincé de Magret d'Oie.....	10.50€
Magret de Canard au miel épicé	10.50€
Moëlleux de Pintade aux cèpes	10.50 €
Grenadin de Veau à l'échalote	12.00 €
Pavé de Veau à l'échalote	11.00 €
Rôti de cuissot de Veau de lait	11.00 €
Cuissot de Porcelet rôti	11.00 €

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

Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc et Gambas.....	10.50 €
Soufflé de Grenouilles, sauce ciboulette	7.50 €
Filet de Loup, sauce Champagne	9.50 €
Soufflé de Turbot aux petits légumes	7.50 €
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

Les Légumes

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 Vittelotte aux éclats d'amandes

Ou

Moëlleux de pomme de terre, cœur morilles

Ou

Lingot de Polenta

* et *

Tomates provençales

ou

Tomates, brunoise de légumes provençaux

ou

Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive

Ou

Millefeuille aux Carottes

Ou

Pressé de légumes maraîchers

* et *

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€ttc / personne et par accompagnement

AUX DELICATESSES TRAITEUR

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

Fromage Blanc :1.00 € pièce

Fromage sec :1.50 € / personne

Desserts :

Royal chocolat, Tarte au Citron meringuée, Forêt noire, Framboisier meringué, Tutti Frutti, 3 Mignardises et Macarons assortis.....4.00 € / personne

Ou

4 Mignardises et Macarons assortis.....3.00 € / 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