

# 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 :      **1200 € / 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 ou Tarte à l'oignon :**

40 cm x 30 cm = 108 cubes de 3cm x 4cm, soit 54 personnes.    – **prix : 17.50€ ttc la plaque**

**Bande de Quiche lorraine :**

10 cm x 40 cm= 40 cubes de 3cm x 3cm, soit 20 personnes.    – **prix :10.00€ ttc la bande**

**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**

\*\*\*\*\*

**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**

# 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.....	10.00€
Magret de Canard au miel épicé .....	10.00€
Moëlleux de Bresse aux cèpes .....	10.50 €
Grenadin de Veau à l'échalote .....	12.00 €
Pavé de Veau à l'échalote .....	11.00 €
Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc et Gambas.....	10.50 €
Soufflé de Poisson ou Grenouilles, sauce ciboulette .....	7.50 €
Filet de Loup, sauce Champagne .....	9.000 €
Couronne de Sole tropicale .....	9.00 €
Cassolettes de Queues d'écrevisses et Saint-Jacques .....	10.50 €

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

# 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

\* et \*

Tomates provençales  
ou  
Tomates, brunoise de légumes provençaux  
ou  
Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive  
Ou  
Millefeuille aux 3 Carottes

\* et \*

Fondant de Courgettes  
ou  
Emincé de Haricots verts plats  
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](mailto:auxdelicatesses01@orange.fr)    Fax : 09 70 29 82 84

### **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