



## CARTE TRAITEUR 2018

### Les Entrées



<i>Terrine de Foie Gras Caramélisés.....</i>	10,30 €
<i>Salade Festive au Foie Gras.....</i>	7,90 €
<i>Tartare de Saumon Frais et Fumé accompagné de ses Œufs &amp; Crème Fouettée.....</i>	8,80 €
<i>Assiette Norvégienne.....</i>	8,30 €
<i>Cassolette de Fruits de Mer au Champagne.....</i>	8,30 €
<i>Aumônière de St Jacques et Fondue de Poireaux.....</i>	8,50 €
<i>Dariole de Truite et son Crémeux à l'Estragon.....</i>	7,30 €
<i>Cocotte de Ris de Veau aux Girolles en Croûte Feuilletée.....</i>	8,50 €

### Les Poissons

(Tous nos poissons sont accompagnés de riz)



<i>Pavé de Sandre à la Bordelaise sur son Lit de Cèpes Persillés.....</i>	12,90 €
<i>Médaille de Lotte, Crème de Petits Pois et Morilles.....</i>	13,70 €
<i>Pavé de Saumon Poêlée aux Baies Roses.....</i>	11,20 €
<i>Médaille de Sole aux Petits Légumes.....</i>	11,20 €
<i>Filet de Bar Rôti façon Niçoise.....</i>	13,70 €
<i>Pavé Turbot soufflé au Salpicon de Crustacés.....</i>	15,50 €



## Les Viandes

(Toutes nos viandes sont accompagnées de légume)



<i>Sauté de Volaille aux Champignons.....</i>	9,10 €
<i>Suprême de Pintade à la Moutarde de Charroux.....</i>	9,90 €
<i>Émincé de Volaille au Beurre d'Escargots.....</i>	9,20 €
<i>Magret de Canard Pané à la Pistache et son Jus Vinaigre de Framboises.....</i>	12,10 €
<i>Sauté de Lapin au Vin Rouge.....</i>	10,50 €
<i>Palette de Porc à la Diable.....</i>	9,20 €
<i>Filet Mignon de Porc à l'Ancienne.....</i>	11,80 €
<i>Émincé de Veau et sa Crème de Noisettes.....</i>	11,50 €
<i>Filet Mignon de Veau et sa Giboulée de Griottes.....</i>	15,90 €
<i>Filet de Bœuf Jus Court et Duxelles de Pleurotes.....</i>	14,20 €
<i>Filet de Bœuf en Brioche et son Jus Corsé à la Truffe.....</i>	14,90 €
<i>Carré d'Agneau en Croûte à la Moutarde de Charroux.....</i>	15,90 €





## Les Desserts



<i>Intense Chocolat</i> .....	3,00 €
<i>(Mousse Gianduja, crèmeux noisette, biscuit chocolat)</i>	
<i>Sensibility</i> .....	3,00 €
<i>(Croustillant Praliné et Mousse Chocolat Noir)</i>	
<i>Forêt Noire</i> .....	3,00 €
<i>Jour et Nuit</i> .....	3,00 €
<i>(Sablé Noisette, Biscuit Chocolat, Griottes, Mousse chocolat Noir et Chocolat Blanc)</i>	
<i>Croustillant Passion Chocolat</i> .....	3,00 €
<i>(Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat, crèmeux Passion)</i>	
<i>Framboisier Capitole</i> .....	3,00 €
<i>(Crème Diplomate Framboise entre Deux Biscuits Génoise, Meringue)</i>	
<i>Stracciatella Vanille Framboise</i> .....	3,00 €
<i>(Biscuit de Savoie, Mousse Vanille Stracciatella, Diplomate Framboise, Sablé Amande)</i>	
<i>Douceur de Sicile</i> .....	3,00 €
<i>(Mousse fraise, insert vanille avec guimauve à la fraise, dacquoise pistache)</i>	
<i>Tutti-Frutti</i> .....	3,00 €
<i>Assortiment de Mignardises (5 par pers)</i> .....	5,00 €



## Les Cocktails



<i>Pain Surprise (96 Canapés)</i> .....	34 €
<i>Pain Surprise (petit modèle 48 Canapés)</i> .....	24 €
<i>Assortiment de Canapés Froids Prestige (plateau de 40 Canapés)</i> .....	32 €
<i>Assortiment de Mini Briochés (plateau de 40 Canapés)</i> .....	32 €
<i>Mini Club Sandwichs (plateau d'environ 32 Canapés)</i> .....	24 €
<i>Assortiment de Feuilletés Chauds (plateau de 50 Canapés)</i> .....	28 €
<i>Quiche Cocktail (96 Canapés)</i> .....	28 €
<i>Quiche Cocktail Petit (48 Canapés)</i> .....	16 €
<i>Pizza Cocktail (96 Canapés)</i> .....	22 €
<i>Pizza Cocktail Petit (48 Canapés)</i> .....	13 €
<i>Pompe aux Grattons (le kilo)</i> .....	18 €
<i>Verrine Cocktail (l'unité)</i> .....	1,50 €
<i>Assortiment de Mignardises (plateau de 50 Canapés)</i> .....	50 €



<i>Punch, Sangria, Sangria Blanche, Marquissette (le litre)</i> .....	6,90 €
<i>Mojito (le litre)</i> .....	8,90 €





## TARIFS PLATS UNIQUES

(tarifs au 01/01/2018)

Notre Chef Cuisinier vous propose :

<i>Cassoulet</i> .....	9,10 € par personne
<i>Paëlla Royale (Poulet, Chorizo, Sole, Langoustines...)</i> .....	9,10 € par personne
<i>Couscous Royal (Agneau, Merguez, Poulet)</i> .....	9,10 € par personne
<i>Potée Auvergnate</i> .....	9,10 € par personne
<i>Choucroute Garnie</i> .....	9,10 € par personne
<i>Blanquette de Veau</i> .....	9,10 € par personne
<i>Bourguignon</i> .....	9,10 € par personne
<i>Poulet Basquaise</i> .....	9,10 € par personne
<i>Chili Con Carne</i> .....	8,70 € par personne
<i>Tartiflette</i> .....	8,70 € par personne
<i>Chicken Pie</i> .....	8,70 € par personne
<i>Jambon à l'Os</i> .....	8,70 € par personne
<i>Coq au Vin</i> .....	8,70 € par personne

À partir de 10 personnes, le plat retenu vous sera livré tout prêt et chaud grâce à nos fours chauffants portables que nous vous prêtons.

Les plats nécessitant un accompagnement comme la blanquette, le bourguignon, le poulet basquaise, le jambon à l'os ou le coq au vin sont bien prévus.





## Buffet Perle à 31,90 € \*

\*\*\*\*\*

*Ronde des Salades (5 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*

*Délice du Charcutier (5 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*



*Fruits de l'Océan en Bellevue*

\*\*\*\*\*

*Buisson*

*de Crevettes et d'Écrevisses*

\*\*\*\*\*

*Assortiment de Quatre Viandes Froides :*

*Émincé de Volaille à la Mexicaine*

*Longe de Porc Marinée*

*Bœuf à la Broche*

*Filet de Canard à l'Orange*

\*\*\*\*\*

*Charrette de Fromages du Pays et sa Douceur*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte*

\*\*\*\*\*

*Cascade de Fruits de Saison*

*Ronde des Pains*

\* Buffet livré dont TVA 10 %

Minimum 30 Personnes



## *Buffet Bronze à 25,90 € \**

\*\*\*\*\*

*Ronde des Salades (5 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*

*Délice du Charcutier (5 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*

*Fruits de l'Océan en Bellevue*

\*\*\*\*\*

*Viande Chaude (au choix, accompagnée de sa garniture) :*

*Noix de Veau au Gingembre*

*Suprême de Pintade*

*Jambon à l'Os Rôti*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte*



## *Buffet Cristal à 22,90 € \**

*\*\*\*\*\**

*Ronde des Salades (5 variétés différentes)*

*\*\*\*\*\**

*Délice du Charcutier (5 variétés différentes)*

*\*\*\*\*\**

*Fruits de l'Océan en Bellevue*

*\*\*\*\*\**

*Assortiment de Trois Viandes Froides :*

*Bœuf à la Broche*

*Longe de Porc Marinée*

*Émincé de Volaille à la Mexicaine*

*\*\*\*\*\**

*Dessert au Choix à la Carte*



\* Buffet livré dont TVA 10 %

Minimum 30 Personnes





*Buffet Rubis à 16,90 € \**

\*\*\*\*\*

*Ronde des Salades (3 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*

*Délice du Charcutier (3 variétés différentes)*

\*\*\*\*\*

*Assortiment de Trois Viandes Froides :*

*Bœuf à la Broche*

*Longe de Porc Marinée*

*Émincé de Volaille à la Mexicaine*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte*

\* Buffet livré dont TVA 10 %  
Présentation sur plats

*Minimum 10 Personnes*