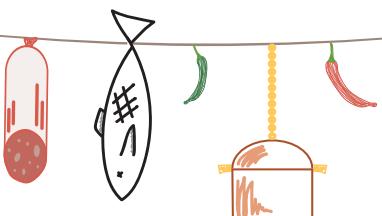




# Menu traiteur



# Apéritifs dinatoires

Les pièces à partir de 0,95€ :

Mignardise salée

Verrine salée

Chouquette garnie à la mousse de saumon ou rilette d'oie

Pain surprise au saumon ou charcuterie ou fromage

Pain surprise garni de navette briochée

Arbre charcuteries

Mini pana cota composée de tomate chips de bacon

Mini tartelette de canut ( concassée de tomate fromage blanc persillé  
fond de pain moelleux )

Pick up de volaille aux graines de sésame

Beignet de volaille et ses sauces

Croquant de légumes de saison

Les tapas ( crevettes marinées )

Atelier de mini bruschetta ( anchoïade, tomataude, tapenade )

Minis wraps de saumon



Mini tartelette de canut



Pick up de volaille



## Apéritifs dinatoires



### Atelier plancha !

#### Les Minis Brochettes à partir de 1,95€ :

Boeuf (morceau de poire) mariné épice ou nature

Volaille (filet de poulet) marinée ou nature

Pépites de foie gras ( accompagnées de confiture de figue ou compoté d'oignon)

Saucisse mariée façon Diot

Mini brochette de merguez, godiveau, saucisse aux herbes

Brochette de magret

Gambas

Brochette de poisson

Grosse crevette





# Apéritifs dinatoires



## Les plaques à partir de 16,50 € (les 48 portions):

## Plaque de pizza ( traditionnelle ou légumes )

## Plaque de quiche ( traditionnelle ou légumes )

# Flammenkueche

## Feuilleté du soleil (pâte feuilletée, fine couche de béchamel et légumes grillés)



## Feuilleté du soleil

## Les mise en bouches chaudes à partir de 2,20€ :

## Velouté de tomate basilic (chaud ou froid)

## Crème de petit pois citronnée

## Velouté d'asperge

## Crème Dubarry pointe de saumon fumé (choux fleur)

## Velouté de cèpes écrémé

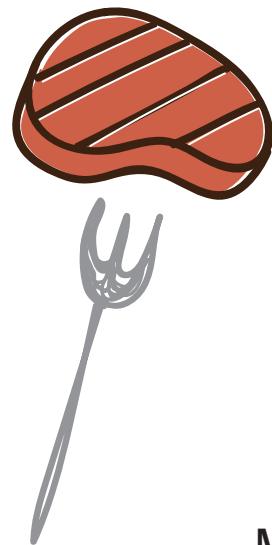
## Velouté de courge jus de moules

## Velouté de courgette basilic



# À la carte !

Les viandes à partir de 4,20€ la portion :



Boeuf Bourguignon

Boeuf à la bière

Veau aux olives

Veau à l'ancienne

Navarin d'agneau

Paupiette de volaille

Emincé de volaille au curry

Poulet basquaise

Filet de canette sauce aux choix\*

Magret de canard sauce aux choix\*

Poulet aux écrevisses

Moelleux de volaille au foie gras sauce caramel beurre salé et vinaigre balsamique

Filet mignon de porc aux champignons noirs

Epaule de porc caramélisée poivre de Sichuan

Poularde de Bresse



**Paupiette de volaille**

\*Demandez conseil à la prise de commande

# À la carte !

Les poissons à partir de 4,80€ la portion :

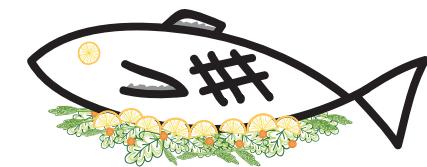
Cassolette de St Jacques filet de rouget  
Dos de cabillaud sauce vierge  
Pavé de saumon à l'oseille  
Darne de saumon beurre blanc citron  
Filet de sandre en croûte d'herbes  
Coquille St Jacques  
Poisson en papillote  
Saumon reconstitué (froid)  
Brandade de morue  
Gratin de fruits de mer  
Moules marinière  
Trio de poissons grillés  
Filet de carrelet sauce beurre blanc  
Bouillabaisse façon buffet des saveurs  
Autres poissons sur demande



Filet de sandre en croûte d'herbes



Filet de merlu au beurre



# À la carte !

Les plats uniques à partir de 6,20€ la portion :

Choucroute traditionnelle

Choucroute de la mer

Cassoulet

Paëlla

Tajine

Tartiflette

Couscous

Lasagne

Lasagne de saumon

Chili con carne

Moussaka

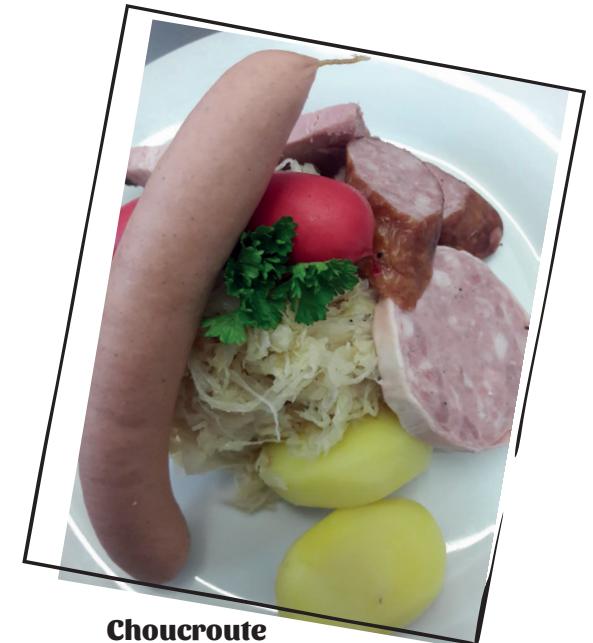
Les petits farcis ( couettes, tomates, poivrons)

Poule au pot et ses légumes

Potée ( saucisson lard deli jambonneau )



Lasagne de saumon



Choucroute

# À la carte !

**Les garnitures à partir de 2,20€**

Dauphinois  
Dauphinois aux cèpes  
Purée de pomme de terre et ses lamelles de truffe  
Gratin de courge  
Gratin de légumes  
Gratin de courgettes  
Gratin de choux fleurs  
Flan de tomates basilic  
Flan de courgettes  
Flan de carottes badiane  
Flan de pleurotes  
Flan de courge

Ratatouille  
Poêlée de légumes  
Haricots verts persillades  
Tian de légumes avec son riz  
Risotto champignons  
Risotto légumes  
Risotto de St Jacques  
Crumble d'aubergines  
Purée de pomme de terre  
Tagliatelle fraîche  
Haricot blanc à la provençal

Caponatta (aubergine)  
Tomate provençale  
Champignon poêlés persillades  
Julienne de légumes  
Epinards à la crème  
Carotte vichy  
Fagot d'haricots verts bande de lard  
Galette de polenta nature  
Petite polenta avec garniture de ratatouilles



Flan tomate basilic

# Les desserts

**Individuels à partir de 2,40€**

Tarte au citron meringué

Tarte aux pralines

Tartes aux noix

Tarte framboises

Salade de fruits

Fondant au chocolat

Tarte à la crème de marron

Choux crème mousseline caramel

Tarte aux pommes

Tartes aux poires frangipanes

Tarte aux abricots

Crème caramel

Pana cota coulis de fruits rouges ou abricot

Mousse au chocolat

Tarte mix de fruits

Choux à la crème pâtissière caramel

Gros macaron mousseline framboise

Tarte tatin

tarte aux fraises

Crème brûlée

Tiramisu de fruits rouge ou café ou spéculos

Cheese cake citron

Tarte à l'orange et au chocolat



Tarte citron meringué



Gros macaron framboise



# Les desserts

**Dès 8 pers. à partir de 12,40€**

Plaque de tarte aux pommes

Tarte tatin

Tarte frangipane

Tarte aux quetsches

Tropézienne

Tarte aux gros bords ( pâte briochée crème  
pâtissière )

Clafoutis aux cerises

Plaque de tarte aux fruits

Tarte mémé ( pâte sablée confiture de figue )

Clafoutis à la pêche ou abricots



**Tarte aux fruits**



**Tarte tatin**



**Tropézienne**

# Les buffets froids

## Buffet campagnards

Terrine de campagne (1 tranche par personne)

Rilette d'oeie

Jambon blanc / jambon cru (1 tranche par personne)

Rosette ou saucisson sec (0,50gr par personne)

Nacette mousse de foie (2/ personne)

## Buffet du soleil :

Tartelette de canut

Saumon mariné en verrine

Légumes grillés en tapas

Salades: perle marine, salade grecques, niçoise

Tartine de tapenade anchoïad, tomataude

## Buffet crudités :

Mix de salades (5 sortes aux choix)

Beignet de courgettes (2 / personne)

Croquants de légume (200 gr par personne)

Terrine de légumes (1 tranche par personne)

Mini poivron mariné fromage



Croquants de légume



# Les Menus

## Menu cochonnaille à 11,80€ :

Les canuts : saucisson à cuire ( 2 rondelles par personne, 1/2 jambonneau par personne, cotty ou tranche de lard fumée )  
Pommes de terre ( 2 par personnes )  
Fromage blanc persillade  
Tarte aux pommes

## Menu du week-end 14,80€ :

Plateau de charcuteries ( 150gr par personne ) ou terrine de poisson ou terrine de légume ou terrine de volaille  
Boeuf bourguignon ou veau aux olives ou émincé de volaille au curry  
Tagliatelle fraîche ou gratin dauphinois ou poêlée de légumes  
St Marcellin sur son pain, herbes et huiles d'olives ou plateau de fromage secs ( 20gr par personne )

## Menu invité 17,80€ :

Tartelette de canut ou saumon fumé ( 2tranches par personne )  
Filet de canette sauce aux cèpes ou gratin de fruits de mer ( 220gr par personne )  
Flan de pleurotes ou flan tomate basilic ou gratin dauphinois ou gratin dauphinois nature  
Dessert au choix

## Menu raffiné 26,50€ :

Cassolette de St-Jacques au Viognier ou Brioche de fois gras  
Moelleux de volaille au foie gras sauce caramel beurre salé ou filet de sandre en croute d'herbes  
Crumble d'aubergines et flan de courgettes ou Risotto écrémé champignon et flan de pleurotes  
Dessert au choix