

Pages 2-4 : les mises en bouche traditionnelles et détails verrines

Pages 5-6 : les autres mises en bouches

Pages 7-8 : les entrées

Pages 9-11 : la charcuterie, viandes froides, viandes à fondue

Page 12 : les terrines

Page 13 : les barbecues

Pages 14-16 : les salades

Page 17 : les volailles cuisinées

Page 18 : les viandes cuisinées

Pages 19-20 : les poissons cuisinés

Page 21 : les plats à partager

Page 22 : les garnitures

Page 23 : les fromages

Pages 24 : les boissons

CARTE TRAITEUR

2025-2026

Les mises en bouche traditionnelles

- Assortiment de canapés : 1.40 €/pièce
- Assortiment de verrines : 2.20 €/pièce
- Assortiment de brochettes : 1.55 €/pièce
- Assortiment de feuilletés : 44.50 €/kg
- Mini croque-monsieur : 0.95 €/pièce
- Mini-quiche ou mini-pizza : 0.95 €/pièce
- Mini-sandwich : 1.55 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces charcuterie / fromage : 39.50 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces poisson : 42.50 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage : 29.50 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces poisson : 32.50 €/pièce
- Mignardises sucrées : 1.35 €/pièce

Selon disponibilités au moment de la commande

Détails verrines, canapés et feuilletés

En fonction des saisons

Canapés : Tomate, œuf, concombre/ Saumon fumé et beurre/ Fromage, noisette, jambon cru/ Asperges/ Tapenade d'artichaut et magret de canard fumé/ Poivron, chorizo/ Fromage ail et fines herbes, radis

Verrines : Tartare de saumon/ Foie gras, datte et noix de macadamia / Vitello Tonnato/ Tomate au thon/ Macédoine, guacamole, crabe/ Écrevisse à la Louisiane/ Tartare de tomate, guacamole, surimi, fromage blanc/ Concombre, maïs, crevettes.

(Printemps - été, entre avril et fin septembre seulement : gaspacho de tomate/ tout petit pois/ quinoa légumes et agrumes)

Feuilletés (prix au kg) : Traditionnel à la saucisse / Allumette tomate / Allumette fromage / Allumette pissaladière / Roulé olives noires / Roulé jambon fromage / Roulé saumon / Oignon gruyère / Chorizo pruneau

Suite ...

Détails verrines, canapés et feuilletés

En fonction des saisons

INFOS : Dressé sur plateau à partir de 20 pièces (inclus dans le prix) - Pour un apéritif avant un repas: prévoir 5-6 pièces salées par personne et pour un apéritif dînatoire (sans repas ensuite) : prévoir entre 12 et 20 pièces salées par personne. Pour les enfants, prévoir mini-croque-monsieur, mini-quiche, mini-pizza ou mini-sandwich – (la moitié de la portion adulte)

Minimum de 5 pièces par sorte.

Commande de préférence 48h avant le retrait.

Selon disponibilités au moment de la commande

Les autres mises en bouche

Ces articles sont disponibles toute l'année:

- Club sandwich à la provençale : 1.40€/pièce
- Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis: 1.30€/pièce
- Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de Macadamia: 1.70€/pièce
- Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette: 1.40€/pièce

Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre:

- Cookie au chorizo, mini ratatouille: 1.40€/pièce
- Cookie mozzarella, basilic et confiture de tomate: 1.40€/pièce
- Macaron magret de canard et orange sanguine : 1.50€/pièce
- Madeleine à l'emmental et jambon cru : 1.50€/pièce
- Madeleine au pesto et noix de Saint Jacques: 1.70€/pièce
- Kingcrab roll et légumes croquants: 2.00€/pièce

Suite... Les autres mises en bouche

Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars:

- Sablé à la moutarde, potiron et magret de canard fumé: 1.50€/pièce
- Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et noix de Saint-Jacques: 1.40€/pièce
- Mini-blini, crémeux de poivron et gambas: 1.60€/pièce
- Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette: 1.50€/pièce
- Macaron chèvre et tomate: 1.50€/pièce

INFOS : Dressé sur plateau à partir de 20 pièces (inclus dans les prix) - Pour **Pour un apéritif avant un repas: prévoir 5-6 pièces salées par personne et pour un apéritif dînatoire (sans repas ensuite) : prévoir entre 12 et 20 pièces salées par personne** - Pour les enfants, prévoir mini croque-monsieur, mini quiche, mini pizza ou mini sandwich – (la moitié de la portion adulte) - Minimum de 5 pièces par sorte. **Commande de préférence 48h avant le retrait.**

Selon disponibilités au moment de la commande

Les entrées

Ces articles sont disponibles toute l'année :

- Vitello Tonnato : 8.00€/part
- Coquille St-Jacques à la normande: 9.90€/pièce
- Comme un avocat cocktail : 5.70 €/pièce
- Tartare de saumon : 5.90 €/pièce
- Délice de tomate au thon : 5.70 €/pièce
- Le tricolore (tartare de tomates, guacamole, fromage blanc surimi) : 5.70 €/pièce
- Mille-feuilles provençales : 5.70 €/pièce
- Mille-feuilles de saumon, chèvre frais et basilic : 6.80 €/pièce
- Maraîchère de St Jacques : 6.60 €/pièce
- Cannelloni crabe et saumon fumé : 6.80€/pièce
- Saumon Bellevue minimum 6 personnes : 10.00€/part

Suite... Les entrées

Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre :

- Velouté de petit pois et légumes verts : 8.00€/part
- Crabe, raviole et gaspacho de tomate : 5.70 €/pièce

Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars:

- Velouté de potiron, œuf poché, girolle et noisette: 8.00€/part
- Crabe, raviole et crémeux de topinambour : 5.70€/pièce

INFOS : Minimum de commande : 1 pièce

Selon disponibilités au moment de la commande

La charcuterie, les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades

La charcuterie -70g/pers

Prix pour environ 70 gr/pers avec les condiments (format standard - fourni par défaut si pas d'autres):

5.00 €/pers (mise sur plat et condiments inclus).

Prix pour 35 gr/pers avec les condiments (format cocktail) :

2.50 €/pers (mise sur plat et condiments inclus).

- Chorizo | pancetta | jambon blanc | jambon cru du pays fumé ou non fumé | rosette | viande des Grisons | bacon | coppa | Jésus de Lyon

INFOS : Environ 70 grammes par personne et ses condiments (tomates séchées, oignons, cornichons). Maximum 5 sortes de viandes hors jambon blanc, pour les commandes de 1 à 15 personnes.

Suite ...La charcuterie, les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades

Les viandes froides

Prix par personne : 8.00 €/pers (mise sur plat et sauces incluses)

- Jambon à l'os | Rosbif | Gigot d'agneau | Rôti de veau | Rôti de porc | poulet rôti

INFOS : Portion = **Environ 110 grammes par personne** (sauces au choix : mayo, moutarde, ketchup, tartare, cocktail) Maximum 3 sortes de viandes pour les commandes de 1 à 15 personnes.

Les viandes crues pour fondues/pierrade

- **Chinoise** : viande de bœuf (32.00€/kg) – Portion = 200gr/personne (moitié pour les enfants)
- **Bourguignonne** : viande de bœuf (32.00€/kg | Portion= 200gr/personne (moitié pour les enfants)

Suite ...La charcuterie, les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades

- **Pierrades, de 15€ à 36.20 €/ le kg:** viandes de bœuf (32.00€/kg), veau (30.50€/kg), poulet (19.50€/kilo), dinde (15.00€/kg), porc (tranches de lard à 15.00€/kg) et canard (36.20€/kg, commande minimum par 400gr car c'est le poids d'un magret). Portion = 200gr/ personne moitié pour les enfants.
- **Bressane, de 15.00€ à 19.50€ :** viande de poulet (19.50€/kg) ou de dinde (15.00€/le kg) – Portion = 200gr/personne, moitié pour les enfants)
- **Sauces maison, 15.00 €/kg (sauf mayonnaise :13.50€/kg) :** tartare, cocktail, aioli, fromage blanc saveur curry coriandre (Portion = 70 à100gr de sauce par personne)

INFOS : Fondue chinoise : viande vendue congelée, tranchée et mise sur plateau - Mise sur plateau pierrade +3€ par plateau (minimum 800 gr de viandes pour un plateau) - Minimum de commande pour la pierrade de poulet : 1 filet de 200gr env. **Selon disponibilités au moment de la commande**

Les Terrines

- **Terrine de campagne** : 20.40€/kg
- **Terrine du Chef** : 21.60 €/kg
- **Terrine de lapin aux noisettes** : 24.00€/kg
- **Terrine de canard à l'orange** : 24.60€/kg
- **Terrine Grand-Mère** : 25.20€/kg
- **Terrine Périgourdine** : 29.70€/kg
- **Terrine de lotte safranée, poireaux et fenouil confit** : 35.00€/kg
- **Terrine de saumon** : 32.50€/kg
- **Terrine de rouget aux légumes** : 32.50€/kg
- **Terrine de Saint-Jacques** : 37.00€/kg
- **Terrine de bar aux légumes Escoffier** : 35.00€/kg

INFOS : Mise sur plat en tranches glacées + 3€ par plat : pour un 1kg de terrine, compter 1 plat (poids d'une terrine entière : environ 2.5kg). *Selon disponibilités au moment de la commande.* **Selon disponibilités au moment de la commande**

Les Barbecues

- Assortiment de saucisses et merguez (environ 100gr/unité) À partir de 18.90 €/kg
- Côte de bœuf (1.2kg pour 4 personnes) : 34.00 €/kg
- Travers de porc/Ribs 17.00 €/kg
- Assortiments de brochettes (poulet, agneau, bœuf...) Sur demande
- Assortiment viandes marinées (poulet, agneau, veau, bœuf ...) Sur demande

INFOS : Sur demande entre fin septembre et fin mars (AUTOMNE-HIVER).

Pour accompagner vos barbecues, retrouvez nos propositions de garnitures et salades.

Selon disponibilités au moment de la commande

Les Salades

13.20 €/kg : salade de carottes râpées

13.75 €/kg : salade de concombre | salade de betteraves | salade de chou rouge |

15.40 €/kg : salade de céleri | salade de lentilles

15.90 €/kg : macédoine | salade fruity fruity (*chou blanc, carotte, raisin, poivron, noix de coco râpée, vinaigrette curry*) | salade piémontaise | salade chinoise | salade de museau | salade de riz

Suite ... Les Salades

16.50 €/kg : salade scandinave (*carotte, céleri, crevettes, sauce cocktail, estragon*) | salade San Remo (*tagliatelles, crevettes, rémoulade de légumes*) | salade nordique (*poireau, pomme Granny Smith, saumon fumé*) | salade napolitaine (*céleri, jambon, petits pois, poivron*) | salade danoise (*maïs, concombre, crevettes, tomate*) | salade parisienne (*chou blanc, noix, emmental, jambon*)

17.60 €/kg : tomates mozza (*billes de mozza de Bufflonne et basilic*) | taboulé | salade Vénézio (*penne, tomate confite, courgette et bille de mozza de Bufflonne et pignon de pin*) | salade fêta concombre et tomate cerise | salade printanière (*fève, radis, poulet, tomate cerise*) | salade exotique (*maïs, haricot rouge, poivron, cœur de palmier, surimi*) | salade Louisiane (*pâtes, poulet, bacon, avocat, maïs, cacahuète*) | Salade portugaise (*morue et pomme de terre*) | Salade niçoise (*sucrine, oignons nouveaux, poivrons, tomates cerises, œuf, cœur d'artichaut, olives noires, thon, anchois et vinaigrette*)

Suite ... Les Salades

18.80 €/kg : salade jambonneau | salade Vert-Pré (*pois gourmand, fève, haricot vert, petit pois, courgette, tomate confite et parmesan*) | salade de pâtes au saumon | salade grecque

19.50 €/kg : salade de légumes confits et poulet curry | salade de légumes croquants et poitrine confite

20.80 €/kg : salade de haricots verts

22.00 €/kg : salade de pot au feu | salade de bœuf et légumes asiatiques | salade des îles (*saumon mariné au curry, petits pois, ananas, tomate*)

38.90 €/kg : salade de poulpe

INFOS : Prix au kg - Environ 250-300 grammes par personne - *Selon disponibilités au moment de la commande*

Selon disponibilités au moment de la commande

Les Volailles cuisinées,

sauce au choix

- Cuisse de canard confite, sauce au choix* : 10.00 €/pers
- Magret de canard, sauce au choix * : 11.00 €/pers
- Suprême de pintadeau, sauce au choix : 10.50 €/pers
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (*sauf la pour sauce morilles et girolles + 1€/pers et la sauce périgourdine +1.50€/pers*) : olive, suprême, forestière, morille, girolle, porto, madère, moutarde, poivre vert, bordelaise, framboise, jus de veau réduit et périgourdine.

INFOS / Conseils volailles : réchauffer à 170°C chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier aluminium pendant environ 20min ou 12min sans papier alu. * Pour le magret de canard : réchauffer à 170°C : chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier alu pendant environ 12 min ou 5 min sans papier alu. Minimum de commande : 1 personne

Selon disponibilités au moment de la commande

Les Viandes cuisinées,

sauce au choix

- Filet de bœuf Wellington ou Rossini, sauce morilles : 14.00 €/pers
- Filet mignon de porc : 10.00 €/pers
- Jambon à l'os : 9.00 €/pers
- Filet mignon de veau, asperge, champignons de Paris (seulement au printemps - été, d'avril à fin du mois de septembre): 13.00 €/pers
- Filet mignon de veau, sucrine et potiron rôti (seulement en automne-hiver, d'octobre à fin du mois de mars): 13.00 €/pers
- Rôti de veau : 9.50 €/pers
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (*sauf pour la sauce morille et girofle + 1€/pers et la sauce périgourdine +1.50€/pers*) : olive, suprême, forestière, morille, girofle, porto, madère, moutarde, poivre vert, bordelaise, framboise, jus de veau réduit et périgourdine.

INFOS / Conseils viandes : réchauffer à 170°C chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier alu pendant environ 12 min ou 5 min sans papier alu. Portion adulte : 120gr (moitié de portion pour les enfants).

Minimum de commande : 1 personne

Selon disponibilités au moment de la commande

Les Poissons cuisinés,

sauce au choix

Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre :

- Filet de saint-pierre vapeur, légumes croquants : 16.00€/pers
- Filet de bar, caviar d'aubergine et asperge rôtie : 14.50€/pers
- Filets de perche (portion adulte = 200gr) : 51.70€/kg
- Filet de dorade royale, pissaladière et pousse d'épinard : 14.50€/pers

Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

- Pavé de saumon, pomme, céleri, lardon et girolle : 12.50 €/pers
- Médaillon de lotte en croûte de noix, risotto d'épeautre aux herbes : 14.50€/pers
- Gratin de fruits de mer et poisson : 15.40 €/pers (portion adulte=400gr, portion enfant=200gr à 7.70€/enfant)
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (*sauf pour la sauce champagne + 1€/pers*) : normande, beurre blanc et agrumes, vigneronne, oseille, américaine

Suite ... Les Poissons cuisinés

INFOS / Conseils poissons : réchauffer à 150°C chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier alu 20 min env. ou 12 min sans papier alu. Portion adulte : 140g – 110g noix de St-Jacques (moitié de portion pour les enfants). Minimum de commande : 1 personne.

Selon disponibilités au moment de la commande

Les Plats à partager

- Lasagnes traditionnelles et salade verte : 9.50 €/pers
- Lasagnes saumon-épinard et salade verte : 11.50 €/pers
- Paëlla : 12.50 €/pers (+1€ par personne pour la paëlla de poissons-chorizo)
- Couscous : 12.50 €/pers
- Nouilles sautées aux légumes et poulet : 11.70 €/pers
- Tajine de poulet au citron confit et olive, semoule à la coriandre : 11.70€/pers
- Curry de saumon et riz sauté : 12.00€/pers
- Tartiflette, charcuterie et salade verte : 12.00 €/pers
- Diot au vin blanc, polente et salade verte : 12.00 €/pers

Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

- Choucroute garnie (300gr de chou, 150 gr de pomme de terre, 1 saucisse de Strasbourg, 1 tranche de rôti de porc, de saucisson à l'ail et de lard) : 13.50 €/pers

INFOS plat : Minimum de commande : 1 personne.

A réchauffer par vos soins. SUR DEMANDE et avec un minimum de commande pour 15 personnes : retrait chaud + prêt d'un ou plusieurs bacs isothermes (caution 400€ par bac). Impératif : retour du ou des bac(s) au magasin dans les 48h. *Selon disponibilités au moment de la commande*

Les Garnitures

- Risotto au fromage et champignons : 15.20 €/kg
- Épinards à la crème : 13.70 €/kg
- Gratin d'aubergine : 17.60 €/kg
- Gratin dauphinois : 17.00 €/kg
- Pommes dauphines : 17.00 €/kg
- Purée de pomme de terre : 17.00 €/kg
- Ratatouille : 13.70 €/kg
- Pomme de terre sautée à la fleur de thym : 17.00€/kg
- Assortiment de légumes rôtis de saison : 21.50 €/kg
- Légumes grillés (poivron, oignon, courgette, marinade barbecue) : 16.50€/kg
- Wok de légumes (chou chinois, pois gourmand, oignon, carotte, poivron, germe de soja, gingembre et coriandre) : 17.60€/kg

Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

- Purée de courge : 17.00 €/kg
- Gratin de cardon : 32.00 €/kg * *seulement de mi-novembre à fin janvier*

Les Fromages

Prix par personne : 5.00€ (mise sur plat et fruits confits inclus).

Environ 100 grammes par personne avec les accompagnements

Format standard, fourni si pas d'autre précisions au moment de la commande.

- Bleu | chèvre | reblochon | Abondance | tomme

Prix par personne : 2.50€ (Mise sur plat et fruits confits inclus)

Environ 50 grammes par personne avec les accompagnements

Format cocktail

Selon disponibilités au moment de la commande

Boissons, divers

Pour accompagner vos cocktails et buffets

- Pain : 1.00 €/pers
- Café ou thé : 1.00 €/pers
- Eau plate : 1.50€/ bouteille 1.5L
- Eau gazeuse : 1.70€/bouteille 1.5L
- Jus de fruits, Coca-Cola et Ice-Tea : 2.80€/bouteille 1.5L
- Kit couvert jetable : 1€

Nous proposons également du vin, du champagne et du crémant (bouteilles à partir de 6€ jusqu'à 90€)

Nous ne faisons pas de cocktail de fruits

Selon disponibilités au moment de la commande