

# CARTE TRAITEUR

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 9-10 : la charcuterie, viandes froides, viandes à fondue

Page 11 : les terrines

Page 12 : les barbecues

Pages 13-15 : les salades

Page 16 : les volailles cuisinées

Page 17 : les viandes cuisinées

Pages 18-19 : les poissons cuisinés

Page 20 : les plats à partager

Page 21 : les garnitures

Page 22 : les fromages

Pages 22-23 : les boissons

Pages 24-29 : les plateaux repas

Pages 30-36 : les menus cocktails

Page 37 : le menu déjeuner pour les personnes âgées du village  
et les entreprises locales

Pages 38-40 : les informations de vente

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 : 1.00 €/pièce
- Mini-quiche ou mini-pizza : 1.00 €/pièce
- Mini-sandwich : 1.55 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces charcuterie & fromage : 43.45 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces poisson : 46.75 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage : 30.20 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces poisson : 35.75 €/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 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 indications ):

**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. Au delà de 15 personnes, nous pouvons mettre toutes les sortes mais pas dans un seul plateau.

## *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 (33.50€/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, aïoli, fromage blanc saveur curry coriandre (Portion = 70 à 100gr 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.

# 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.*

# Les Barbecues

- Chipolatas et merguez : 19.50€/kg (toute l'année) – Les déclinaisons de saucisses ne sont disponibles qu'à partir d'avril/mai.
- 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

**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 | salade de chou rouge

## *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 girolle + 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 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 : 33.50 €/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***

## *Nos pâtisseries et les desserts de Philippe Rigollot*

### **Nos tartelettes sucrées - à partir de 3.50€/ pièce**

- Tatin aux pommes
- Tartelette aux noix
- Bourdaloue
- Tartelette citron meringue
- Tartelettes aux fruits divers (saisonnier)
- Etc

### **Nos desserts - à partir de 1.80€**

- Mini Tropézienne : 1.80€/pièce
- Mousse au chocolat : 3.50€/pièce
- Crème brûlée : 2.80€/pièce
- Etc

## *Suite ... nos desserts et pâtisseries*

### **Nos pâtisseries salées - à partir de 3.20€**

- Quiches individuelles lorraine ou 3 fromage : 3.80€/pièce
- Pâtés à la viande : 3.80€/pièce
- Tatin oignon ou tomate : 3.20€/pièce
- Etc

### **Desserts de Philippe Rigollot - à partir de 7.00€/pièce**

- Pâtisserie individuelle
- Pâtisserie format 4-6 personnes et 7-9 personnes : prix sur demande et produit sur commande
- Cake ( parfums divers et variables ): 18.00€/pièce

## 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*