

CARTE ANGLAIS TRAITEUR DES PLATS POUR PARTICULIERS

ANGLES TRAITEUR au 05 61 39 91 71

Possibilité de vous monter les entrées en assiettes individuelles, prêtes à poser directement sur table.....

Le plat chaud en thermobox (conserve la chaleur 2 à 3 heures)

MISES EN BOUCHE

Pain surprise / 50 toasts > **45.00€**

Canapés cocktail / Le plateau x 25 > **24.00€**

Canapés cocktail / Le plateau x 50 > **48.00€**

Verrines et cuillères / Le plateau x 30 pièces > **45.00€**

Mignardises salées à chauffer / Le plateau x 40 p. > **48.00€**

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard «maison» / La part **8.50€**

Foie gras de canard «maison» / Le kilo **95.00€**

Salade Gasconne / La part **6.50€**
(salade, gésiers, magret séché, noix croûtons)

Salade Océane / La part **6.50€**
(salade, fruits de mer, terrine de poisson)

Plateau de charcuterie / La part **6.00€**
(jambon de pays, rosette, chorizo, jambon cuit et pâté)

Saumon «fumé maison» / Le kilo > **75.00€**

Terrine de poisson / La part > **5.50€**
(saumon, St Jacques etc...)

1/2 langouste mayonnaise / La pièce > **18.50€**

Saumon Bellevue / La part > **7.50€**

Duo de tartare de saumon
et sa terrine de poisson / La part > **8.00€**

Prestige impérial de St Jacques
et sa terrine de poisson / La part > **8.50€**

ENTRÉES ET POISSONS CHAUDS

Bouchée aux ris de veau / La pièce **5.30€**

Bouchée aux fruits de mer / La pièce **4.50€**

Coquille St Jacques / La pièce **6.00€**

Feuilleté au saumon / La pièce **5.50€**

Aumônière de crêpe au loup de mer / La pièce **6.50€**

Aumônière de crêpe aux St Jacques / La pièce **6.50€**

Cassolette d'écrevisses à la bordelaise / La part **7.50€**

Cassolette de St Jacques / La part **8.00€**

Poêlon du pêcheur Nantua / La part **8.00€**

Saumon à la normande / La part **7.50€**

Délice de saumon à la vanille / La part **7.50€**

Couronne de sole Normande / La part **8.00€**

Filet de lotte à l'armoricaine / La part **10.50€**

Pavé de loup sauce homard / La part **8.00€**

1/2 langouste thermidor / La pièce **18.50€**

Calamars à l'américaine / La part **8.50€**

LÉGUMES

Assortiment de 2 légumes au choix / La part **3.80€**

Soufflé printanier, soufflé forestier, tomate provençale, tomate au caviar d'aubergines, fagot de haricots verts, gratin dauphinois, pommes dauphines, fond d'artichaut à la bretonne, flan de légumes, écrasé de pommes de terre ou gratin de vitelottes. Gratin de pommes de terre cèpes et noix

SPÉCIALITÉS

Choucroute garnie* / La part **13.00€**
*(10 personnes minimum)

Paella royale / La part **11.50€**

Cassoulet au confit de canard** / La part **11.50€**
** (10 personnes minimum)

Lasagnes à la bolognaise / La part **7.50€**

Moussaka / La part **7.50€**

Parmentier de canard / La part **7.50€**

VIANDES CHAUDES

Civet de chevreuil ou sanglier*** / La part **9.00€**
***(selon saison)

Filet de canette farci Périgourdine / La part **9.50€**

Filet de canette sauce liqueur de Frontignan / La part **9.00€**

Suprême pintadeau d'Artagnan / La part **8.50€**

Dodine de pintade à la niçoise / La part **7.50€**

Lapin sauce chasseur / La part **7.50€**

Filet d'oie rôti sauce cèpes / La part **8.50€**

1/2 magret de canard sauce Banyuls / La part **8.00€**

Confit de canard au poivre de Sichuan / La part **6.50€**

Souris d'agneau à la fleur de thym / La part **10.50€**

Carré d'agneau à la toulousaine / La part **8.50€**

Filet de boeuf sauce Madère / La part **12.50€**

Grenadin de veau sauce cèpes / La part **12.50€**

Baronnet de canard à l'orange / La part **7.50€**

Marmiton de poulet à l'indienne / La part **7.50€**

Troussé de poulet créole ou cèpes / La part **7.00€**

Tajine poulet citron et abricots secs / La part **7.50€**

Tajine d'agneau miel et épices douces / La part **8.50€**

Mignon de porc à la russe / La part **7.50€**