

CARTE ANGLAIS TRAITEUR DES PLATS POUR PARTICULIERS

Possibilité de vous monter les entrées en assiettes individuelles, prêtes à poser directement sur la table. Le plat chaud en thermobox conserve la chaleur 2 à 3 heures.

MISE EN BOUCHE	ENTREES ET POISSONS CHAUDS	VIANDES CHAUDES
Pain surprise / 50 toasts > 48,00 €	Bouchée aux ris de veau / la pièce 6,30 €	Civet de chevreuil ou sanglier / la part 10,00 € (selon saison)
Canapés cocktail / le plateau de 25p > 26,00 €	Bouchée aux fruits de mer / la pièce 5,50 €	Blanquette de veau à l'ancienne / la part 12,00 €
Canapés cocktail / le plateau de 50p > 50,00 €	Coquille St Jacques / la pièce 6,50 €	Filet de canette sauce liqueur de Frontignan / la part 9,50 €
Verrines et cuillères / le plateau de 30p > 47,00 €	Aumônière de crêpe aux St Jacques / la pièce 7,00 €	Suprême de pintadeau aux champignons / la part 9,00 €
Mignardises salées à chauffer / le plateau de 40p > 50,00 €	Cassolette d'écrevisses en croûte / la part 8,50 €	Lapin sauce chasseur / la part 8,00 €
ENTREES FROIDES	Saumon au beurre blanc / la part 7,50 €	½ magret de canard sauce banyuls / la part 8,00 €
Foie gras de canard « maison » / la part 9,00 €	Filet de lotte à l'armoricaine / la part 10,50 €	Confit de canard au poivre de sichuan / la part 8,00 €
Foie gras de canard « maison » / le kilo 99,00 €	Dos de cabillaud sauce homard / la part 9,00 €	Souris d'agneau à la fleur de thym / la part 10,50 €
Salade Garonne / la part 6,50 € (salade, gésiers, magret séché, noix, croûtons)	Calamars à l'américaine / la part 9,00 €	Filet de bœuf sauce mère / la part 12,50 €
Salade Océane / la part 6,50 € (salade, fruits de mer, terrine de poisson)	SPECIALITES	Grenadin de veau sauce cèpes / la part 12,50 €
Plateau de charcuterie / la part 6,00 € (jambon de pays, rosette, chorizo, jambon cuit et pâté)	Choucroute garnie / la part 13,00 € (10 personnes minimum)	Marmiton de poulet à l'indienne / la part 8,00 €
Saumon fumé « maison » / le kilo > 75,00 €	Paella royale / la part 11,90 €	Canard à l'orange / la part 8,00 €
Terrine de poisson / la part 5,50 € (saumon, St Jacques etc...)	Cassoulet au confit de canard / la part 12,50 € (10 personnes minimum)	Tajine poulet citron et abricots secs / la part 8,00 €
Dos de saumon rôti aux herbes, mayonnaise artisanale / la part 7,50 €	Lasagnes à la bolognaise / la part 8,00 €	Tajine d'agneau miel et épices douces / la part 9,00 €
Duo de tartare de saumon et sa terrine de poisson / la part 8,00 €	Moussaka / la part 8,00 €	Couscous royal / la part 12,90 €
Gravlax de saumon mariné aux agrumes et framboises / la part 8,50 €	Parmentier de canard / la part 8,00 €	Tartiflette / la part 9,00 €
		Légumes farcis / la part 8,50 €
		Poulet basquaise / la part 10,00 €
		LEGUMES
		Assortiment de deux 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, écrasée de pommes de terre ou gratin de vitelottes, gratin de pommes de terre cèpes et noix, gratin dauphinois à la truffe.