**OFFRE TRAITEUR**

**Plat familial sur commande, minimum 4 personnes**
Recettes adaptées aux produits de saison.

**Plat typique avec garniture** Portion de plat : environ 300 g (plat à 7€ soit 23,35 € le kg / Plat à 5.50€ soit 18.15€ le kg /Plat à 6.50€ soit 21.45€ le kg )

* **Tartiflette** : 7 € la part
* **Hachis parmentier** : 7 € la part (Bœuf / Porc / Végétal/ Saumon )
* **Lasagnes** : 7 € la part (Bœuf / Saumon-épinards / Truite fumée-courgette / Végétal au soja égrené / Légumes du soleil)
* **Moussaka** : 7 € la part (Bœuf / Végétal)
* **Paella classique** : 7 € la part
* **Couscous** : 7 € la part

 (Viande : merguez, boulettes, poulet)

* **Couscous végétal** : 7 € la part
* **Choucroute** : 7 € la part
* **Cassoulet toulousain** : 7 € la part
* **Chili corn carne piquant sauce HABAN'S ou non piquant:** 7€ la part
* **Diot de Savoie crème de moutarde avec garniture** **aux choix** : 7€ la part
* **Nouilles asiatique aux légumes et brochette de champignons** : 5.50€ la part
* **Nouilles asiatique poulet légumes ou crevette légumes :** 7€ la part
* **Rougail saucisse** 7€ la part
* **Blanquette de la mer petite légumes et riz** 7€ la part.
* **Brandade de poisson blanc ail et persil:** 5.50€ la part
* **Gratin de pommes de terre au fromage de votre choix** : 6,50€ la part

**Pasta box** 5.50€ pour 300gr soit 18.31€ Le kg / 6.50€ pour 450gr soit

* Bolognaise de bœuf ou veggie
* Bolognaise végétal
* Façon carbonara
* Fromagère , fromage aux choix
* Mexicaine au bœuf ou veggie piquant ou non piquant
* Légumes du soleil
* Tortellini de bœuf, épinard fromage, fromage sauce au choix

**Notre gamme d'entrée**

**De la terre**

* **Pâte en croûte poulet moutarde poireau** : 25.95€ le kg
* **Pâte en croûte richelieu** mousse de foie de canard champignons noir pistache amande : 23.95€ le kg
* **Boucher a la reine** :5.50€ la pièce
* **Carré Feuilleter** : 5.90€ la pièce. Au choix: jambon béchamel Emmental /Chorizo béchamel comte poivrons /Jambon fumé Brie / chèvre saucisson à l'ail.
* **Cœur de quiche aux choix:** 6€ la pièce

Lorraine / épinard feta / saumon

* **Cake aux choix** ( fêta courgette, chorizo Poivron cheddar, jambon emmental, olive chèvre etc..)24.95€ le Kg
* **Chiffonnade de bœuf:** (sel et poivre, soja ginger ou ail et persil) 44.95€ Le kg
* **Verrine gourmande** recette à voir ensemble composé d'un tartare et d'une mousse 300gr 3.90€ la pièce. soit 12.87 le kg

**De la mer**

* **Pâte en croûte de saumon:** 32.95€ le kg
* **Gravlax aneth Agrumes**: 65€ le kilo
* **Saumon fumé d'Ecosse label rouge:** 89.99 €le kilo
* **Tartare de saumon cru Aneth ou persil zeste citron:** 39.99€ le Kg
* **Tartare aux 3 de saumons** : 65€ le kg
* **Queue de crevette décortiqué avec sauce au choix:** 38.95€ le kg
* **Carré feuilleter:** 5.90€ la pièce aux choix : saumon épinard béchamel /fruit de mer crème champignons / thon poivrons Cheddar.
* **Cake aux choix** (thon cheddar, saumon épinard emmental, courgette chèvre saumon fumé etc…) 24.95€ le kg
* **Boucher fruit de mer:** 5.90€ la pièce
* **Bouche de la mer à base de poisson** : 6.50€ la pièce.
* **Boucher de la mer mixte** : 6 € la Pièce.
* **Verrine gourmande** recette à voir ensemble composé d'un tartare et d'une mousse 300gr 4.90€ la pièce. soit 16.17€ le kg

Les plats à base de **protéines** sont sans garniture.
Prix au kg (conseil : 180 g pour 1 personne)

**À base de bœuf (viande française)**

* **Bœuf bourguignon traditionnel** : 30.50€ € le kg
* **Daube niçoise** : 28,90 € le kg
* **Carbonnade** : 29,99 € le kg
* **Goulash** : 28,90 € le kg
* **Rôti de macreuse** : 44,95 € le kg
* **Boulettes de bœuf à la provençale** : 22,99 € le kg
* **Boulettes de bœuf façon tajine** : 23,99 € le kg

**À base de porc (viande française)**

* **Sauté de viande des montagnes**, sauce au choix (Tomate-olive / Moutarde / Vin blanc-oignons) : 25.50 € le kg
* **Rôti de filet** : 36,95 € le kg
* **Endives au jambon** : 22,95 € le kg
* **Tomates farcies** : 21,95 € le kg
* **Pommes de terre farcies** : 21,95 € le kg
* **Courgettes farcies** : 21,95 € le kg
* **Choux farcis** : 21,95 € le kg

**À base de veau (viande française)**

* **Blanquette traditionnelle** : 44,95 € le kg
* **Rôti d'épaule** : 46,95 € le kg
* **Sauté au citron et aux olives** : 44,95 € le kg
* **Tête de veau sauce ravigote ou gribiche :**28.90€ le kg

**À base de dinde (viande française)**

* **Blanquette** : 23.95€ le kg
* **Rôti** : 39.50 € le kg
* **Sauté à la provençale** : 22.95 € le kg
* **Escalope de dinde crème et champignons** : 22,90 € le kg

**À base de poulet (viande française)**

* **Poulet sauce basquaise** : 22,95 € le kg
* **Cuisse de poulet rôti** : 12,95 € le kg
* **Filet de poulet crème** et champignons : 24,95 € le kg
* **Émincé de poulet sauce au choix** : 26,95 € le kg

**À base d'agneau**

* **Navarin** : 32.95 € le kg
* **Gigot sans os** : 52.90 € le kg
* **Sauté d'agneau au curry** : 33.90 € le kg

**À base de lapin**

* **Râble au thym** : 26.90 € le kg
* **Sauté chasseur** : 24,95 € le kg
* **Rôti farci aux pruneaux** : 29,95 € le kg

**À base de poisson**

* **Filet de saumon** : 36.55€ le kg
* **Filet de bar sur peau** : 38.95€ le kg
* **Filet de Saint-Pierre sur peau** : 41.90€ le kg
* **Dos de colin** : 32,90 € le kg
* **Cœur de merlu** : 29,90 € le kg
* **Dos de cabillaud** : 36,99 € le kg
* Sauce au choix (Fines herbes, beurre blanc, champignons, curry, provençale, base crème)

**À base de fruits de mer**

* **Crevettes curry-coco** : 25,90 € le kg
* **Crevettes façon asiatique** : 24,90 € le kg
* **Crevettes à la provençale** : 24.90 € le kg
* **Gambas ail et fine herbes** : 29.90€ le kg
* **Encornets à l'armoricaine** : 25.50€ le kg

**Plats végétariens**

* **Boulettes de soja** : 18,90 € le kg
* **Galette de légumes** 17.90€ le kg
* **Bolognaise de soja** : 17,95 € le kg

**Garnitures 2,20 € la portion de 200 g (soit 11 € le kg)**

Semoule, boulgour, pommes de terre grenaille, pommes de terre à l'anglaise, pâtes, riz pilaf, riz sauvage, ratatouille, tomates rôties, tombée de chou, légumes façon asiatique, gratin dauphinois, julienne de légumes glacés, julienne de légumes à l’asiatique, purée de pommes de terre / carottes / céleri / courgettes, fagot de haricots verts, carottes glacées, navets glacés, gratin de légumes de saison, aubergines rôties, courgettes rôties, piperade, légumes pour couscous, petits pois à la Française,chou-fleur, brocoli, légumes de saison roti, Épinard à la crème

**Nos desserts**

Verrine gourmande 3.50€ à élaboré ensemble lors de votre commande

Salade de fruits frais 3€

Fromage blanc Coulis au choix 3€

Tarte fine aux pommes 3.50€

**Plats froids (prix au kg) servie avec des sauces.**

* **Rôti de bœuf** : 44,95 €
* **Rôti de porc** : 36,95 €
* **Rôti de dinde** : 39.50€
* **Rôti de veau** : 46,95 €
* **Aiguillettes de poulet :** 26.99€
* **Magret de canard :** 44.95€
* **Saumon filet entier cuit** : 42,95 €
* **Rillette de poisson** 19.95€
* **Jambon blanc** : 20.95€
* **Salades :**
	+ Carottes râpées : 6,95 €
	+ Concombres en sauce : 7,95 €
	+ Haricots vert ou beurre ou mixte en salade 8.90€
	+ Macédoine en sauce : 6,95 €
	+ Céleri en sauce : 6,95 €
	+ Tomates basilic : 7,95 €
	+ Poireaux vinaigrette : 7,95 €
	+ Chou vinaigrette : 6,95 €
	+ Chou chinois aux soja :7.45€
	+ Coleslaw : 6,95 €
	+ Champignon a la grecque: 6.95€
	+ Tartare de melon Tomate concombre Vinaigrette: 7.50€
	+ Salade de riz au thon à la niçoise : 11,50 €
	+ Cervelas Vinaigrette: 14.95€
	+ Cervelas pomme de terre cornichon: 11.95€
	+ Salade de pâtes au poulet, moutarde et emmental : 11,50 €
	+ Piémontaise (porc, dinde ou sans viande) : 10,95 €
	+ Salade du pêcheur (thon, pommes de terre, olives) : 11,95 €
	+ Salade de Strasbourg (pommes de terre, saucisse, oignons) : 12,95 €
	+ Salade des îles (ananas, crevettes, carottes) : 12,95 €
	+ Chou, comté, lard fumé : 12,95 €
	+ Lentilles, fromage, oignons (avec ou sans lard) : 11,50 €
	+ Salade grecque (concombres, tomates, olives, feta) : 12,95 €
	+ Taboulé végétal : 9,90 €
	+ Taboulé: (thon ou poulet ou chorizo) : 10,95 €

**Pour vos apéritifs**

**Canapés gamme mini à déguster**

**sucrés 1.10€ la pièce / salés 0.95€ la pièce**

**Brochette sucrés 1.30€ la pièces / salés 1.90€ la pièce**

**Verrines sucrés ou salés 1.50€**

**Pain de campagne(maison Xavier) garnie: 21.95€ pour 4 personnes.**

Le Corse : coppa / lonzo / Fromage de brebis.

Le Parisien : jambon blanc / Brie / Saucisson à l'ail fumé.

Le montagnard : Saucisson sec / Comté /jambon sec fumé

De la mer : saumon fumé / crème de fromage aneth citron / rillette de poisson.

100% fromages : 3 sortes de fromages de votre choix, selon notre sélection.

Possibilité de le personnaliser selon notre sélection

**Planche** **à partager pour 2 :**

Charcuterie 18.90€

Fromages 18.90€

Mixte sans la mer 18.90€

De la mer 19.90€

Mixte de la mer 19.90€

**Amélioré vos apéritifs**

**Houmous citron** : 17€le kg

**Crème de concombres à la menthe** (façons tzatziki) : 18€ le kg

**Crème de chèvre à l'aneth zeste de citron** : 16.95€ le kg

**Crème de fêta olive et brunoise de poivrons**:15.90€ le kg

**Tartare ail et fine herbes** : 16.95€ le kg

**Guacamole oignon Poivron citron avec ou sans piment :** 20.90€ le kg

**Rillette de thon aux fines herbes :** 19.95€ le kg

**Rillette jambon aux fromages frais :** 22.95€ le kg