



OFFRE TRAITEUR

Plat familial sur commande, minimum 4 personnes

Recettes adaptées aux produits de saison.

Plat typique avec garniture Portion de plat : environ 300g (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 /plat 7.50€ soit 24.99€ Le kg/ plat à 8€ soit 26.66 le kg)

- **Tartiflette** : 7.50€ la part
- **Hachis parmentier** : 7 € la part (Bœuf / Porc / Végétal/ Saumon+1€)
- **Lasagnes** : 7 € la part (Bœuf / Saumon-épinards +1€/ Truite fumée-courgette+1€ / Végétal au soja égrené / Légumes du soleil)
- **Moussaka** : 7 € la part (Bœuf / Végétal)
- **Paella classique** : 8€ la part (poulet langoustines ,Crevette ,fruit de mer)
- **Couscous** : 7.50 € la part
(Viande : merguez, boulettes, poulet)
- **Couscous végétal** : 7.50€ la part
- **Choucroute complete** : 8€ la part
- **Cassoulet toulousain** : 8€ la part (canard lard Saucisse)
- **Chili corn carne** piquant sauce HABAN'S ou non piquant bœuf ou végétal : 7€ la part
- **Diot de Savoie crème de moutarde avec garniture aux choix** : 7€ la part
- **Nouilles asiatique aux légumes et brochette de champignons** : 7€ la part
- **Nouilles asiatique poulet légumes ou crevette légumes** : 8€ la part
- **Rougail saucisse** piquant sauce HABAN'S ou non piquant:7€ la part
- **Rougail poisson blanc** piquant sauce HABAN'S ou non piquant:7.50€ la part
- **Blanquette de la mer petite légumes et riz** 7€ la part.
- **Blanquette de poisson** saumon poussin blanc du cours du marché sauce aux choix petit légumes de saison et riz 8€
- **Brandade de poisson blanc ail et persil**: 7€ la part
- **Brandade de morue** 8€ 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 21.45€/kg

- Bolognaise de bœuf
- 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
- Au saumon +1€ saumon fumé +2€ crème Aneth ou crème ciboulette
- Fruit de mer
- Chorizo cheddar

Notre gamme d'entrée

De la terre

- **Boucher a la reine** :5.50€ la pièce
- **Mi cuit de foie gras** : 105€ Le kg
- **Carré Feuilleté** : 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**: 6.50€ 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) 48.95€ Le kg
- **Verrine gourmande** recette à voir ensemble composé d'un tartare et d'une mousse 5.90€ la pièce.

De la mer

- **Gravlax aneth Agrumes**: 68€ le kilo
- **Saumon fumé d'Ecosse label rouge**: 78.90 €le kilo
- **Tartare de saumon cru Aneth ou persil zeste citron**: 45€ le Kg
- **Tartare aux 3 de saumons** : 68€ le kg
- **Queue de crevette décortiqué avec sauce au choix**: 38.95€ le kg



- **Carré feuilleté:** 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 5.90€ la pièce.

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

Toute nos viandes viennent de la boucherie de race française.

À base de bœuf (viande française)

- **Boeuf en sauce** 42.95€ Le kg :
- **Bœuf bourguignon traditionnel**
- **Daube niçoise**
- **Carbonnade**
- **Goulash**
- **Boulettes de bœuf à la provençale :** 26.99€ le kg
- **Boulettes de bœuf façon tajine :** 26,99 € le kg

À base de porc (viande française)

- **En sauce** 28.90 € 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)

- **En sauce** 44.95€ le kg
- **Blanquette traditionnelle**



- **Sauté au citron et aux olives**

- **Veau à la provençale**
- **Rôti d'épaule : 46,95 € le kg**

À base de dinde (viande française)

- **En sauce 26.95€ le kg**
- **Blanquette**
- **Sauté à la provençale**
- **Aux olives**
- **Au vin**
- **Escalope de dinde crème et champignons : 27.95€ le kg**

- **Rôti : 39.50 € le kg**

À base de poulet (viande française)

- **Poulet sauce basquaise : 24,95 € le kg**
- **Cuisse de poulet rôti : 18.95 € le kg**
- **Filet de poulet crème et champignons : 25,95 € le kg**
- **Émincé de poulet sauce au choix : 26,95 € le kg**

À base d'agneau

- **Navarin : 45.90 € le kg**
- **Gigot sans os : 52.90 € le kg**
- **Sauté d'agneau au curry : 42.90 € le kg**

À base d'abat

- **Trippe sauce au choix : 22.99€ le kg**
- **Foie de bœuf sauce au choix :
26. 95€ le kg**
- **Rognon de beuf sauce au choix : 29. 95€ le kg**

À base de poisson

- **Filet de saumon : 46€ le kg**
- **Filet de bar sur peau : au cour du marché**
- **Filet de Saint-Pierre sur peau : au cour du marché**
- **Filet de cabillaud 38.99€ Le kg**
- **Dos de colin : 32.90 € le kg**
- **Cœur de merlu : 33.75 € le kg**
- **Dos de cabillaud : au cour du marché**
- **Filet lieu noir : 39.90€ Le kg**



- Sauce au choix (Fines herbes, beurre blanc, champignons, curry, provençale, base crème)

À base de fruits de mer

- Crevettes curry-coco : 29,90 € le kg
- Crevettes façon asiatique : 29,90 € le kg
- Crevettes à la provençale : 29.90 € le kg
- Gambas ail et fine herbes : 31.95€ le kg
- Encornets à l'armoricaine : 29.99€ 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** : 42.95€
- **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** : 44 €
- **Rillettes de poisson blanc** 21€
- **Jambon blanc** : 21.95€

- **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

Croc aux choix 1.50€ la pièce

Burger aux choix 1.50€ 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 19. 90€

Mixte 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

Rillettes de thon aux fines herbes : 19.95€ le kg

Rillettes jambon aux fromages frais : 22.95€ le kg