

Carte

Traiteur

2024-2025





Nos mises en bouche salées froides

Plateau de canapés prestige : 25 pièces ----- 30€ le plateau x... plateaux

- Sarassou
- Club polaire tartare de concombre saumon raifort
- Burger foie gras figue
- Cuillère crevette sautée mangue
- Tartelette magret chèvre miel

Plateau de canapés tradition : 25 pièces ----- 30€ le plateau x... plateaux

- Pique de magret de canard et gelée d'agrumes
- Cuillère tartare de Saint-Jacques
- Club pain noir foie gras pomme
- Huître gelée de pomme verte
- Pique de thon au sésame

Plateau de mini wrap : 48 pièces ----- 50€ le plateau x... plateaux

- Wrap poulet guacamole
- Wrap houmous et légumes croquants
- Wrap saumon crème de Gravlax

Ardoise de mini opéra foie gras mangue : 25 pièces ----- 40€ l'ardoise x... ardoises

Pain surprise charcutier : 48 pièces ----- 50€ le pain x... pains

- Jambon de Bayonne et beurre charcutier
- Rillettes du Mans et cornichons émincés
- Salami beurre salé et éclats de noisettes torréfiées

Pain surprise de la mer 48 pièces ----- 50€ le pain x... pains

- Saumon fumé et crème de roquette
- Saumon fumé, beurre et aneth
- Saumon fumé et crème de citron vert

Ardoise de mini cuillères : 24 pièces ----- 35€ l'ardoise x... ardoises

- Cuillère de carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de basilic
- Cuillère saumon Gravlax sur crème d'aneth
- Cuillère foie gras sur lit de confiture de rhubarbe et baies roses



Planche Apéro Bistrot : la planche de 600g ----- **27€ la planche** x... planches

(équivalent 50 pièces)

- *Saucisse du Perche*
- *Chorizo*
- *Boule de rillettes du Mans*
- *Effiloché de jambon blanc*
- *Comté 12 mois*
- *Ossau Iraty*

Ardoise de sucettes foie gras : 12 pièces ----- **25€ l'ardoise** x... ardoises

Planche Marine : la planche de 2kg ----- **80€ la planche** x... planches

(équivalent 150 pièces)

- *Filet d'anchois*
- *Saumon fumé*
- *Moules à l'Escabèche*
- *Sardines à l'huile*
- *Beurre d'Isigny ½ sel et citron*

Planche épicée : la planche de 2kg ----- **65€ la planche** x... planches

(équivalent 150 pièces)

- *Chorizo ibérique*
- *Tomates confites*
- *Jambon Serrano*
- *Jambon aux herbes de Vendée*
- *Mortadelle pistachée*
- *Rondelles de radis, mâche, tomates cerises et jeunes pousses*



Nos mises en bouche salées à réchauffer

Pizza 4 fromages : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, Comté, Roquefort, Mozzarella, Gruyère, Huile d'olive et Origan

Pizza Océane : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base crème fraîche, oignon rouge, saumon fumé, câpres, aneth, Mozzarella et thym

Pizza reine : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, jambon blanc, champignon de Paris, olive noire, Mozzarella et origan

Pizza végétarienne : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, aubergine, poivron, champignon de Paris et artichaut

Mini brochettes de poulet marinées au miel : 24 pièces --- **30€ le plateau** x... plateaux

Duo huîtres chaudes : 12 pièces ----- **25€ le plateau** x... plateaux

Ardoise d'abricots et pruneaux lardés : 24 pièces ----- **25€ le plateau** x... plateaux

Mini coquilles Saint-Jacques gratinées ----- **2.30€ pièce** x... pièces



Nos mises en bouche sucrées

Petits fours sucrés : le plateau de 48 pièces ----- **60€ le plateau** x... plateaux

- *Tartelettes au chocolat, caramel et noix de pécan*
- *Crumble de framboise*
- *Eclair au chocolat biscuit Marly chocolat blanc et abricot*
- *Almondine citron vert, framboise, cassis et groseille*
- *Mini choux praliné*
- *Lingot Almondine citron*
- *Carré Joconde chocolat au lait chocolat blanc*

Mini tropéziennes : le plateau de 24 pièces ----- **35€ le plateau** x... plateaux

Macarons artisan : le plateau de 35 pièces ----- **60€ le plateau** x... plateaux

- *Chocolat Equateur*
- *Citron vert*
- *Myrtille*
- *Noisette*
- *Spéculoos*

Petits fours chocolats : le plateau de 42 pièces ----- **70€ le plateau** x... plateaux

- *Sablé chocolat au lait, noix de coco*
- *Entremet feuilleté aux deux chocolats*
- *Moelleux chocolat framboise*
- *Finger feuilleté praliné noisette*
- *Financier au chocolat*
- *Entremet café*
- *Tartelette caramel chocolat*
- *Tartelette chocolat noisette*



Mini macarons : le plateau de 36 pièces ----- **36€ le plateau** x... plateaux

- *Café*
- *Chocolat*
- *Framboise*
- *Pistache*
- *Vanille*
- *Citron*

Mini canelés de Bordeaux : le plateau de 24 pièces ----- **18€ le plateau** x... plateaux

Assortiment de Mirlitons : le plateau de 48 pièces ----- **46€ le plateau** x... plateaux

- *Coco*
- *Chocolat*
- *Griotte*
- *Pomme caramel*
- *Pistache abricot*
- *Noisette*

Mini fondant choco-coco : l'ardoise de 24 pièces ----- **26€ le plateau** x... plateaux

Assortiment de mignardises : le plateau de 57 pièces ----- **65€ le plateau** x... plateaux

- *Tartelette passion-mangue*
- *Entremet café-choco*
- *Moelleux amande framboise*
- *Eclair chocolat*
- *Eclair café*
- *Entremet nougat*
- *Chou praliné*
- *Tartelette choco-noisette*
- *Tartelette abricot*



Nos Salades Traiteur

Côté Terre :

| | | |
|--|------------------|--------|
| Salade Vendômoise ----- | 24€ le kg | x...kg |
| Délice à la Strasbourgeoise ----- | 24€ le kg | x...kg |
| Salade Piémontaise au poulet rôti ----- | 17€ le kg | x...kg |
| Farfalles poulet ----- | 20€ le kg | x...kg |
| Salade Alsacienne ----- | 20€ le kg | x...kg |

Pommes de terre, cervelas, sauce vinaigrette

Côté Mer :

| | | |
|---|------------------|--------|
| Perles Océanes ----- | 20€ le kg | x...kg |
| <i>Perles de blé, surimi, spécialité à base d'algues, sauce onctueuse à l'aneth</i> | | |
| Cocktail de Crevettes ----- | 30€ le kg | x...kg |
| Salades Irlandaise ----- | 22€ le kg | x...kg |

Pâtes, truite fumée, Coleslaw, sauce onctueuse

Côté Jardin :

| | | |
|---|------------------|--------|
| Taboulé Libanais ----- | 11€ le kg | x...kg |
| Coleslaw ----- | 11€ le kg | x...kg |
| Céleri Rémoulade ----- | 11€ le kg | x...kg |
| Carottes râpées fraîches ----- | 11€ le kg | x...kg |
| Champignons à la Grecque ----- | 13€ le kg | x...kg |
| Macédoine de légumes ----- | 16€ le kg | x...kg |
| Salade de pomme Grenailles et œuf Mimosa ----- | 20€ le kg | x...kg |



Nos plats de viandes et poissons froids

Plat de charcuteries tranchées (120g/pers) ----- 5€ la part x.... parts

Rillettes de poulet, Jambon Serrano, Terrine de confit de foie de porc, Andouille de Guémené

Billot de charcuteries (2,4kg) ----- 65€ le billot x.... billots

Pâté breton, andouille, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du Mans et condiments (sous réserve d'approvisionnement)

Plat de rôti de porc tranché (tranche de 80g) ----- 2€ la tranche x.... tranches

Plat de rosbeef tranché (tranche de 50g) ----- 2€ la tranche x.... tranches

Poulet fermier rôti (1/4 poulet) ----- 3€ le ¼ poulet x...1/4 poulet

Plat de jambon à l'os tranché (tranche de 120g) ----- 3€ la tranche x.... tranches

Plat de saumon Gravlax tranché (tranche de 120g) ----- 6€ la tranche x.... tranches

Accompagné de sa sauce Gravlax



Nos Entrées

Entrées froides :

Tartare de Saumon sur son lit de sauce gravlax ----- 8€ la part x.... parts

Terrine de foie gras au Porto ----- 8€ la part x.... parts

Poisson en Escabèche et salade croquante du moment ----- 8€ la part x.... parts

Lingot Terre & Mer ----- 13€ la part x.... parts

Tartare de thon maison ----- 9€ la part x.... parts

Tartare de bœuf assaisonné par le Chef ----- 9€ la part x.... parts

Entrées chaudes :

Croustillant de chèvre ----- 6€ la part x.... parts

Nage de crustacés ----- 8€ la part x.... parts



Nos Poissons

| | | |
|---|--------------------|-------------|
| Pavé de Sandre, sauce au Beurre Blanc ----- | 14€ la part | x.... parts |
| Dos de Cabillaud rôti, sauce safranée ----- | 11€ la part | x.... parts |
| Lotte lardée chorizo ----- | 15€ la part | x.... parts |
| Pavé de saumon grillé, sauce Whisky ----- | 12€ la part | x.... parts |
| Blanquette de poisson et crustacés ----- | 14€ la part | x.... parts |
| Gambas sur fondue de poireaux, sabayon de Champagne ----- | 21€ la part | x.... parts |
| Dos de Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carottes gingembre - | 18€ la part | x.... parts |
| Steak de Thon, sauce Satay, ----- | 20€ la part | x.... parts |



Nos Viandes

| | | |
|---|--------------------|-------------|
| Cuissot de porcelet confit, sauce aux champignons ----- | 10€ la part | x.... parts |
| Paleron de veau confit au jus court au serpolet ----- | 14€ la part | x.... parts |
| Souris d'agneau confite au jus court ----- | 20€ la part | x.... parts |
| Châteaubriand de bœuf sauce Wellington ----- | 15€ la part | x.... parts |
| Mignon de veau à la Tourangelle ----- | 14€ la part | x.... parts |
| Demi magret de canard, sauce miel ----- | 15€ la part | x.... parts |
| Ballotin de volaille farcie aux légumes, croûte d'herbes ----- | 12€ la part | x.... parts |
| Filet mignon de porc ----- | 13€ la part | x.... parts |



Nos Accompagnements

| | | |
|---|----------------------|-------------|
| Pommes Grenailles au romarin ----- | 2.50€ la part | x.... parts |
| Gratin Dauphinois ----- | 3.30€ la part | x.... parts |
| Tomates grappes rôties aux herbes ----- | 2.80€ la part | x.... parts |
| Riz basmati ----- | 2€ la part | x.... parts |
| Risotto d'épeautre ----- | 3.50€ la part | x.... parts |
| Ecrasé de pommes de terre ----- | 3€ la part | x.... parts |
| Ratatouille ----- | 2.80€ la part | x.... parts |
| Purée de maïs ----- | 3€ la part | x.... parts |
| Brochette de légumes rôtis ----- | 2.60€ la part | x.... parts |
| Poêlée de haricots verts ----- | 2.10€ la part | x.... parts |



Nos Plats Végétariens

| | | |
|---|--------------------|-------------|
| Assiette végétarienne selon légumes du marché ----- | 9€ la part | x.... parts |
| Oeufs cocotte aux champignons ----- | 10€ la part | x.... parts |
| Croustillant de chèvre ----- | 8€ la part | x.... parts |
| Salade de tomates anciennes, Burrata et vinaigre Balsamique -- | 15€ la part | x.... parts |
| Velouté de légumes de saison chaud et tofu croustillant ----- | 13€ la part | x.... parts |
| Salade Grecque ----- | 15€ la part | x.... parts |
| Chèvre chaud pané, salade verte, brochette de légumes ----- | 13€ la part | x.... parts |
| Curry de pois chiche, riz basmati ----- | 14€ la part | x.... parts |



Plancha & Barbecue

Anneaux d'encornets à l'huile pimentée ----- 9€ la part x.... parts

Filet de poulet mariné façon Cajun ----- 7.50€ la part x.... parts

Brochette de bœuf, oignons, poivrons, tomates ----- 14.50€ la part x.... parts

Dos de saumon mariné aux épices ----- 13.50€ la part x.... parts

Plateau Barbecue : ----- 150€ le plateau x.... plateaux

- 10 Saucisses
- 10 Merguez
- 2 Travers de porc mariné
- 1 Côte de bœuf (500g) ou côte de veau (500g)
- 10 Brochettes d'agneau ou brochettes de bœuf



Nos Plats à thème

Coucous Royal ----- 12.50€ la part x.... parts

2 merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes

Choucroute ----- 14.50€ la part x.... parts

choux, saucisson à l'ail fumé, saucisse Knack, saucisse fumée , poitrine fumée, pomme vapeur et jarret portion

Choucroute de la mer ----- 15.20€ la part x.... parts

choux, & pomme vapeur, saumon frais, Haddock fumé, Cabillaud, sauce Vouvray crémée et fruits de mer

Tête de veau sauce Gribiche ----- 11€ la part x.... parts

Tête de veau, pomme vapeur, sauce Gribiche (œuf dur, cornichon, câpre, moutarde et herbes fraîches)

Marmite Bretonne ----- 15.50€ la part x.... parts

Pommes de terre rissolées à l'ail, jus crémé, Saint-Jacques, andouille et lardons

Jambalaya ----- 12.80€ la part x.... parts

Poulet, crevettes, chorizo, oignon, céleri branche, poivron, tomate pelée, riz et épices Cajun

Paëlla ----- 12.50€ la part x.... parts

Haut de cuisse de poulet, gambas, moule, calamar, poivron, crevette, tomate, oignon, petit pois, fond d'artichaut, ail, riz et épices



Curry cabillaud & gambas ----- 13.20€ la part x.... parts

Cabillaud, gambas, sauce curry et lait de coco et riz basmati

Osso Bucco de veau à la Milanaise ----- 13€ la part x.... parts

Jarret de veau, sauce au vin blanc, tomate, ail, persil, thym, basilic, zestes d'oranges et son risotto

Carbonnade Flamande ----- 10€ la part x.... parts

Jarret de bœuf rissolé, oignon, sauce brune, bière ambrée & pommes vapeur

Coq au vin ----- 11.50€ la part x.... parts

Pilon et découpe de cuisse, sauce au vin rouge, petits oignons, lardons fumés, champignons et écrasé de pomme de terre, ail et romarin

Joue de porc à la vigneronne ----- 12.50€ la part x.... parts

Joue de porc, champignon, petits oignons, raisin blond, sauce vin rouge et épices accompagné de sa purée de carottes au cumin

Bœuf Bourguignon ----- 11€ la part x.... parts

Joue de bœuf, carottes, petits oignons, lardons fumés, sauce au vin rouge, écrasé de pomme de terre, ail et romarin

Blanquette de veau à la crème ----- 12.50€ la part x.... parts

Epaule, bas de carré de veau, carottes, poireaux, petits oignons, champignons de Paris, sauce crémée, épices et riz pilaf

Tartiflette au Reblochon, salade verte ----- 12€ la part x.... parts



Nos Fromages

Ardoise de fromages ----- 5.50€ la part x....parts

Buche du Perche, Comté fruité, Brie de Meaux ou de Melun, Saint Nectaire fermier, Ossau Iraty (sous réserve d'approvisionnement)



Nos Desserts à partager

Flan pâtissier ----- 3.80€ la part x.... parts

Paris Brest ----- 3.80€ la part x.... parts

Tarte aux fruits de saison ----- 3.60€ la part x.... parts

Tarte en bande aux pommes ----- 3€ la part x.... parts

Tarte en bande aux fruits ----- 3.10€ la part x.... parts

La Caroline (entremet de 4 part minimum) ----- 5€ la part x.... parts

Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini éclairs

Le Ronsard (entremet de 4 part minimum) ----- 5.50€ la part x.... parts

Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron

Le Royal caramel (entremet de 4 part minimum) ----- 5.50€ la part x.... parts

Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande

Le Périgourdin ----- 5.50€ la part x.... parts

Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine



Fraisier, Framboisier, Poirier ----- 4.50€ la part x.... parts

Val de Loire ----- 5.50€ la part x.... parts

Sablé avec crème d'amande parfumée à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges

Poire Chocolat ----- 5.50€ la part x.... parts

Biscuit, bavaroise chocolat noir et poire émincées



Nos Cocktails

Punch ----- 12€ le litre x.... litres

Base Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, jus banane sirop de sucre de canne

Sangria (rouge ou blanche) ----- 11€ le litre x.... litres

Base vin rouge ou blanc, fruits frais, épices

Mojito ----- 12€ le litre x.... litres

Rhum, sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche et Perrier