

Carte traiteur

- **Cocktail salé assorti**
- **Entrées**
- **Salades composées**
- **Charcuterie**
- **Fromage**
- **Plats**
- **Tables à tapas**
- **Desserts**
- **Boissons**

Cocktail assorti salé

Assortiment de mise en bouches salées

Navettes, wraps, Canapain suédois, Foccacia, mini burgers)

4 pièces.....	3,90€
6 pièces.....	5,90€
8 pièces.....	7,60€

Entrées (fait maison)

Salade 8 étages (en verrine individuelle)..... 4,50€

Salade, oignons rouges, sucre, petits pois, mayonnaise, œuf, bacon, mimolette

Terrine de poisson, œuf, tomate, crème ciboulette..... 5,50€

Gravlax de saumon, pain suédois ou graine, crème ciboulette..... 7,20€

Assiette Terre et mer (à l'assiette)..... 9,90€

Salade, Gravlax de saumon, foie gras, jambon Serrano, crème ciboulette, confiture figues

Assiette estivale (à l'assiette)..... 6,50€

Salade, melon, jambon Serrano, tomates, concombre

Assiette duo (à l'assiette)..... 5,90€

Salade composée, rilette, rosette, jambon Serrano, cornichons, beurre

Salades composées (fait maison)

2 Salades composées au choix.....	4,30€
3 salades composées au choix.....	6,80€

Taboulé

Semoule, poulet, tomates, concombre, oignons, raisins, menthe, citron

Salade Piémontaise

Pomme de terre, tomates, œufs, dé jambon, cornichon, mayonnaise

Salade Niçoise

Riz, thon, Maïs, tomates, oignons, olives, vinaigrette

Salade d'endives

Endives, lardons, emmental, raisins, œufs, vinaigrette, crème

Salade estivale (en saison)

Melon, pastèque, pétales, jambon sec, sauce cocktail

Salade Végétarienne

Carottes, céleri, pomme fruit, pamplemousse, mayonnaise, crème

Salade Paysanne

Choux blanc, lardons, emmental, vinaigrette

Salade Marco-Polo

Pâte, surimi, poivrons, mayonnaise, crème

Charcuterie

Plateau de charcuterie simple	4,70€
<i>Pâté ou rilette, jambon-blanc, beurre, cornichons</i>	

Plateau de charcuterie classique	5,90€
<i>Pâté ou rilette, jambon-blanc, rosette, jambon serrano, chorizo ibérique, beurre, cornichons</i>	

Fromages

Brie + Beurre	3,50€
----------------------------	-------

Assortiment de fromages	5,50€
--------------------------------------	-------

Brie, Comté, St Nectaire fermier, chèvre cendré, beurre

Plats

Poêlée TRIODELICE	9,00€
<i>Aiguillettes de poulet, poivrons, lardons, chorizo doux, pomme de terre, crème fraîche</i>	
Poêlée DES ILES	8,60€
<i>Aiguillettes de poulet, oignons, poivrons, Colombo, curcuma, pomme de terre, crème fraîche</i>	
Poêlée INDIENNE	8,60€
<i>Aiguillettes de poulet mariné TANDORI, oignons, poivrons, champignons, pomme de terre, crème fraîche</i>	
Rougail saucisse, Riz blanc	8,80€
<i>Saucisses fumées, tomates concassées, oignons, épices, riz</i>	
Cari poulet / crevette	9,00€
<i>Aiguillettes de poulet, crevettes, julienne de légumes, oignons, pomme de terre, crème curry coco</i>	
Poulet basquaise, riz blanc	9,80€
<i>Cuisse de poulet, poivrons, oignons, ail, tomates concassées, riz</i>	
Sauté poulet à la forestières, pomme de terre sautées	9,90€
<i>Filet de poulet marinés aux girolles, champignons, oignons, crème fraîche, pomme de terre sautées</i>	
Chili con carne, riz blanc	9,80€
<i>Viande hachée, oignons, tomates concassées, haricots rouges, maïs, cumin, chili, ail</i>	
Brandade de la criée, salade verte	9,80€
<i>Poisson de la criée, pomme de terre, crème, aromates, salade verte</i>	
Joue de porc façon Carbonade, pomme de terre grenailles	11.50€
<i>Joue de porc, oignons, champignons, bière, pomme de terre grenailles</i>	
Tartiflette	9,80€
<i>Lardons, oignons, crème, pomme de terre, Reblochon, crème</i>	
Végétarienne	9,80€
<i>Emincé nature végétal, julienne de légumes, oignons, pomme de terre, crème curry coco</i>	

Les tables à tapas

Assortiments salés	14,50€
<i>St Jacques, crevettes, poulet, canard, porc marinés + Camembert + pain (Compris assiettes pulpe et pinces bambou)</i>	
Pomme de terre grenailles	3,80€
Location d'une table (gaz compris)	60,00€
<i>Nettoyage des tables sur devis Une table pour 10 en mode debout, une pour 6 en mode assis</i>	

Desserts

Réductions sucrées

3 pièces.....	4,30€
4 pièces.....	5,50€

Tartelettes feuilletées pomme ou poire chocolat..... 4.00€

Tiramisu traditionnel (en verrine individuelle)..... 4,80€

Panacotta fruits rouges (en verrine individuelle)..... 4,50€

Boissons

Punch maison (le litre)..... 10.00€

Bière (mise à disposition d'une tireuse à bière + gobelets consignés

Fût Kanterbrau (30L) 4,2°.....	90€
Fût Pelforth (30L) 5,5°.....	120€
Fût Affligem (20L) 6,7°.....	115€

Vins

BIB Vin Blanc BIB de 10L.....	32.00€
BIB Vin Rosé BIB de 10L.....	32.00€
BIB Vin Rouge BIB de 10L.....	32.00€

Blanc Sauvignon.....	9.00€
Blanc Chardonnay.....	9.00€
Blanc Côte de Gascogne.....	10.00€

Rosé Méditerranéen.....14,00€

Rouge Château Motte Maucourt (Bordeaux)..... 10.00€

Rouge haut Vouleuyes (Côte du Rhône)..... 9.50€

Rouge Saumur Champigny (Loire)..... 13,00€

Rouge St Chinian (Languedoc)..... 14,00€

Pétillant Petite bulle BOUVET..... 14,00€

Eau plate, eau pétillante, jus d'orange, jus de pomme (prix par personne)..... 2,20€