



C Le traiteur

CARTE GOURMANDE

À EMPORTER • 2026

Cocktails • Repas à la carte • Plats uniques • Services

Une cuisine gourmande pour vos moments à partager



PIÈCES COCKTAIL

PLATEAUX ET ASSORTIMENTS

Plateau Voie lactée — 24 canapés	24,00 €
<i>Saumon façon tiramisu, foie gras et confit d'oignons, chèvre frais et fruits secs, thon à la roquette.</i>	
Cocktail Andromède — 12 verrines	17,00 €
<i>Foie gras et chutney, crabe-guacamole, houmous au citron confit et crevettes.</i>	
Plateau Comète — 12 canapés chauds	18,00 €
<i>Mini burger de foie gras, crevette panée panko, chou croquant aux escargots.</i>	
Plateau de verrines chaudes — 12 pièces	20,00 €
<i>Escargots au Pineau, ris de veau aux cèpes, Saint-Jacques à la crème de truffe.</i>	

PIÈCES SALÉES FROIDES À L'UNITÉ

Canapé de mousson de canard et abricot sec	1,00 €
Toast de saumon gravlax, chantilly à l'aneth	1,00 €
Canapé de chèvre frais et tomate confite	1,00 €
Gambas rôties, crème de roquette et pain polaire	1,20 €
Wrap périgourdin au magret fumé	1,20 €
Sablé de truite fumée façon tiramisu	1,20 €
Mini burger de viande de grison, crème moutarde	1,50 €
Mini brochette Saint-Jacques et chorizo	1,50 €
Croustille aux fruits secs et médaillon de foie gras	2,00 €
Mini opéra de magret fumé au foie gras	2,00 €
Mini brochette mozzarella, tomate confite et magret fumé	2,00 €

PIÈCES SALÉES CHAUDES À RÉCHAUFFER

Accras de morue	0,60 €
Crevette panée panko	1,50 €
Mini empanada au thon ou au bœuf	1,50 €
Yakitori de volaille au miel	2,00 €
Mini cheeseburger	2,00 €
Mini noix de Saint-Jacques à la bretonne	2,00 €
Mini muffin courgette, tomate et Boursin	2,00 €
Burger de foie gras poêlé aux oignons confits	2,50 €
Cassolette d'escargots au Pineau des Charentes	2,50 €
Saint-Jacques à la crème de truffe	2,50 €
Cassoline de ris de veau aux petits légumes	2,50 €

PIÈCES SUCRÉES

Mini cannelé de Bordeaux	1,00 €
Macaron assorti	1,50 €
Mini tropézienne	1,50 €
Mini tartelette citron meringuée	2,00 €
Petit chou façon Paris-Brest	2,00 €
Carat chocolat	2,00 €
Verrine tiramisu aux fruits rouges	2,50 €
Verrine aux pommes de Gâtine	2,50 €

LE REPAS À LA CARTE

MISES EN BOUCHE

Houmous de patate douce, burrata et chapelure végétale	2,00 €
Marinade d'écrevisse et tartare de légumes aux épices	2,50 €

ENTRÉES FROIDES

Pressé de joue de porc au foie gras, chantilly à l'ancienne	7,00 €
Marbré de volaille au foie gras, sous-bois, châtaigne rôtie et gelée aux herbes	10,00 €
Cannelloni de saumon gravlax, rilette de cabillaud, mangue et chantilly à l'aneth	11,00 €
Lingot de daurade aux agrumes	11,00 €
Foie gras maison au Riesling et confit d'abricot	15,00 €

POISSONS

Cassolette de la mer, sauce beurre blanc	7,00 €
Tatin de gambas à l'Arlésienne, crème de curcuma	10,00 €
Filet de daurade aux asperges vertes, coulis de crustacés et risotto	12,00 €
Cristal de bar au beurre d'agrumes et légumes rôtis	12,00 €
Cassolette de Saint-Jacques, pépite de foie gras et huile de truffe blanche	14,00 €
Pavé de saumon sauce vin blanc	25,00 €

VIANDES

Blanquette de veau	9,00 €
Cabécéro de porc laqué au miel	10,00 €
Fondant de veau farci aux fruits secs et marrons, jus réduit au Pineau	12,50 €
Dos de cerf en croûte de pistache, sauce aux fruits des bois	11,50 €
Suprême de volaille fermière façon demi-deuil	12,00 €
Cœur de filet de bœuf au jus truffé	15,00 €

Façon Rossini : supplément de 5,00 €.

GARNITURES

Gratin dauphinois	2,50 €
Poêlée de champignons de Paris et fèves	2,50 €
Écrasé de patate douce	2,50 €
Pommes grenailles en persillade	3,00 €
Poêlée de légumes rôtis	2,50 €

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de 7 fromages — pour 8 personnes	32,00 €
--	---------

Saint-Nectaire fermier, Cantal, Comté, Sainte-Maure, Chabichou du Poitou, Roquefort et Brie de Meaux.

Croustillant au chocolat	4,00 €
Entremet fruits exotiques	5,50 €
Tarte poire/abricot /pomme au choix	4,90 €
Fraisier (selon la saison)	5,50 €
Assortiment de 5 mignardises	8,00 €

PLATS UNIQUES & SERVICES

PLATS UNIQUES — PRIX PAR PART

Cassoulet	14,00 €
<i>Haricots blancs cuisinés, confit de canard, poitrine et saucisse de Toulouse.</i>	
Choucroute	14,00 €
<i>Chou au Riesling, pommes de terre, jarret, saucisse, bacon et jambon.</i>	
Couscous	15,50 €
<i>Semoule, carotte, navet, courgette, rutabaga, poulet, agneau et merguez.</i>	
Paëlla	14,00 €
<i>Riz au safran, poulet, moules et crevettes. Langoustines : supplément de 3,00 €.</i>	

FORFAITS ET PRESTATIONS

Forfait nappage non-tissé	1,60 € / pers.
<i>Nappage blanc pour tables et buffet, serviettes grises.</i>	
Nappe en tissu blanc	12,00 € / unité
<i>Formats 220 × 220 cm ou 160 × 200 cm.</i>	
Serviette en tissu blanc	1,40 € / unité
Forfait pain	2,50 € / pers.
<i>Un petit pain de 40 g et une demi-baguette par personne.</i>	
Forfait service	300,00 €
<i>Tarif par serveur / 50 convives. Livraison en véhicule frigorifique, mise en place, service du buffet et des boissons, débarrassage et rangement du buffet et des cuisines.</i>	