C le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

La Carte 2026

Parce que les plus beaux moments se partagent autour d'une belle table…

Un anniversaire, un baptême, un repas de famille ou simplement le plaisir de se retrouver…

Chez **C le Traiteur**, nous aimons faire de vos moments précieux de délicieux souvenirs.

Découvrez nos suggestions de menus, personnalisables selon vos envies, pour partager avec vos proches des instants gourmands, chaleureux et pleins de convivialité.

Menu n°1

39.90€ avec 2 plats – Hors boissons

Mise en bouche

Marinade d'écrevisse et son tartare de légumes aux épices

Ou

Houmous de patate douce burrata et fine brunoise de brésaola

Entrée

Tournedos de saumon aux épinards et son risotto crémeux au beurre d'agrumes *(servi chaud)*

Ou

Corolle de sole, mousseline de St Jacques à la crème d'estragon (servi chaud)

Ou

Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois, fine gelée aux herbes fraîches *(servi froid)*

Ou

Opéra de daurade aux agrumes et petits légumes et son mesclun de jeunes pousses (*servi froid)*

Entracte Gourmande

Sorbet pêche & vin blanc

Plat

Cuisse de canette confite, sauce forestière gratin dauphinois et poêlée de champignon de paris

Ou

Paleron de porc confit sauce pesto rouge et brunoise aux 2 carottes sur sa tarte fine provençale

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de sésame

Ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade – **Suppl.6.00€/pers.**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Ste Maure, Cantal & roquefort

Salade servie à l'assiette et un plateau de fromage par table

Dessert

Assiette gourmande : *croustillant chocolat noisette, framboisine, verrine pomme caramel façon tiramisu*

Café en buffet

Cette prestation est au tarif de 39.90€ TTC (tva à 10%), et comprend :

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le pain : 1 petit pain et baguettes

La mise en place du couvert et le service

Le tarif est basé sur un nombre de couvert de 50 personnes minimum, en deçà le tarif sera revu à la hausse

La fourniture de la vaisselle est au tarif de 4.00€ par personne

Menu n°2

44.90€ avec 2 plats – Hors boissons

Mise en bouche

Marinade d'écrevisse et son tartare de légumes aux épices

Ou

Houmous de patate douce burrata et fine brunoise de brésaola

Entrée

Foie gras maison et son chutney de fruits secs (*servi froid)*

Ou

Tartare de St Jacques, coulis de piquillos et ses jeunes pousses de roquette (servi froid)

Ou

Croustillant de gambas à la crème de curcuma et ses sifflets de légumes rôtis (*servi chaud)*

Ou

Cristal de daurade royale sauce beurre blanc et ses légumes sautés *(servi chaud)*

Entracte Gourmande

Sorbet ananas & rhum

Ou

Sorbet abricot & Cognac

Plat

Médaillon de volaille fermière au sirop de tomates épicées sur sa tarte fine provençale et sa brunoise aux deux carottes

Ou

Paleron de veau confit sauce Pineau pomme maxime et écrasé de patate douce

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de sésame

Ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade – **Suppl.6.00€/. Pers**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Ste Maure de St Pardoux, Cantal & roquefort

Salade servie à l'assiette et un plateau de fromage par table

Dessert

Trilogie gourmande : *Ivoire mangue passion*, *croustillant chocolat, verrine pomme caramel façon tiramisu*

Ou

Buffet de dessert

Assortiment de gâteaux

Café en buffet

Cette prestation est au tarif de 44.90€ TTC (tva à 10%), et comprend :

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le pain : 1 petit pain et baguettes

La mise en place du couvert et le service

Le tarif est basé sur un nombre de couvert de 50 personnes minimum, en deçà le tarif sera revu à la hausse

La fourniture de la vaisselle est au tarif de 4.00€ par personne

Réception n°1

Cocktail et repas

Cocktail

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger food - *5 pièces par personne*
  - *Toast de mousson de canard et abricot sec*
  - *Canapé de saumon crème légère à l'aneth*
  - *Toast de chèvre frais et tomates confites*
  - *Canapé au chorizo chantilly au curry*
  - *Pain polaire gambas rôtie crème de roquette*

Les pièces salées chaudes

- Les pièces chaudes - *2 pièces par personne*
  - *Brochette de volaille au miel*
  - *Crevette panko*

Menu- Réception n°1

Entrée

Foie gras maison et son chutney de fruits secs (servi froid) **Suppl. 3.00€**

Ou

Lingot de daurade aux agrumes et son mesclun de jeunes pousses *(servi froid)*

Ou

Tournedos de saumon aux épinard beurre d'agrumes petit gâteaux d'asperges verte *(servi chaud)*

Ou

Cabillaud au coulis de crustacés et son risotto crémeux *(servi chaud)*

Plat

Suprême de pintade à la crème de cèpes et ses légumes du moment

Ou

Paleron de veau confit sauce Pineau pomme maxime et écrasé de patate douce

Ou

Cabécéro de cochon, jus réduit au miel, écrasé de pomme de terre et brunoise aux deux carottes

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de sésame

Ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade – **Suppl.6.00€/pers.**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Ste Maure, Cantal & roquefort
Salade servie à l'assiette et un plateau de fromage par table

Dessert

Assiette gourmande : *Feuillantine chocolat, framboisine, verrine pomme caramel façon tiramisu*

Ou

Mini buffet en pyramide

Assortiment de mignardises

Café en buffet

Cette prestation, cocktail et repas, est au tarif de 49.90€ TTC (tva à 10%), et comprend :

Le nappage et les serviettes en tissu blanc
Le pain : 1 petit pain et baguettes
La mise en place du couvert et le service
Le tarif est basé sur un nombre de couvert de 50 personnes minimum, en deçà le tarif sera revu à la hausse

La fourniture de la vaisselle est au tarif de 4.00€ par personne

Réception n°2

Cocktail et repas

Cocktail

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger food - *5 pièces par personne*
  - *Toast de mousson de canard et abricot sec*
  - *Canapé de saumon crème légère à l'aneth*
  - *Toast de chèvre frais et tomates confites*
  - *Canapé au chorizo chantilly au curry*
  - *Pain polaire gambas rôtie crème de roquette*
- Le plateau de gourmandise - *3 pièces par personne*
  - *Assortiment de mini navette*
  - *Mini burger de pastrami à la graine de moutarde*
  - *Mini brochette coppa-mozza-tomate confite*
- Les toastinettes - *3 pièces par personne*
  - *Champignon farci à l'émulsion buratta*
  - *Wraps de jambon ibérique à la crème de roquette*
  - *Opéra de foie gras fine gelée au Porto*
- Les ateliers en animations devant les convives - *2 pièces par personne*
  - *Découpe de thon gravlax et croustille de campagne*
  - *Découpe de magret fumé*

Les pièces salées chaudes

- Les ateliers en animations devant les convives - *2 pièces par personne*
  - *St Jacques flambée au rhum*
  - *Pluma de cochon à la plancha*

Menu- Réception n°2

Mise en bouche

Marinade d'écrevisse et son tartare de légumes aux épices

Ou

Houmous de patate douce burrata et fine brunoise de brésaola

Plat

Suprême de volaille fermière en demi-deuil pomme maxime et écrasé de patate douce

Ou

Paleron de veau confit jus réduit au pineau, bouchon de courgette au parmesan sur son canapé

Ou

Filet de bœuf rôti sauce au Porto rouge, émincé de pomme de terre et son gâteau de champignons

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de sésame

Ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade – **Suppl.6.00€/pers.**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Ste Maure, Cantal & roquefort

Salade servie à l'assiette et un plateau de fromage par table

Dessert

Mini buffet en pyramide

Assortiment de mignardises

Ou

Assiette gourmande : *Feuillantine chocolat, framboisine, verrine pomme caramel façon tiramisu*

Café en buffet

Cette prestation, cocktail et repas, est au tarif de 59.90€ TTC (tva à 10%), et comprend :

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le pain : 1 petit pain et baguettes

La mise en place du couvert et le service

Le tarif est basé sur un nombre de couvert de 50 personnes minimum, en deçà le tarif sera revu à la hausse

La fourniture de la vaisselle est au tarif de 4.00€ par personne