

Spécial Carte Traiteur

Pour les repas de fêtes et tous vos événements

Nous vous accompagnons dans votre organisation

➤ Les Apéritifs

- Pain surprise (60 pièces) : 25.00 € Pièce
- Bouquet gourmand de 40 mini brochettes : 30,00 €
- Petit four 35 pièces : 30.00 €
- Crousti pissaladière : 0,80 €
- Tartine du berger : 0,80 €
- Bambou du verger : 1,00 €
- Méli mélo de poulet aux légumes confits et pignons de pin : 1,50 €
- Blinis norvégien : 0,80 €
- Mini navette de crudités et de charcuterie : 0,80 €/pièce
- Plateau tapas de charcuterie fine, et fromage affiné : 25,00 €
- Verrine de foie gras aux abricots et pistaches : 1,50 €
- Cassolette de Tiramisu de langoustine: 1,50 €
- Délice d'avocat, pomme verte à la chair de crabe et coriandre : 1,50 €
- Gâteau Nordique 25 pièces : 20,00 €/p
- Mini burger de saumon : 0,80 €/p
- Plateau de 30 bouchées chaudes : 25,00 €

(Acras de morue, pain d'épice chèvre et chorizo, nems)

- Wraps fraîcheur : 0,80 €/p
- Antipasti à l'espagnol : 0,80 €/p
- Sushi au saumon : 0,80 €/p

➤ Nos entrées froides portionnées

- Opéra de foie gras aux abricots et pain d'épice : 4,50 €
- Millefeuille de saumon fumé Nordique ; 4,50 €
- Bavarois de légumes confits et jambon de pays sur son sablé de parmesan : 4,50 €
- Palet scandinave de saumon écrevisse et mangue : 4,50 €
- Bambou de légumes croquants, crème du fromager et herbes fraîches : 4,50 €
- Pressé de légumes confits à la tome de brebis : 4,50 €

➤ Entrées froides pour buffets

- Assortiment de salades composées : 3,50 €/la part
- Assortiment de charcuterie : 2,80 €/la part

(Jambon blanc, jambon sec, bacon, rosette, andouille, saucisson à l'ail)

- Assortiment de charcuterie avec terrine : 3,30 €/la part
- Nos Terrines (0,50g) : 0,50 €/ la part
- Terrine de poisson (100g) : 2,50 €
- Merlu en bellevue présenté en plat : 4,50 €

(Oreillons de pêche mousse de thon, tomate garni, œuf mimosa)

- Assortiment de viandes froides
- Rôti de porc, rôti de bœuf, manchons de poulet : 2,80 €
- Rôti de bœuf, aiguillette de poulet mariné, confit de porc : 3,20 €
- Rôti de bœuf, aiguillette de canard, fondant de poulet : 3,20 €

- Nos poissons et entrées chaudes

- Cassolette de gambas et de merlu aux trois champignons : 5,50 €
- Joles de lotte au jus de cresson : 8,00 €
- Filet de merlu beurre nantais : 8,00 €
- Dos de cabillaud au crumble de noisettes et jus vanillé : 8,00 €

➤ Entrées froides au choix à l'assiette (8,50 €)

L'assiette gourmande entre terre et mer

Millefeuille Nordique, tiramisu de langoustine, asperges vertes, médaillon de foie gras mi cuit

Déclinaison autour du foie gras (délice du sud ouest)

Médaillon de foie gras, macaron au foie gras, tiramisu de foie gras aux abricots et pistaches, maki de foie gras

Farandole des entrées

Médaillon de foie gras, saumon fumé, Délice d'avocat, pomme verte à la chair de crabe et coriandre, chiffonnade de jambon de Bayonne, brochette de gambas

Assiette Nordique

Bambou de gambas aux légumes croquants et pignons de pin
Palet scandinave au saumon écrevisses et mangue
Wraps fraîcheur, bagatelle de légumes croquants

➤ Viandes au choix (prix à la part)

- Braisé de veau aux épices douces ou sauce morilles : 7,50 €
- Confit de magret de canard aux poires des vergers et sa sauce aigre douce : 7,50 €
- Filets de caille en brochette arc en ciel sur velouté d'asperges : 7,50 €
- Filet de porc laqué au miel et sauce au sauternes : 6,50 €
- Ballottine de pintade Niçoise, jus à la sarriette : 6,50 €
- Fondant de poulet et sa barigoule : 5,90 €

Nos garnitures 3,00 € les deux garnitures au choix

- Pressé de carotte vichy au cumin
- Roulé de courgettes
- Tian en panibois
- Pomme de terre farcie aux cèpes
- Millefeuille de pomme de terre au thym
- Pommes de terre grenaille et tomates confites en brochette
- Risotto aux asperges vertes
- Nems de légumes estivaux
- Poêlée de légumes saisonnier en panibois
- Champignon de paris garni de sa mirepoix aux légumes
- Eventail de pomme au lard

➤ Les plats Conviviaux : (prix à la part)
(Accompagné pomme de terre vapeur, semoule, riz aux petits légumes, gratin dauphinois)

- Axoa basque de veau et de bœuf: 6,50 €/p
- Paëlla : 7,50 €/P
- Veau marengo : 7,50 €/p
- Rougail de saucisses et son riz : 5,50 €/p
- Tajine de bœuf : 6,50 €/p
- Tajine de Poulet : 6,50 €/p
- Choucroute : 6,50 €/p
- Choucroute de la mer : 8,50 €/p
- Sauté de porc Thaï : 5,90 €/p
- Fricassée de canard provençale : 6,50 €
- Colombo de porc : 5,90 €/p
- Jambalaya au poulet, chorizo, gambas : 6,50 €/p
- Méli mélo de poulet aux pequillos : 7,50 €
- Joues de porc au cidre : 7,50 €/p
- Jambon à l'os sauce au porto: 5,90 €/p
- Couscous : 7,50 €/p
- Poulet au curry créole : 6,50 €/p
- Sot l'y laisse de dinde à la Basquaise : 6,50 €/p
- Mitonné de bœuf à la niçoise : 6,50 €/p

Plateau de fromages : 1,20 €

(Brie, St Nectaire, Buche de chèvre, cantal, beurre)

Planche de fromages dégustation : 1,90 €

(Brie, tome de Savoie, st Nectaire, chèvre cendré, cantal)

➤ Nos desserts

- Craquant trois chocolats : 3,00 €
- Délice de fraises aux pommes des vergers : 3,00 €
- Coupelle de choco menthe : 2,00 €
- Coupelle de choco blanc fraise et basilic : 2,00 €
- Brochette de fruits frais : 1,50 €
- Verrine citron meringué et son sablé : 1,50 €
- Verrine abricot, mousse mascarpone et spéculos : 1,50 €
- Réduction sucrée : 1,00 €/p
- Tartelette : 1,80 €
(Pomme, citron)
- Tartelette aux fruits frais : 2,90 €
- Amandine cassis : 1.80€
- Eclair : 1,80 €
- Paris Brest : 1,80 €

Suggestion de menu et buffet

➤ **Le menu convivial** (à partir de 12,50 € par personne)

- Salades composées
- Plat convivial au choix
- Plateau de fromages
- Tartelette aux pommes, citron ou chocolat

➤ **Le menu saveur** 18,00 € par personne

- Entrée froide portionnée
- Ballottine de pintade Niçoise, jus à la sarriette
- Pomme de terre farcie aux cèpes
- Poêlée de légumes saisonnier
- Plateau de fromages
- Duo de desserts au choix

➤ **Le menu gourmet** (prix par personne 24,00 €)

- Entrée à l'assiette au choix
- Confit de veau aux épices douces
- Pomme de terre farcie aux cèpes
- Poêlée de légumes saisonnier
- Plateau de fromages
- Trio Gourmand

(ex : 1 entremet, 1 verrine, 1 brochette de fruits frais)

➤ **Coffret enfant 9,00 €**

- **Wraps de crudité**
- **Fricassé de poulet mariné**
- **Eclair chocolat**

➤ **Le buffet traditionnel** (10,00 € par personne)

- Assortiment de salades composées
- Rôti de bœuf, rôti de porc, manchons de poulet
- Moquette et chips
- Condiments
- Plateau de fromages
- Tartelette aux pommes, citron ou chocolat
- Pain

➤ **Le buffet Gourmand** (12,50 € par personne)

- Assortiment de salades composées
- Terrines
- Rôti de bœuf, aiguillette de poulet mariné, confit de porc
- Millefeuille de pomme de terre au thym
- Plateau de fromages
- Duo de desserts

➤ **Cocktail Campagnard** (14,50 € par personne)

Partir de 10 personnes

- Bambou de mélange terre et mer
- Tapas de charcuterie fine et de fromage affiné
- Assortiment de burgers et de navettes
- Sandwich de viandes froides 3 par personne
- Légumes saisonnier (chaud ou froid)
- Planche de fromages dégustation
- Assortiment de 3 réductions sucrées

➤ **Les formules cocktail apéritif** (à partir de 10 personnes)

➤ **Formule 1** : 4 pièces par personne à 3,50 € la part

- Blinis Norvégien
- Tartine du Berger
- Méli mélo de poulet aux légumes confits et pignons de pin
- Mini navette de crudités

➤ **Formule 2** : 6 pièces par personne à 4,50 € la part

(A partir de 10 personnes)

- Plateau tapas de charcuterie fine et fromage affiné
- Assortiment de petit four
- Délice d'avocat à la pomme verte et chair de tourteau
- Antipasti à l'espagnol

➤ **Formule 3** : 10 pièces par personne à 7,50 € la part

(A partir de 20 personnes)

- Pain surprise
- Gâteau Nordique
- Tiramisu de langoustine
- Mini burger
- Wraps
- Sushi
- Bouquet Gourmand

➤ **Le menu cocktail** (à partir de 17,00 € par personne)

A partir de 15 personnes

- Formule apéritif 10 pièces par personne
- Un plat convivial
- 3 réductions sucrées

➤ **Le cocktail dinatoire** (14 € par personne)

Exemple :

- **Formule 1 + formule 3 apéritifs**
- 3 réductions sucrées

➤ Location vaisselle :

- Assiette : 0,26 €/pièce
- Verre : 0,28 €/pièce
- Couverts (couteau, fourchette, petite cuillère): 0,54 €/pièce
- Tasse : 0,20€/pièce
- Percolateur : 30,00 €/pièce
- Mange debout : 12,00 €/pièce

Du Coté de la boucherie à retrouver sur notre site de vente en ligne

www.auboutdelart-boucher.fr

(Suivant approvisionnement possible)

Pour commander :

Le Laboratoire: Zone Polaris Nord- rue des Forêtis Chantonnay, tel : 02 51 31 27 63

Le Magasin Luçon : 6 Place du commerce, tel : 02 51 30 01 15

Le verger la Roche sur yon : 02 55 90 00 76

Mail : contact@auboutdelart.fr