

Lundi 2 mars 2020

Ma fille Diane fête
ses 8 ans



Come Prima

**TRAITEUR - RÔTISSERIE
SANDWICHERIE CLUB**

À EMPORTER ET EN LIVRAISON

☎ **04 95 763 729**

Depuis 2018

apetiz
carte

LIVRAISON GRATUITE

Come Prima - horaires
Lundi : 8h00 - 16h15
Mardi : 8h00 - 16h15
Mercredi : 8h00 - 13h00
Jeudi : 8h00 - 16h15
Vendredi : 8h00 - 16h15
Samedi - fermé
Dimanche - fermé

Carte bleue et carte Apetiz acceptées en Livraison sans minimum.
Tickets Repas DIRECCTE, DRAAF et DREAL de Corse

Menu et Suggestions de la semaine du 2 mars 2020

Mardi 3 mars 2020

Couscous Royal

Agneau, poulet, merguez, carottes,
courgettes, navets, pois chiche. Sauce Harissa
maison séparée. Graine Maison est séparée.

Portion importante. 16.00€

Pensez à réserver dès à présent...



**Le retour de la Salade de
museau**

Faite maison, sauce
moutarde, persil, oignon,
cornichons.

La barquette de 250g – 4,00€



**Lentilles et
figatellu**
**Figatellu Buresi
- Cozzano**

La barquette de 300g –
5.00€

Commandez au

04.95.763.729

Nos plats cuisinés en portion de 300g

Sauté de veau aux
olives
et penne rigate
300g – 4.00€

Poulet au curry
et riz basmati
300g – 4.00€

Lasagne Bolognese
300g – 4.00€

Gambas sauce
crème et basilic
Spaghetti
400g – 10.00€

Wok de canard,
sauce soja
nouilles de riz
300g – 5.00€

Wok Trilogie
Porc, poulet,
crevettes, sauce soja
nouilles de riz
300g – 5.00€

Cannelloni au
Brocciu AOP
sauce tomate
300g – 4.00€

Encornets à
l'Armoricaine
Et riz basmati
300g – 5.00€

Mardi 3 mars 2020

Couscous Royal – 16.00€



Commandez au
04.95.763.729

Notre Rôtisserie de Qualité en portions individuelles:

Rôti de Bœuf de notre
boucher, cuisson parfaite
« saignante » par nos soins

Tranché fin : 150g

+ 1 accompagnement offert

Le tout : 5.00€



Découpe de Poulet Rôti
Fermier Label Rouge
d'Ardèche en portion de 200g



+ 1 accompagnement offert

Le tout : 5.00€

Précisez votre morceau
préféré

Rôti de Porc de notre
boucher, cuisson basse
température par nos soins



Tranché fin : 150g

+ 1 accompagnement offert

Le tout : 5.00€

Petites envies en barquette alu (se réchauffent au four micro-ondes):

Gratin
Dauphinois

150g – 2,00€

Pomme de terre
grenailles au four

150g – 2,00€

Penne en sauce

(Sauce du sauté
de veau)

150g – 2,00€

Tian de légumes
frais au four

150g – 2,00€

Commandez au

04.95.763.729



Côté froid :

Assiette de fromages Corse

- 3 morceaux de brebis
- 3 morceaux de chèvre
- 2 morceaux de tome
- Confiture de figue
- Cerneaux de noix
- La barquette : 5.00€

Le retour de la Salade de museau

Faite maison, sauce moutarde, persil, oignon, cornichons.

La barquette de 250g – 4,00€



Assiette de Charcuterie Corse

Jean Buresi – Cozzano

- 2 tranches de Lonzo
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de saucisson
- ½ tranche de jambon cru
- 2 tronçons de figatellu
- Cornichon, beurre, tomate cerise
- La barquette : 8.00€



Salade Lambretta Club

Pâtes fraîches de fabrication maison à la tomate séchée, Jambon cru, Tome Corse de brebis, Pignons de pin, Vinaigrette Balsamique, Basilic et pointe de miel.

La barquette de 350g : 5.00€

Salade Palazzo Pitti :

Fusilli, poulet rôti fermier label rouge en émincé, buche de chèvre et tomates cerise... vinaigrette balsamique et basilic.

La barquette de 350g – 5.00€

Salade de pois chiche

Cumin, oignon et huile d'olive

Nouveauté ! boîte refermable



250g : 2.50€

Club-sandwichs Maison sur pain de mie complet - 3.20€ :

- Club sandwich du jour : 3.20€

Sandwich - ½ baguette fraîche :

- Saucisson Corse – Charcuterie Buresi à Cozzano, beurre – 4,00€
- Tome Corse de brebis finement coupée, confiture de figue, roquette... 4.00 €



Commandez au

04.95.763.729

Desserts & Douceurs maison :

- Fiadone Bastiais - 3.00€
- Mousse au chocolat 3.50€
- Pomme Corse – cannelle - au four 2.00€
- Buche glacée artisanale au Nutella 3.50€

Boulangerie Claude Fabbri :

- Baguette de pain frais du jour de notre Artisan Boulanger - 0.90€
- ½ baguette : 0.50

Boissons - Soft drink :

- Zilia Minérale 33cl- 1.00€
- Zilia pétillante 33 cl (rupture) –
- Zilia Citron 50cl – 1.80€
- Coca cola 33 cl –1.80€
- Coca cola zéro 33 cl – 1.80€
- Liptonic 33 cl – 1.80€
- Orangina 33 cl.- 1.80€



La Gelateria - 30 Cours Napoléon



Sur place ou à emporter, du lundi au samedi de 8H00 à 19H00

Tarifs évènementiel au 1^{er} Mars 2020 pour :

- Anniversaires
- Baptêmes,
- Mariages,
- Apéritifs dinatoires,
- Repas d'affaires,
- Séminaires,
- Inaugurations...

De 2 à 150 personnes

Devis gratuit sur simple demande au 04.95.763.729 ou par mail :
traiteurcomeprima@gmail.com

• Charcuterie de Jean Buresi – COZZANO - Plateaux composé (s) de :

- ½ tranche de jambon cru
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de lonzo
- 2 tranches de saucisson
- 2 tranches de panzetta
- 2 tranches de figatellu (à partir du 30 novembre)
- La décoration et des condiments sont compris dans le prix par personne, à savoir :
- Lit de roquette fraîche, olives noires à la grecque, cornichons taillés, tomates cerise et beurre roulé main façon gnocchi.
- Les plateaux peuvent être jetables emballés dans de jolies boîtes blanches ou nous pouvons vous proposer de jolis plateaux de cérémonies.
- Tarif TTC : 7.00€ par personne



• **Le fromage Corse de Michel Pierucci –
plateaux composés de :**

- 2 morceaux de tome Corse de brebis
- 3 morceaux de fromage Corse de chèvre
- 3 morceaux de fromage Corse de brebis
- La décoration et des condiments sont compris dans le prix par personne, à savoir :
- Lit de mesclun, cerneaux de noix, pignons de pin, confiture de figue et fleurs comestibles (suivant disponibilités)
- Les plateaux peuvent être jetables emballés dans de jolies boîtes blanches ou nous pouvons vous proposer de jolis plateaux de cérémonies.
- Tarif TTC : 5.00€ par personne



Exemple de plateaux mixtes : charcuterie et fromage Corse



● La rôtisserie :

Rôti de bœuf

De notre boucher Martinetti, une cuisson parfaite au four, très saignant, tranché très fin, le tout disposé (ou non) sur un lit de fraîcheur et sa décoration fraîche du moment...

6.00€ TTC par personne

Accompagnement compris



Poulet Rôti

Fermier, Label Rouge d'Ardèche, cuisson dans notre rotissoire, découpé à chaud, le tout disposé (ou non) sur un lit de fraîcheur et sa décoration fraîche du moment...

6.00€ TTC par personne

Accompagnement compris



Rôti de Porc

Une cuisson basse température de plus de 3H30 au four, tranché très fin, le tout disposé (ou non) sur un lit de fraîcheur et sa décoration fraîche du moment...

6.00€ TTC par personne

Accompagnement compris



● Côté mer :

Gambas Sauvage

Origine Argentine, cuisson au court bouillon par nos soins, disposées (ou non) sur un lit de fraîcheur et décoration fraîche du moment ...

Mayonnaise maison, Aioli ou rouille maison.

9.00€ TTC par personne

Accompagnement compris



- **Les accompagnements son compris dans le tarif de la rôtisserie, mais aussi des gambas.**

- Le flan individuel de courgette à la menthe.
- La salade de pommes de terre grenaille au thym, tomates cerise et roquette. Vinaigrette au choix.
- Salade de pâtes : girandole, vinaigrette, basilic, jambon cuit et emmental.
- Salade de pois chiches maison.
- Taboulé oriental maison aux légumes frais et à la menthe. (seulement en saison)



Les accompagnements peuvent également être commandés seuls... nous consulter pour les tarifs.

- **Les mini Club-Sandwichs**

De fabrication maison sur pain de mie de qualité supérieure.

Peuvent être coupés en triangle ou en carré suivant vos envies.

- Saumon fumé – mascarpone- aneth – citron : 0.80€ la pièce TTC
- Tome corse – confiture de figue – mesclun : 0.80€ la pièce TTC
- Saucisson Corse et beurre : 0.80€ la pièce TTC
- Poulet au curry et mayonnaise : 0.80€ la pièce TTC
- Rôti de porc maison – mayonnaise – roquette : 0.80€ la pièce TTC
- Thon – œuf dur – mayonnaise : 0.80€ la pièce TTC
- Poulet rôti fermier label rouge – mayonnaise – mesclun : 0.80€ la pièce TTC
- Foie gras – confiture de figue et roquette : 0.80€ la pièce TTC
- Rôti de bœuf – pesto alla genovese et roquette : 0.80€ la pièce TTC
- Commande minimum : 24 pièces



• Les feuilletés de notre production :

- Roulés à la saucisse avec ou sans moutarde - 10.00€ les 24 pièces
- Roulés au figatellu - 10.00€ les 24 pièces
- Quiches au jambon - 10.00€ les 24 pièces
- Quiches aux lardons fumés - 10.00€ les 24 pièces
- Mini pizza, tomate, olive noire à la grecque, emmental - 10.00€ les 24 pièces
- Palmier lonzo, tomate et fromage - 14.00€ les 24 pièces



• Les beignets de courgette

Beignets de Courgette

A la menthe et de Fabrication maison

Les 24 : 20.00€ TTC



• Les verrines faites maison :

Verrine

Salade de pois chiche à
l'huile d'olive, oignon,
persil et cumin

Les 24 : 15.00€ TTC



Verrine

Saumon fumé et
mascarpone fouetté...

Aneth et citron

Les 24 : 30.00€ TTC



Verrine

Salade de pâtes fraîches de
fabrication maison à la tomate
séchée, vinaigrette balsamique
et pointe de miel, basilic,
avocat et pignon

Les 24 : 30.00€ TTC



• Le Matériel pour votre buffet :

Notre matériel peut être à votre disposition avec votre commande, à savoir :

- 4 tables buffet de 180 cm de long
- 3 Nappes en lin traitées (180cm chacune)
- 1 grande vasque
- 6 seaux à champagne
- 2 Corbeilles à pain
- Ménagère complète pour 120 personnes
- 160 grandes assiettes professionnelles
- 160 assiettes à dessert
- 48 verres à vin
- 300 verres à eau
- 96 flutes à champagne
- Machine Nespresso + gobelets, sucre et dosettes de café
- Plats de réception pour charcuterie, salades, rôtis, ect ...
- Couverts de service

Nous consulter pour devis et tarifs

● Nos Partenaires Professionnels indépendants

Nous vous proposerons également une liste de partenaires professionnels pour la réussite de vos fêtes, à savoir

- Location de tonnelles, tables, chaises, vaisselle de réception, mange debout et décorations.
- Plusieurs photographes
- Plusieurs salons de coiffure
- DJ – animations – son et lumières
- Plusieurs Chanteurs Corse
- Plusieurs Stands de fabrication de beignets au Brocciu sur place
- Coursier – transporteur
- Location de camion frigorifique
- 1 ou 2 serveurs

La liste de nos partenaires ne sera donnée seulement après signature d'un devis, merci de votre compréhension.