



Menu et Suggestions de la semaine du 16 mars 2020

Chers clients et amis ...



Traiteur Come Prima

25 min • 🌐

Bonjour, suite à la décision du premier ministre, notre magasin étant un libre service alimentaire, il restera ouvert avec des règles strictes en ce qui concerne les livraisons . Nous n'allons pas abandonner les personnes isolées (âgées ou malades) pour qui nous faisons du portage à domicile depuis des mois... Nous prenons toutes les dispositions en ce qui concerne la sécurité lors des livraisons ... La notre et la leur... Gants, masques, emballages hermetiques préparés dans notre laboratoire. À savoir que notre gamme de plats cuisinés est conditionnée sous atmosphère protectrice et que nos produits ont au moins 3 semaines de date limite de consommation... À bientôt

Nous sommes à votre écoute et respecterons vos exigences.

Vous trouverez ci -dessous le détail de notre menu. Merci pour votre fidélité.

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€

Boulettes de bœuf
en sauce tomate et
ses pâtes
300g – 5.00€

Couscous
Poulet et merguez
Graine
12.00€

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

Cannelloni au
saumon fumé, sauce
bisque de homard et
crème
300g – 5.00€

Cannelloni au
Brocciu AOP
Sauce tomate
300g – 4.00€

Persillade
d'Encornets à
l'Ajaccienne
Et riz basmati
300g – 5.00€

Boulettes en sauce tomate

Bœuf de notre Boucher
Accompagnées de Girandole (Fusili)
La barquette de 300g – 5,00€



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
en portion de 150g 
+ 1 accompagnement offert
Le tout : 5.00€
Précisez votre morceau
préférré

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€

Pâtes en sauce
tomate
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€

Salade de museau

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

Boite refermable

La barquette de 250g – 4,00€

Salade Scandicci

Pâtes en salade, Jambon
cuit supérieur,
emmental, vinaigrette
Balsamique, basilic

La barquette de 350g –
5,00€

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 ! Boite refermable



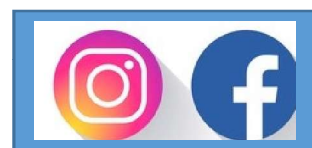
250g : 2.50€

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

- Club sandwich poulet au curry - mayonnaise
- Club sandwich rôti de porc - mayonnaise
- Club sandwich saumon fumé – mascarpone – aneth

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€

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- 1.80€
- Coca cola 33 cl –1.80€
- Coca cola zéro 33 cl – 1.80€
- Liptonic 33 cl – 1.80€
- Orangina 33 cl.- 1.80€



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 rôisserie, 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)



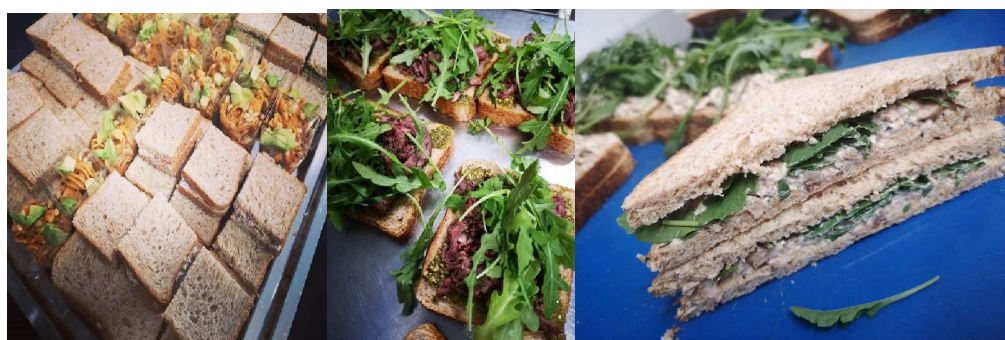
Les accompagnements peuvent également être commandés seuls... nous consulter pour les tarifs.

- **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 sera
transmise seulement après
l'acceptation d'un devis, merci de
votre compréhension.