

DU 1^{ER} MARS 2021
AU 28 FÉVRIER 2022

Notre carte
TRAITEUR

pour tous les
moments heureux
de votre vie !

Mariages • Baptêmes • Réceptions • Soirées • Buffets



Commandez en ligne sur notre site
www.traiteur.leclerc

E. Leclerc
TRELISSAC



Sommaire

Les corbeilles	p. 3
Les plateaux TV	p. 4
La rôtisserie	p. 5
Les buffets froids et les plateaux repas	p. 6
Les menus	p. 7
Les boissons	p. 8
Les apéritifs	p. 9 à 11
Les entrées froides	p. 12 à 13
Les entrées chaudes	p. 14 à 15
Les salades	p. 16 à 17
La charcuterie	p. 18 à 19
Les sushis	p. 20
Les fruits de mer	p. 21
Le fumaison	p. 22
Les grillades du poissonnier	p. 23
Les plats cuisinés	p. 24 à 26
Les accompagnements	p. 27
La boucherie	p. 28 à 29
Les pâtisseries	p. 30 à 32



Commandez vos Repas de Fêtes en ligne

E.Leclerc 

Avec ce service, vous commandez facilement, vous payez directement, et récupérez votre commande dans votre centre E.Leclerc*.

www.traiteur.leclerc.com

pour mieux vous satisfaire, les commandes sont à passer au minimum 5 jours à l'avance.

*Le jour de votre choix.

Toujours plus simple, **et rapide !**

Fait chez nous... fait par nous... fait pour vous...

Tous nos produits estampillés de ces logos sont garantis élaborés dans nos ateliers par notre personnel qualifié



Pour passer commande :

Rayon Traiteur : **05 53 35 75 80**

Rayon Poisson : **05 53 35 75 57**

Rayon Boucherie : **05 53 35 75 81**

Rayon Boulangerie/Pâtisserie : **05 53 35 75 82**

Nos horaires d'ouverture :
Du lundi au samedi de 8h30 à 20h30

CONDITIONS DE VOTRE COMMANDE

Tous nos plats sont remis en plateaux, boîtes ou saladiers selon les quantités et le type de produit. Les liquides (punch et cocktail sans alcool) sont remis dans des récipients adaptés aux grands volumes.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Demandez votre devis gratuit pour vos repas et cérémonies. Afin de vous assurer une prestation de qualité, merci de passer vos commandes 72 h à l'avance.

"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas" "Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière"
"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" "Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour"

www.mangerbouger.fr

Nos tarifs sont susceptibles de changer en fonction des aléas climatiques et éléments conjoncturels.

Faites livrer vos commandes traiteur magasin

dans un rayon de 20km



9€90

à partir de 50€ d'achat

avec  **ATOMMARKET**
LIVRAISON DE COURSES À DOMICILE

A réserver et régler
à l'accueil de votre Hypermarché

* Livraison possible dans le 24000 ; 24330 ; 24420 ; 24430 ; 24460 ; 24640 ; 24650 ; 24660 ; 24750 dans un rayon de 20 km autour de votre centre E.leclerc à Trélissac

Les Corbeilles



La corbeille

15€

La Borie

Comprenant : gésiers de canard 350 g, sauce Périgieuse 200 g, pâté de campagne aux noix 180 g, terrine de magret de canard fumé 180 g, bergerac Château La Besage 2017 (75 cl).



La corbeille

35€

La Découverte

Comprenant : confiture d'oignons 90 g, rillettes de canard 190 g, papitou 50% foie gras 190 g, foie gras de canard entier 170 g, bergerac rouge Château Le Vigneau 2017 (75 cl).



La corbeille

45€

La Feuilleraie

Comprenant : miel de forêt du Périgord 250 g, foie gras de canard entier du Périgord 130 g, confit d'oignon 140 g, le petit sarladais au foie gras de canard 200 g, grillons de canard à l'ail 300 g, huile de noix 25 cl, rosette L'essentiel 2015 (75 cl).



La corbeille

60€

Les 7 péchés capitaux

Comprenant : le confit de canard 2 cuisses 760 g, huile de noix 25 cl, cèpes à l'huile 380 g, la tartina à la truffe noire 80 g, foie gras de canard entier 125 g, mijotés de fruits fraise vanille 350 g, monbazillac La source du sourire 2016 (75 cl).

Les Plateaux TV



Spécial PIZZA



La pièce
**6€
,80**

La pièce
**6€
,90**

La pièce
**6€
,95**

La pièce
**7€
,10**

Pizza Margarita

Base tomate, mozzarella, jambon, olive noire, origan.
6/8 personnes.

Pizza Royale

Base tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive noire, origan.
6/8 personnes.

Pizza Burger

Base tomate, mozzarella, bœuf haché, oignon, sauce burger, fromage burger.
6/8 personnes.

Pizza Savoyarde

Base tomate, pomme de terre, mozzarella, reblochon, oignon, lardon, origan.
6/8 personnes.

La pièce
**6€
,95**

Pizza Barbecue

Base tomate, mozzarella, oignon, poulet barbecue, tomate, origan.
6/8 personnes.

Spécial BURGER



La pièce
**3€
,70**

La pièce
**3€
,70**

Le Cheddar

Pain à hamburger, sauce burger, salade, oignon rouge, steak haché, fromage burger.

Le Bacon

Pain à hamburger, steak haché, bacon, salade, tomate, ketchup.

Croque-Monsieur



La pièce
**2€
,05**

La pièce
**2€
,50**

La pièce
**2€
,90**

Croque-Monsieur

Pain de mie, emmental, béchamel, jambon.

Croque Végétarien

Épinards, cantal, oignon rouge, cerneaux de noix.

Croque Basque

Pain de mie, margarine, fromage de brebis, confiture de cerise noire, jambon de pays, piment d'Espelette.

Pain bagnat



La pièce
**3€
,80**

Pain bagnat au thon

Pain, thon, mayonnaise, tomate, salade, oignon rouge, œuf, olive noire.

Pain bagnat au poulet

Pain, poulet, mayonnaise, tomate, salade, oignon rouge, œuf, olive noire.

Bruschetta



La pièce
**3€
,50**

La pièce
**3€
,80**

La pièce
**3€
,90**

La pièce
**3€
,90**

Bruschetta Royale

Pain de Trépassac, sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignon blanc, origan.

Bruschetta 4 fromages

Pain de Trépassac, sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, camembert, origan.

Bruschetta Savoyarde

Pain de Trépassac, sauce tomate, mozzarella, pomme de terre, oignon blanc, allumettes lardon, reblochon, origan.

Bruschetta Italienne

Pain de Trépassac, sauce tomate, mozzarella, sauce pesto, tomate cerise, coppa, origan.



La Rôtisserie

ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**7€
,90**

**Pilon de poulet
nature**



Le kg
**7€
,90**

**Pommes
de terre
grenaille,
sel, ail et persil**



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**8€
,50**

**Pilon de poulet
mariné**



ORIGINE 
FRANCE

La pièce
**10€
,90**

**Poulet
fermier rôti**
900 g minimum.



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**12€
,90**

Pintade



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**16€
,90**

**Travers de
porc**



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**15€
,95**

Jambonneau



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**13€
,90**

**Mini-rôti
de porc**



ORIGINE 
FRANCE

Le kg
**12€
,90**

**Gambette
de porc**



Les Buffets froids



La part

9,95 €

Buffet classique

- 2 salades au choix (parmi toutes les salades des pages 16 et 17, sauf salade périgourdine)
 - 1 pamplemousse surprise
 - 1 salade de haricots verts (environ 100 g)
 - Viande froide (1 tranche de rôti de porc et 1 tranche de rôti de bœuf)
 - Fromage : Cantal jeune pasteurisé (portion de 30 g), Brie pasteurisé (portion de 30 g)
- ORIGINE FRANCE



La part

15,50 €

Buffet gourmand

- 3 salades au choix (3 x 100 g) (parmi toutes les salades des pages 16 et 17, sauf salade périgourdine)
 - Saumon Bellevue (minimum 10 personnes) ou coquille de saumon ou coquille de surimi
 - Charcuterie (1 tranche de jambon de Pays, 1 tranche de chorizo, 1 tranche de salami, 50 g de pâte de campagne)
 - Viande froide (1 tranche de rôti de porc, 1 tranche de rôti de bœuf, 1 portion de poulet)
 - Fromage : Cantal jeune pasteurisé (portion de 30 g), Brie pasteurisé (portion de 30 g), Bûche de chèvre (portion de 30 g)
- ORIGINE FRANCE

Vendus dans leur plateau

avec kit moutarde et mayonnaise.

Idée de suggestion, composition selon vos envies, demandez à nos vendeuses.

Les Plateaux repas



Le plateau

5,50 €

Plateau Enfant

Jambon blanc, carottes râpées, taboulé, portion de vache-qui-rit, brownie au chocolat.



Le plateau

5,50 €

Plateau Campagnard

Haricots verts, salade piémontaise, anchaud périgourdin, ossau ritzy, riz au lait.



Le plateau

5,50 €

Plateau Océan

Céleri rémoulade, riz niçois, terrine 3 poissons, camembert, far breton.



Les Menus

Les menus de fin d'année sont disponibles dans le prospectus menus du 1^{er} au 31 décembre



Le Campagnard

par personne

14,95 €

Feuilleté au chèvre,
Paupiette de veau,
Flan de courgette,
Brie (au lait pasteurisé de vache).



Le Feuilleraie

par personne

24,95 €

Foie gras de La Feuilleraie,
Salade périgourdine,
Écrasé de pommes de terre
ou Gratin périgourdin,
Magret de canard,
Cabécou (au lait cru de chèvre)
Tartelette aux noix.



Terre-mer

Bouchée de ris de veau,
Saumon Bellevue,
Filet mignon sauce morille,
Ecrasé de pommes de terre,
Tomate provençale,
Cabécou (au lait cru de chèvre).



Par personne

28,95 €

Le menu



Prestige

Foie gras de canard mi-cuit,
Demi-langouste,
Aiguillette de canard sauce au poivre,
Gratin dauphinois,
Fagot de haricots verts,
Comté AOP* 24 mois (au lait cru de vache).

Nos menus vous sont présentés à titre d'exemple. N'hésitez pas à vous adresser à votre rayon traiteur

* AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Les Boissons



Le litre

5,95 €

Sangria

9,5% vol.

Vin rouge, eau gazeuse, citron, orange, cannelle, sucre.



T R A I T E U R



Le litre

3,95 €

**Cocktail sans alcool
"Paradisio"**

Jus de fruits exotiques
et grenadine.



Le litre

7,90 €

Punch

Rhum, sucre de canne,
jus d'orange, banane, orange,
pomme. 16% vol.

Tous nos liquides (sangria, cocktail sans alcool, punch) sont réunis dans des récipients adaptés aux grands volumes.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

Les Apéritifs



La pièce
17€₉₅
Ananas surprise
 50 piques. Rosette, tomate cerise, emmental.



La pièce
10€₈₀
Abricots ou pruneaux bardés



La pièce
20€₉₀
Quiche Lorraine
 50 toasts.



La pièce
28€₉₅
Quiche au saumon
 50 toasts.



La pièce
14€₉₀
Pizza jambon
 50 toasts.

Composition de votre pizza à la demande en fonction des produits disponibles.



La pièce
16€₉₀
Pizza
 Au choix : chorizo, saumon ou poulet barbecue.
 50 toasts.



Les Apéritifs



La pièce
**0€
,45**

Toasts classiques
Rillettes de porc,
rosotte, tomate/œuf...



La pièce
**0€
,85**

Toasts supérieurs
Saumon fumé,
foie gras de canard.



La pièce
**0€
,65**

Mini-feuilletés chauds
Feuilletés saucisse, fromage, anchois,
mini croque-monsieur.



L'unité
**2€
,80**

Fougasse
3 fromages, olives, chorizo ou lardons.
420 g.



La pièce
**14€
,90**

Cake olives/lardons
40 morceaux environ.
Existe aussi cake figues/foie gras au prix de 23,95 €
et saumon/légumes au prix de 20 €.



La pièce
**19€
,95**

Pain surprise de la mer
50 toasts : tarama, rilette de thon et de
saumon, œufs de lumps, saumon fumé.



La pièce
**19€
,95**

Pain surprise de campagne
50 toasts : rosette, mousse de canard,
rilette de porc, fromage
ail et fines herbes,
jambon de pays.

Les Apéritifs



Apéritif

- Mini-verrine guacamole/avocat/crevette la pièce **1,50 €**
- Mini-verrine fromage frais/tomate confite la pièce **1,50 €**
- Mini-verrine tartare/concombre/surimi la pièce **1,50 €**
- Cuillère : compotée de pomme et foie gras de canard ... la pièce **1,50 €**
- Brochette de St Jacques/ananas la pièce **1,50 €**
- Brochette de canard/pruneaux la pièce **1,50 €**
- Endive gorgonzola, parmesan, noix la pièce **0,65 €**



Les Légumes à croquer



La pièce
12,90 €

Crock légumes

Pour 6 à 8 personnes.
Carotte, brocoli, tomate cerise, concombre, radis, chou fleur, sauce aïoli, sauce cocktail.



La pièce
0,85 €
Chou fourré
Mousse de saumon fumé.



La pièce
0,85 €
Navette
Rillettes de magret d'oie.



La pièce
0,25 €
Gougère au comté

Les Entrées froides



La pièce
**2€
2,10**
Tomate
au thon/mayonnaise



La pièce
**2€
2,50**

Pamplemousse garni

1/2 pamplemousse, riz, surimi, crevette, mayonnaise, aneth.



La pièce
**2€
2,60**

Avocat farci

1/2 avocat, surimi, sauce cocktail, aneth.

Uniquement du 1^{er} au 31 décembre 2021



La pièce
**11€
11,90**

Demi-langouste Bellevue

Langouste*, macédoine de légumes, tomate, œuf, citron, olive noire, aneth.

* *Panurus argus*.

Les Entrées froides



La pièce
**2€
90**

Coquille de surimi

Surimi, macédoine de légumes, tomate, œuf, citron, aneth.



La pièce
**3€
90**

Coquille de saumon

Saumon farci à la macédoine de légumes, tomate, œuf, citron, aneth.



La pièce
**3€
80**

Millefeuille saumon

Saumon fumé, mascarpone, pulco citron, ciboulette, aneth.



La part
**5€
90**

Saumon Bellevue

Filet de saumon, macédoine de légumes, tomate, citron, crevettes, œuf. Minimum 10 personnes.



Les Entrées chaudes



La pièce
**2€
2,70**

**Bouchée
à la Reine**

La pièce
**3€
3,90**

**Bouchée
de Saint-Jacques***
*Espèce et origine des St-Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou).

La pièce
**3€
3,20**

**Bouchée
de la mer**



La pièce
**1€
1,80**

Roulé au boudin



L'unité
**2€
2,10**

**Roulé
au fromage**



La pièce
**1€
1,80**

**Feuilleté au
camembert
et miel**



La pièce
**1€
1,80**

**Croissant
au jambon**



La pièce
**3€
3,70**

**Tourte au confit
de canard**



La pièce
**1€
1,95**

Friand



Les Entrées chaudes



La pièce

4,50 €

Coquille Saint-Jacques*

*Espèce et origine des St-Jacques :
Argopecten purpuratus (Pérou).



La pièce

2,10 €

Crêpe salée

Au choix : périgourdine, seguin, indienne ou fruits de mer.



Quiches

Quiche aux poireaux	la pièce 1,90 €
Quiche pomme boudin	la pièce 1,90 €
Quiche aux champignons	la pièce 2,10 €
Quiche bacon, chèvre, miel	la pièce 2,10 €
Quiche Lorraine	la pièce 2,10 €
Quiche au maroilles	la pièce 2,85 €
Quiche fèves et lardons	la pièce 2,90 €
Quiche cèpes et marrons	la pièce 2,95 €
Quiche aux cèpes	la pièce 2,95 €

Les Salades



La part
**0€
,99**

Riz au surimi
Riz, surimi, mayonnaise.

La part

**0€
,99**

Riz niçois
Riz, maïs, tomate, thon,
poivrons, olives noires,
sauce salade



La part
**0€
,89**

Taboulé
Semoule, tomate, poivrons verts,
raisins secs, menthe.



La part
**1€
,09**

Salade de quinoa
Quinoa, tomate, poivrons, raisins
secs, concombre, persil, cumin,
sauce salade.



La part
**1€
,09**

Cervelas en vinaigrette
Cervelas, oignon,
sauce salade.



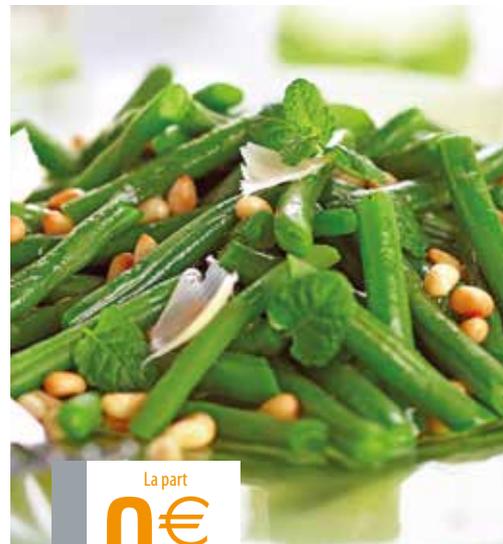
La part
**0€
,69**

Céléri rémoulade
Céléri, mayonnaise.



La part
**0€
,68**

Carottes râpées
Carottes, sauce salade, persil.



La part
**0€
,89**

Haricots verts
Haricots verts, sauce salade,
persil.

Les Salades



La part
**0€
0,79**

Salade de coleslaw
Chou blanc, carotte,
mayonnaise.



La part
**0€
0,99**

Salade de chou/comté
Chou vert, jambon cuit,
comté, sauce salade, persil.



La part
**0€
0,99**

Salade de chou rouge
Chou rouge, oignon, sauce
salade, persil.



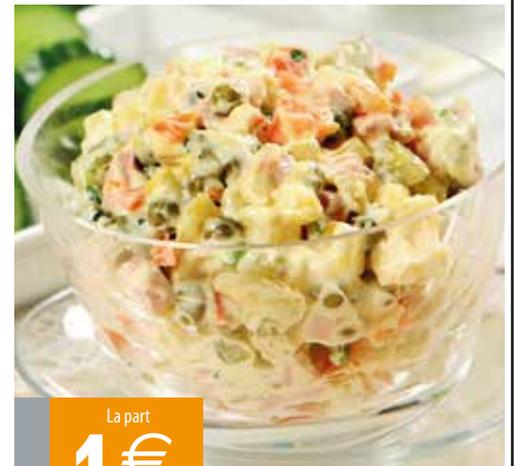
La part
**1€
1,49**

Tagliatelle au saumon
Tagliatelle, saumon fumé, tomate,
mayonnaise, ciboulette.



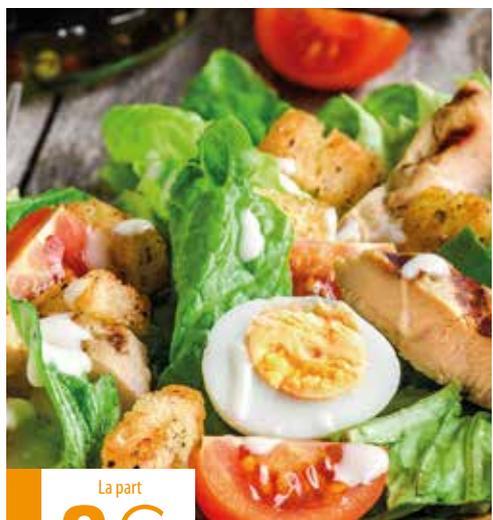
La part
**1€
1,19**

Salade du pêcheur
Pomme de terre, thon, olives noires,
mayonnaise.



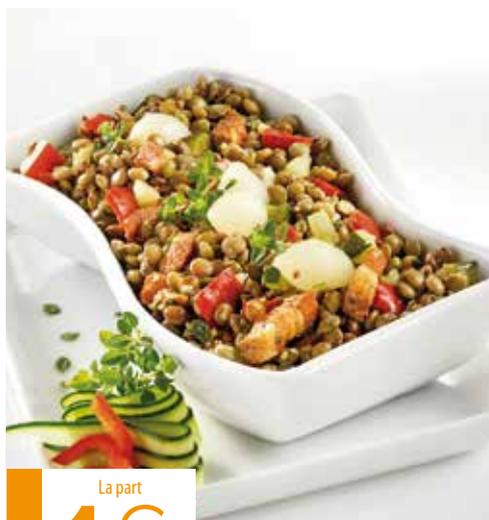
La part
**1€
1,09**

Piémontaise
Pomme de terre, jambon, œuf,
tomate, mayonnaise, cornichons.



La part
**3€
3,20**

Salade campagnarde
Salade verte, croûtons, tomate cerise,
œuf, poulet, carotte, vinaigrette.



La part
**1€
1,59**

Salade de lentilles
Lentilles, lardons, oignon, persil,
sauce salade.



La part
**4€
4,50**

Salade périgourdine
Salade verte, tomate cerise,
gésier, magret de canard séché,
œuf, croûtons, noix, sauce salade.

La Charcuterie



Par personne

**4€
,90**

Plateau de viande froide

Porc (1 tranche)
Bœuf (1 tranche)
Poulet (1 morceau)



Par personne

**3€
,50**

Plateau de charcuterie classique

Jambon blanc (1 tranche)
Jambon sec (1 tranche)
Rosette (1 tranche)
Salami (1 tranche)
Pâté de campagne (1 tranche)

Par personne

**4€
,10**

Plateau de charcuterie gourmande

Jambon blanc (1 tranche)
Jambon sec (1 tranche)
Rillettes de porc (1 tranche)
Saucisson à l'ail (1 tranche)
Boudin à la viande (1 tranche)
Chorizo (1 tranche)

Pour vos charcuteries, différentes présentations possibles : papillon, cœur, pyramide et trèfle (minimum 15 personnes)



Par personne

**6€
,90**

Plateau raclette

Fromage à raclette

au lait pasteurisé 200 g, Origine France
Jambon blanc 1 tranche, Origine France
Jambon de pays 1 tranche, Origine France
Bacon 1 tranche, Origine France
Rosette 1 tranche, Origine France
Salami 1 tranche, Origine France
Coppa 1 tranche, Origine UE



La Charcuterie

élaborée dans nos ateliers



Notre charcuterie est sans sel nitrité et sans conservateur.



Le kg
6€₉₀

Boudin de la Feuilleraie nature

Existe aussi aux raisins, aux noix ou aux châtaignes au prix de 7,50 € le kg.



Le kg
10€₉₅

Pâté de la Feuilleraie base châtaigne nature

Existe aussi au foie gras au prix de 16,95 € le kg.



Par personne

49€₅₀

Foie gras frais de la Feuilleraie

Existe aussi à la figue au prix de 55 € le kg.



Le kg

16€₉₀

Rôti de porc cuit

Rôti, laurier, thym, romarin, sel, poivre, huile d'olive.



Le kg

16€₉₀

Jambon cuit



Le kg

10€₉₅

Rillons confits

Dans de la graisse de porc, sel, poivre.

Les Sushis

Sushis
réalisés à la main
chaque jour
par Sushi-Man



LE ZEN
9 pièces (230 g)
10,19 € - Le kg : 44,30 €



L'INCONTOURNABLE
12 pièces (355 g)
11,89 € - Le kg : 33,49 €



LE DIVIN
18 pièces (390 g)
14,89 € - Le kg : 38,18 €



TENTATION SAUMON
16 pièces (370 g)
15,39 € - Le kg : 41,59 €



L'EXPLOSION
16 pièces (440 g)
18,49 € - Le kg : 42,02 €



CALIFORNIA TENTATION
24 pièces (480 g)
18,89 € - Le kg : 39,35 €



SUSHIMAN
20 pièces (430 g)
18,89 € - Le kg : 43,93 €



L'IRRÉSISTIBLE
24 pièces (480 g)
20,89 € - Le kg : 43,52 €



PLATEAU SAMOURAÏ
38 pièces (820 g)
32,89 € - Le kg : 40,11 €



PLATEAU GEISHA
56 pièces (1 kg)
42,89 €

DU RIZ SUPÉRIEUR, UNE RECETTE TRADITIONNELLE, UNE FABRICATION À LA MAIN, DU SAUMON D'ÉCOSSE, DU THON ALBACORE ET DES LÉGUMES FRAIS.

VOUS POUVEZ PASSER VOS COMMANDES 06 11 31 43 76

Les Fruits de mer



Commandez
au rayon poissonnerie au
05.53.35.75.57

Plateau La Feuilleraie

- 8 bulots cuits
pêchés en Atlantique Nord Est,
- 3 langoustines cuites
pêchées en Atlantique Nord Est,
- 50 g de crevettes grises cuites
pêchées en Atlantique Nord Est,
- 4 amandes cuites
pêchées en Atlantique Nord Est,
- 4 palourdes cuites
pêchées en Atlantique Nord Est
ou élevées en France,
- 1 crevette royale
pêchée en Atlantique Centre Est,
- 1 homard cuit*
pêché en Atlantique Nord Est,
- 8 crevettes roses cuites cal. 30/50
élevées en Équateur,
- 6 huîtres Marennes Oléron n°3
élevées en France,
- ½ citron, 1 rince-doigts.

**DISPONIBLE
TOUTE
L'ANNÉE**



La part

30€

Plateau La Criée

- 8 bulots cuits
pêchés en Atlantique Nord Est,
- 8 crevettes roses cuites cal 30/50
élevées en Équateur et autres pays,
- 50 g de crevettes grises cuites
pêchées en Atlantique Nord Est,
- 4 amandes cuites
pêchées en Atlantique Nord Est,
- 4 palourdes cuites
pêchées en Atlantique Nord Est
ou élevées en France,
- 6 huîtres n°3 Fines de Claires
Marennes Oléron
élevées en France,
- 3 langoustines cuites cal 20/30
pêchées en Atlantique Nord Est,
- ½ tourteau cuit
pêché en Atlantique Nord Est,
- ½ citron, 1 rince-doigts

**DISPONIBLE
HORS
23, 24, 30 & 31
DECEMBRE**



La part

20€

Fumaison "Maison"



**PRIX SELON ARRIVAGES
ET SAISONNALITÉ**

**Saumon d'Écosse
nature fumé**



**SALÉ, FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE ET DE NOYER
ET TRANCHÉ DANS NOS ATELIERS**
à partir de saumon élevé en Écosse



**Saumon
d'Écosse
fumé
aux 5 baies**
Élevé en Écosse



**Émincé
de saumon
d'Écosse
fumé
à la sariette**
Élevé en Écosse



Truite fumée
Élevée en France



Émincé de saumon d'Écosse fumé à l'aneth
Élevé en Écosse



Trio de noix de Saint-Jacques* fumées
Piment d'Espelette, zeste de citron vert, aneth.
Pêchées en Atlantique Nord-Ouest.



**Filets de maquereaux fumés au poivre,
aux baies roses et aux herbes de Provence**
Pêché en Atlantique Nord-Est.

Les Grillades

**PRIX SELON ARRIVAGES
ET SAISONNALITÉ**



Noix de Saint-Jacques marinées aux agrumes
Pêchées en Atlantique Nord-Est.



Brochettes de saumon nature
Existe aussi marinées au thym et citron ou à la provençale.
Élevé en Écosse.
Existe aussi :
Brochettes de Cabillaud (*Pêché en Atlantique Nord-Est*) à 21,95 € le kg et
Brochettes de lieu noir (*Pêché en Atlantique Nord-Est*) à 16,95 € le kg.



Filet de maquereaux mariné thym/citron
Pêché en Atlantique Nord-Est.



Pavé de saumon mariné thym et citron
Élevé en Écosse.



Dos de cabillaud mariné aux agrumes
Pêché en Atlantique Nord-Est.



Thon mariné à la provençale
Pêché en Océan Pacifique.

Les Spécialités



Choucroute de la Mer



Brandade revisitée à l'Espagnole



Rôti de saumon Orloff
Élevé en Écosse.



Rillettes de Saumon
Élevé en Écosse.



Tartare de dorade
Élevé en Grèce.
Existe aussi : Tartare de saumon (*Élevé en Écosse.*)



Carpaccio de dorade
Élevé en Grèce.
Existe aussi : Carpaccio de saumon (*Élevé en Écosse.*)

Les Plats cuisinés

(minimum 6 personnes)



La part

7€
23

Magret de canard sauce foie gras
250 g



La part

4€
48

Cuisse de canard sauce au miel
250 g



La part

3€
73

Parmentier de canard
250 g



La part

2€
10

Endives au jambon
200 g



La part

1€
99

Tomates farcies et riz
200 g



La part

3€
23

Boulettes de bœuf à la provençale
250 g



Les Plats cuisinés

(minimum 6 personnes)



La part

4€
4,23

Paupiette de veau
250 g



La part

4€
4,24

Lapin chasseur
250 g



La part

3€
3,24

Poulet basquaise
250 g



La part

3€
3,73

**Sauté de porc
au chorizo**
250 g



La part

3€
3,24

Lentilles saucisse
250 g



La part

3€
3,98

Thon basquaise
250 g



La part

4€
4,74

**Gambas sauce
à l'armoricaine**
250 g



La part

4€
4,72

**Paupiette de
saumon**
250 g

Les Plats cuisinés

(minimum 6 personnes)



La part

5 €
48

Paëlla aux fruits de mer

Poulet, riz, moule, cocktail de fruits de mer, crevette rose, petit pois, poivron, oignon, chorizo.
500 g.



La part

8 €
47

Choucroute de la mer

Chou cuit, riz d'or, julienne de légumes, saumon, poisson blanc (selon arrivage), moule, crevette, cocktail de fruits de mer.
500 g.



La part

7 €
82

Couscous

Poulet, merguez, boulette de bœuf, pois chiches, légumes à couscous.
Semoule vendue séparément 0,99 € la part.
500 g.



La part

8 €
47

Cassoulet au canard

Haricots blancs, saucisse de Toulouse, cuisse de canard, saucisson à l'ail.
500 g.

La part

4 €
95

Choucroute garnie

Chou cuit, saucisse de Francfort, saucisse de Strasbourg, saucisse à l'ail fumée, poitrine fumée, pomme de terre.
500 g.



La part

3 €
27

Tartiflette

Fromage à tartiflette, crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons.
300 g.



Les Accompagnements

(minimum 6 personnes)



La part
**1 €
,64**



Poêlée romanesco
150 g

La part
**1 €
,03**



Tagliatelles
150 g

La part
**1 €
,39**



Gratin dauphinois
200 g

La pièce
**0 €
,85**

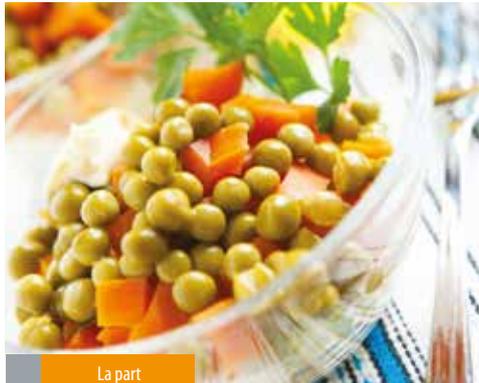


Tomate à la provençale



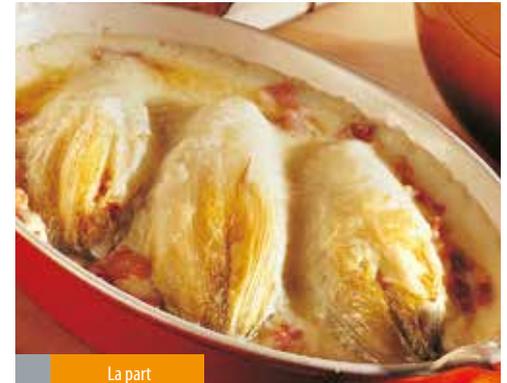
La part
**1 €
,99**

Flan de légumes
200 g



La part
**1 €
,59**

Petits pois carottes
200 g



La part
**1 €
,39**

Endives braisées
200 g



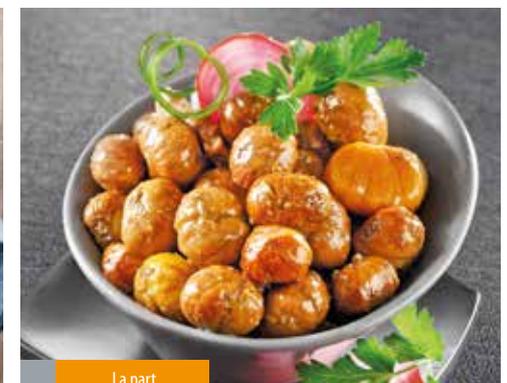
La part
**2 €
,70**

Fèves cuisinées
200 g



La part
**1 €
,50**

Écrasé de pomme de terre
200 g



La part
**3 €
,88**

Marrons cuisinés
150 g



Filet mignon chorizo manchego

Existe aussi à la moutarde.



Crêpinette à la provençale



Cailles farcies aux figues



Rôti de porc fromage bacon

Existe aussi aux pruneaux abricot.



Râble de lapin agenais



Magret de canard miel abricot



Cuisse de poulet farcie



Paupiettes de porc au reblochon

Existe aussi au poulet (lardon raclette ou à la catalane), dinde (Orloff).



Involtini de veau au bleu



Escalope de veau au thym et citron



Escalope de dinde au thym et citron

Existe aussi à la basque et à la provençale.



Cordon bleu de dinde

Existe aussi au poulet.



Les émincés d'agneau à l'indienne
Existe aussi : canard à la basque, poulet thym/citron et bœuf tex-mex.



Cœur de canard persillade
Existe aussi au piment d'Espelette.



Manchon de poulet à la mexicaine



Pilon de poulet au curry croustillant



Boulettes d'agneau à l'indienne aux amandes effilées



Boulettes au bœuf cœur cheddar



Nuggets à la mexicaine aux pétales de maïs



Saucisse de Toulouse
Sans colorant artificiel ni conservateur.



Merguez
Sans colorant artificiel ni conservateur.



Chipolatas
Sans colorant artificiel ni conservateur.



Chorizo



Brochette de magret au piment d'Espelette
Existe aussi 3 poivres.



Préparation viande hachée

Les Pâtisseries

Gâteaux et Entremets



Pour 4 personnes

**9€
9,60**

Le Cara'pom

Sablé breton, croquant spéculoos, mousse mascarpone vanille, pomme en dés avec son caramel beurre salé et son glaçage miroir caramel.



Pour 4 personnes

**8€
8,40**

Le Trois Chocolats

Génoise nature, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait et mousse chocolat blanc.



Pour 4 personnes

**8€
8,40**

Le Mango

Mousse mangue passion et sa compotée de mangue sur sa daquoise noix de coco.



Pour 4 personnes

**8€
8,40**

Le Royal

Génoise chocolat, croquant praliné, mousse légère au chocolat et son glaçage avec sa petite feuille d'or.



Pour 4 personnes

**9€
9,60**

Le Feuilleraie

Sablé breton, croquant praliné, mousse légère caramel lait, cœur caramel et velours chocolat.



Pour 4 personnes

**8€
8,80**

Le Douceur

Génoise nature, croquant fruits rouges, mousse à la framboise et son palet gélifié framboise.



Pour 4 personnes

**9€
9,90**

Le Choco'gourmand

Biscuit madeleine, croquant praliné, insert compotée de cerises noires, mousse légère au chocolat noir.



Pour 4 personnes

**8€
8,80**

Charlotte Poire-Chocolat

Biscuit cuillère, génoise nature, ganache chocolat, mousse poire, poire confite vanille et poire au sirop en forme de rose.



Pour 4 personnes

**7€
7,80**

Le Fraisier

Génoise nature, crème diplomate et ses fraises fraîches.



Pour 4 personnes

**7€
7,80**

Le Framboisier

Génoise nature, crème diplomate et ses framboises fraîches.



Pour 6 personnes

**7€
7,90**

Le Gâteau aux noix

Beurre, sucre, œufs, poudre d'amande, farine du Périgord et noix AOP* Périgord.



Pour 8/10 personnes

**26€
26,40**

Le Baba au rhum

Baba et sa chantilly

Les Pâtisseries

Les individuels



À partir de
1,95 €
L'unité

Gâteaux et entremets



À partir de
0,50 €
L'unité

Lunchs

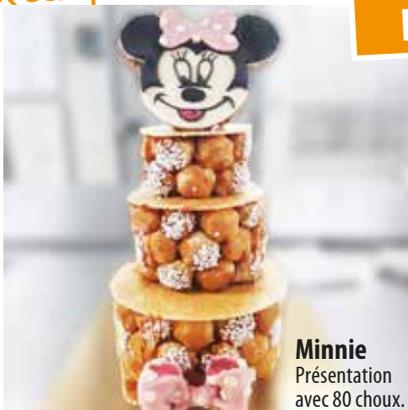


À partir de
0,55 €
L'unité

Mignardises

Les pièces montées

Le chou : 0,75 € La nougatine : 22 € le kg



Minnie
Présentation avec 80 choux.



Le Train
Présentation avec 70 choux.



La Raquette

Les choux et nougatine



11,90 €

Le choubidou
Disque de feuilletage, 20 choux vanille (ou au parfum de votre choix sur commande) caramélisés, dragées au chocolat.



19,90 €

Coupe choux macarons
Coupe nougatine, 10 choux vanille (ou parfum de votre choix sur commande) caramélisés et 10 macarons*



18,90 €

Le puits fruité
Pâte sucrée, 20 choux vanille (ou au parfum de votre choix sur commande) caramélisés, crème diplomate et fruits frais.



25,50 €

La coupe fruits frais
Coupe nougatine, crème diplomate et ses fruits frais.

Les tartes



Pour 6 personnes

15,50 €

La tarte au citron meringuée
Pâte sucrée, crème citron et sa meringue à l'italienne.



Pour 6 personnes

14,50 €

La tarte aux framboises
Pâte sucrée, crème pâtissière et ses framboises fraîches. Existe aussi à la fraise.



Pour 6 personnes

12,50 €

La tarte aux fruits frais
Pâte sucrée, crème pâtissière et ses fruits frais.

* Les macarons ne sont pas élaborés dans nos ateliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Un produit de remplacement vous sera proposé en cas de rupture.



Les Pâtisseries

Les plaques

Pour 15 personnes (Existe aussi pour 30 personnes)



Pour 15 personnes

15€

La plaque aux fruits cuits

Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits au sirop (mêlés ou monofruit, au choix : abricot, pêche, ananas, bigarreaux, mirabelle quetsche), nappage.

Pour 15 personnes

18,45€

La plaque aux fruits frais

Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits de saison (mêlés ou à la fraise), nappage.

Pour 15 personnes

12,50€

La plaque aux pommes

Pâte feuilletée, crème pâtissière, pommes, nappage.

Les macarons

Pour 4 personnes (Existe aussi pour 8 personnes)

Les bûches



Pour 4 personnes

6,90€

Le cœur

Praliné, fraise, pistache-fraise, pistache-cerise, framboise, chocolat, poire-chocolat.

Pour 4 personnes

6,90€

Les macarons

Praliné, fraise, pistache-fraise, pistache-cerise, framboise, chocolat, poire-chocolat.

Les décors, bordures et parfums des bûches varient d'une année sur l'autre.

Existe à la part ou en bûche de 4 à 12 personnes

Le macaron

0,95€

Sans arôme artificiel, ni conservateur, ni OGM

La montagne*

Chocolat, fraise, vanille, framboise, pistache, caramel, poire-chocolat, abricot, praliné, café, coco-chocolat, mangue-passion, citron, citron vert, pâte à tartiner, rose-litchi, spéculoos, goyave, marron, champagne, yuzu, chocolat au lait-passion.

(selon arrivage et sur commande)

*Les macarons ne sont pas élaborés dans nos ateliers. (Prêt du support avec chèque de caution de 100€).



Nos équipes traiteur, poissonnerie, boucherie et pâtisserie sont à votre disposition pour vous conseiller et vous aider à faire de votre occasion un moment d'exception