



3 CARTE 2 TRAITEUR

Apéritif



Pain surprise (60 pièces)	28€/pièce
Plateau apéro de charcuterie, fromages et légumes	28€/pièce
<i>(Poids total : 1 kg, saucisson, chorizo, rillons, chiffonnade de jambon, boudin, Comté, St Nectaire, tomates cerises, olives, radis, carottes)</i>	

À base de poisson

Mini bagel crème de brocoli et saumon cuit	1.30€/pers
Blinis crème de langoustine aux piquillos	1.30€/pers
Finger mousse de saumon, gambas et mangue	1.80€/pers
Palet de tourteau fromage frais citronné aux herbes	1.80€/pers
Panier de saumon fumé crème de concombre et betterave	1.80€/pers

À base de viande

Pain pita, tapenade de courgettes et poulet grillé	1.30€/pers
Focaccia crème de chorizo et poivrons confits	1.30€/pers
Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise	1.30€/pers
Finger de foie gras et magret fumé	1.80€/pers
Sablé de crème brûlée foie gras	1.80€/pers

À base de légumes et fromages

Pain d'épices, fromage de chèvre frais, miel et abricot moelleux	1.30€/pers
Tacos au houmous d'haricots blancs et pickles de concombre	1.30€/pers
Wraps de tapenade tomate, aubergine grillée et olive verte	1.30€/pers
Navette de crudités	1.30€/pers



Formule apéritif n°1

4 pièces par personne

Palet de tourteau fromage frais citronné aux herbes
Panier de saumon fumé, crème de concombre et betterave
Focaccia crème de chorizo et poivrons confits
Tacos au houmous d'haricots blancs et pickles de concombre

5,40€
/pers

Formule apéritif n°2

4 pièces par personne

Mini navette de crudités
Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise
Sablé de crème brûlée foie gras
Mini bagel crème de brocoli et saumon cuit

5,50€
/pers

Formule apéritif n°3

4 pièces par personne

Pain pita, tapenade de courgettes et poulet grillé
Wraps de tapenade tomate, aubergine grillée et olive verte
Finger mousse de saumon, gambas et mangue
Finger de foie gras et magret fumé

6,20€
/pers

Nos entrées

Déllice de saumon gravlax, mousse de fromage frais aux fines herbes et combava

Charlotte de merlu aux poivrons et citrons confits, crème d'aneth

Paris Brest revisité aux gambas, mousse mascarpone basilic

Marbré de St Jacques aux petits légumes

4,50€
/pièce

Entrées en buffet

Terrine de quinoa, petits pois, carotte 3,10€/pers
et piment d'Espelette

Terrine de poisson (100g avec sauce) 3,20€/pers

Assortiment de charcuteries 3,20€/pers

Assortiment de salades composées 3,90€/pers

Assortiment de charcuteries avec terrines 3,90€/pers

Les entrées chaudes et poissons

Panier de gambas et merlu 4,90€/pers

Panier de St Jacques à la normande 4,90€/pers

Nage de lotte bretonne, crème de langoustine 6,90€/pers

Colombo de merlu sauce coco et gingembre 8,90€/pers

Pavé de cabillaud réduction d'échalotes au Riesling 8,90€/pers

Assortiment de viandes froides

présenté en plat au choix (2 à 3 sortes par personnes)

Rôti de porc cuit 50g 1,50€/pièce

Rôti de bœuf cuit 50g 1,50€/pièce

Rôti de veau aux olives 50g 1,50€/pièce

Aiguillettes de poulet marinées tandoori 50g 1,50€/pièce

Manchons de poulet 0,50€/pièce

Nos viandes



Jambonnette de pintade sauce forestière 7,50€/la part

Médailon de filet mignon au pesto crème de chorizo 7,50€/la part

Pressé de veau brunoise de légumes sauce basilic 7,90€/la part

Caille aux pommes amandine sauce coteaux-du-Layon 7,90€/la part

Confit d'agneau au cumin et gingembre, crème de menthe 8,90€/la part

Légumes d'accompagnement

2 garnitures au choix

Soufflé de pommes de terre façon grand-mère

Clafoutis de piperade au piment d'Espelette

Mille-feuille de pommes de terre au thym

Flan de blettes et de brocoli aux fruits secs

Champignon farci au comté

Timbale de courgettes grillées

Pommes de terre grenailles

Piperade

Ratatouille

3,80€



Les plats CONVIVIAUX



Tartiflette, salade verte	7.50€/pers
Choucroute	7.90€/pers
Rougail saucisses et son riz	7.90€/pers
Braisé de cochon sauce Trouspinette et pommes de terre paysannes	7.90€/pers
Colombo de porc et pommes de terre	7.90€/pers
Fricassée des chouans de poulet et porc, pommes de terre	7.90€/pers
Axoia basque de veau et bœuf et gratin dauphinois	8.90€/pers
Poulet au curry créole et riz aux légumes	8.90€/pers
Daube de bœuf bourguignon et gratin dauphinois	8.90€/pers
Poulet basquaise et riz aux légumes	8.90€/pers
Tajine de bœuf, semoule	8.90€/pers
Tajine de poulet, semoule	8.90€/pers
Paëlla	8.90€/pers
Couscous	8.90€/pers
Veau marenge et riz aux légumes	8.90€/pers
Blanquette de veau et riz aux légumes	8.90€/pers
Carbonnade de joue de porc et gratin dauphinois	8.90€/pers
Choucroute de la mer	9.50€/pers
Cassoulet	9.50€/pers

Les plats VÉGÉTARIENS

Entrées froides

3,10€
pièce

Salade de boulgour, fenouil, radis, pommes et pignons de pin grillés

Terrine de quinoa, petits pois, carottes et piment d'Espelette

Cheesecake salé, betterave et chèvre

Plats chauds

6,50€
pièce

Couscous au cumin, abricots et légumes rôtis

Chili sin carné avec riz

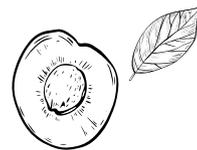
Galette de lentilles, quinoa, pois chiches accompagnée de crumble de tomates et courgettes

Plateau FROMAGES

Brie, St Nectaire, bûche de chèvre cendrée, tome de Savoie

2,50€
pièce

Les desserts



Les entremets

Craquant trois chocos

Charlottine aux fraises crème infusion menthe et dacquoise aux amandes

Délice pêche sanguine et vanille

3,50€
pièce

Nos réductions sucrées

Mini tartelette citron meringuée

Chou crème chantilly

Chou crème pistache

Mini Paris Brest crème mousseline, aux éclats de framboise

Macaron caramel

Craquant chocolat feuillantine

Mini délice pêche sanguine et vanille

1,20€
pièce

Les classiques

Tartelette Pomme

Eclair chocolat

Eclair café

2,80€
pièce

Suggestion DE MENU & BUFFET

Menu n°1

Salades composées
Plat convivial aux choix
Plateau de fromages
Tartelette aux pommes

16,50€
/pers

Menu n°3

Finger mousse de saumon,
gambas et mangue
Sablé de crème brûlée foie gras
Blinis crème de langoustine
aux péquillos
Pressé de veau brunoise de
légumes sauce aux herbes
Mille-feuille de pommes
de terre au thym
Champignon farci au comté
Plateau de fromage
Trio de dessert : Chou crème
pistache, Mini Paris Brest crème
mouseline, aux éclats de
framboise, Craquant chocolat
feuillantine

21,50€
/pers

Menu n°2

Marbré de St Jacques
aux petits légumes
Jambonnette de pintade
sauce forestière
Soufflé de pommes de terre
façon grand-mère
Clafoutis de piperade au
piment d'Espelette
Plateau de fromage
Duo de desserts : Craquant chocolat
feuillantine et mini délice pêche
sanguine et vanille

19,50€
/pers

Menu cocktail

Palet de tourteau fromage
frais citronné aux herbes
Panier de saumon fumé crème
de concombre et betterave
Focaccia crème de chorizo et
poivrons confits
Tacos au houmous d'haricots
et pickles de concombre
Braisé de cochon sauce Trouspinette
et pommes de terre grenailles
Plateau de fromages
Mini délice pêche sanguine et vanille,
Tartelette citron meringuée, Chou
crème chantilly

15,90€
/pers

Cocktail campagnard

à partir de 10 personnes

Mini bagel crème de brocoli
et saumon
Palet de tourteau fromage frais
citronné aux herbes
Pain pita, tapenade de courgette
et poulet grillé
Finger de foie gras et magret fumé
Wraps crème d'aubergine et
tapenade d'olive
Planche de charcuteries (jambon,
saucisson, rillons, boudins noirs
Sandwich de viandes froides
bœuf et porc
Plateau de fromages
Chou crème pistache, Mini Paris
Brest crème mouseline, aux éclats
de framboise, Craquant chocolat
feuillantine

15,50€
/pers

Menu enfant

Mini navette de rosette,
wraps de crudités
Pasta au jambon fromage
Mini bagel

8,50€
/pers



Le brunch

à partir de 10 personnes

Rillettes de saumon, pain de poisson
 Terrine de foie de volaille, jambon de pays
 Terrine de quinoa, petits pois, carotte et piment d'Espelette
 Œuf dur ou poché
 Comté, St Nectaire,
 Fromage blanc
 Salade de fruits frais
 Cookies au chocolat, brownies, brioche
 Pain, beurre, confiture, cornichons, salade verte



20€
/pers

Le buffet FROID

Assortiment de salades composées
 Rillettes et terrine de campagne
 Rôti de bœuf, rôti de porc, manchons de poulet
 Salade verte, chips
 Condiments
 Plateau de fromages
 Tartelette aux pommes
 Pain

13,50€
/pers

à partir de
10 personnes

Location vaisselle

Assiette	0,35€/pièce
Verre	0,40€/pièce
Couverts (couteau, fourchette, petite cuillère)	0,66€/pièce
Tasse	0,25€/pièce

Pour commander :

(Commande au minimum 4 jours avant le retrait et pour un minimum de 4 personnes)

LE LABORATOIRE :
 Zone Polaris Nord
 Rue des Forêts Chantonnay
 tel : 02 51 31 27 63

**MAGASIN VERGERS
 CHANTONNAY :**
 Rue de la Rabine
 tel : 02 51 48 58 67

**MAGASIN VERGERS DE LA
 ROCHE NORD :**
 Avenue Aliénor d'Aquitaine
 tel : 02 55 90 00 71

**MAGASIN VERGERS D'OLONNES
 SUR MER :**
 Avenue Charles de Gaulle
 tel : 02 49 59 00 80

MAGASIN VERGERS DE LUÇON :
 35 rue, des Blés d'or
 tel : 05 79 26 00 92

**MAGASIN VERGERS DE
 FONTENAY LE COMTE :**
 Rue du moulin de la Groie
 tel : 02 49 57 02 78

**MAGASIN VERGERS DE
 CHALLANS :**
 Route des Sables
 tel : 02 51 68 53 79

**MAGASIN VERGERS DE SAINT
 GILLES CROIX DE VIE :**
 Rue Georges Pompidou
 tel : 02 51 60 37 76

par mail:

contact@auboutdelart.fr

sur le site de vente en ligne:
www.auboutdelart.fr