

Divers

* Plateaux de Fromage et Salade	2,20
* Plateaux de Fromage AOC et Salade.....	4,60
* Paella Royale.....	6,90
* Paella Royale Cuisinée Sur Place.....mini 40 pers.....	8,20
* Couscous.....	8,50
* Tajine de Poisson ou de Viande.....	8,00
* Jumbalaya.....	7,40
* Jumbalaya Cuisinée Sur Place..... mini 40 pers.....	8,70
* Tartiflette.....	8,10€
* Tartiflette Cuisinée Sur Place.....	9,10
* Cochon ou Agneau Au Four mini 30 pers.....	7,20
* Cochon ou Agneau Au Feu de Bois mini 40 pers.....	forfait 180€ + 7,20
* Choucroute de La Mer	6,80
* Choucroute Alsacienne.....	6,50
* Plancha Poissons et Viandes.....	13,50

Les Desserts

* Tarte Tatin, Royal Chocolat, Longchamp, Fraisier, Famboissier, Abricotier, Charlotte Poire Chocolat, Charlotte aux Fruits Rouges, Forêt Noire, Tiramisu, Mousse Fruits Exotiques, Verrines.....	3,10
* Réductions Sucrées Assorties.....	0,85

Formule Tranquilité

* Location de Vaisselle Récupérée Sale.....	2,50
* Location de Nappes et Serviettes.....	2,10
* Personnel de Service à l'heure.....	35,00

Ludovic  Hayes

Ouest Organisation Fêtes • **TRAITEUR**

www.traiteurvendee.com



PLAQUETTE TRAITEUR
TARIFS 2013

Prix net TTC 7% sous réserve de modifications en fonction des cours des produits.
Livraison offerte max. 15 kms.

Entrées livrées en assiette prêtes à poser sur tables. Plats livrés chauds à partir de 15 personnes sous réserve de possibilité.

Pour vos Cocktails:

* Canapés Assortis la pièce.....	0,75
* Pain Surprise	29,50
* Réductions Chaudes.....	0,70
* Verrines Assorties	0,80
* Verrines Assorties -sans récupération des contenants-.....	1,00

Les entrées

Livrées en assiettes prêtes à poser sur table

* Assiette Gourmande -foie gras, magret fumé, saumon fumé-.....	7,60
* Assiette Nordique -Flétan, St Jacques, Saumon-Fumé	7,10
* Assiette Des Saveurs -stjacques au chorizo, foie gras, filet de caille.....	9,80
* Assiette à La Gerçoise -mousson, magret, gésiers-.....	6,70
* Trilogie Gourmande – foie gras, Carpaccio de St Jacques, Brochette de Gambas-.....	9,60
* Plateaux de Fruits de Mer ½ crabe,6huîtres,6 langoustines, crevettes, bulots, palourdes	17,60
* Coquille Saint Jacques.....	5,70
* ½ Langouste ou Homard prix au cours.....	prix au cours
* Bouchée à La Reine.....	5,90
* Saumon Farci le kg.....	25,50
* Feuilleté de St Jacques.....	6,50
* Foie Gras Maison le kg.....	74,00
* Saumon Mariné Maison.....	7,10

Les Poissons 1 Garniture

* Saumon Grillé	5,70
* Sandre.....	7,00
* Filet de Bar Grillé.....	8,80
* Filet de Perche.....	5,70
* Lotte à l'Americaine.....	8,00
* Filet de Turbot Sauce Homardine.....	11,00
* Brochette de Lotte Sauce Homardine.....	11,20
* Cassolette de Perche Et Saumon.....	6,80
* Mongolfière de La Mer.....	8,70
* Brochette de St Jacques.....	7,50

Sauce Au Choix: Beurre Blanc, Beurre au Thym Citroné, crème d'Asperges, Sauce Crustacée Sauce Vierge

Légume au Choix: Fondue de Poireaux, Julienne De Légumes, Flan de Carottes,

Les Viandes 3 Garnitures

* Caille Farcie Désossée Aux Raisins ou Foie Gras.....	8,20
* Cuisse de Canard Confit.....	5,80
* Magret de Canard.....	6,90
* Brochette de Magret de Canard.....	8,50
* Gigot d'agneau Façon Chevreuil Sauce Gd Veneur.....	7,70
* Pavé de Boeuf.....	7,00
* Roulé de Volaille Aux Langoustines.....	9,20
* Tournedos Rossini -filet +1,50€-.....	8,70
* Filet Mignon	6,70
* Pavé de Kangourou.....	7,20
* Magret d'Oie.....	6,70
* Filet Mignon	6,70

Sauces au choix: Forestière, Saine Maure, Poivre Vert, Vigneronne, Aux Oranges Confites, Aigre Doux, Grand Veneur

3 Légumes au Choix: Purée de Vitelottes, Brochettes de Pommes de Terre Grenaille, Pommes Darphins, Brochettes de Légumes, Poêlée Forestière, Pleurotes, Flan de Carottes, Flan de Courgettes, Gratin Dauphinois, Pommes de Terre Sarladaises, Tomates Provençales, Aubergine Provençale....