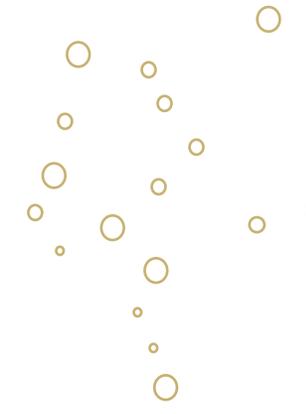




LE CARRÉ DES DÉLICES
TRAITEUR



CARTE PLATS À EMPORTER 2018

COCKTAIL « POMMERAYE »

Cocktail recommandé pour un apéritif.

A partir de 15 personnes.

4 pièces : 6,60 € TTC

6 pièces : 8,50 € TTC

Mini trompe l'œil ex :

Paris Brest au chèvre frais et cerise noire.

Tartelette de saumon confit et tzatziki.

Gourmandise salée ex :

Opéra de nougat de volaille aux fruits secs.

Banderilles ex:

Tronçon saucisson sec et bille de camembert.

Volaille marinée à la citronnelle et gingembre.

Crostinis ex :

St Jacques marinées au citron, aux agrumes.

Œillet de tête de moine et fruits secs.

Pain surprise : 35 € TTC pièce.

Composé de 50 pièces :

10 Jambon sec basilic.

10 Saumon fumé.

10 Parfait de foie gras.

10 Chèvre frais.

10 Rillettes d'oie.



COCKTAIL « CRÉBILLON »

Cocktail recommandé pour un déjeuner ou diner.

A partir de 15 personnes.

18 pièces : 23,50 € TTC

20 pièces : 25,40 € TTC

Mini sablé salé ex :

Demi sphère jus de concombre cœur féta.

Pana cota de poivron rouge framboise, fines chips de bacon.

Chiffonnade jambon de Sérano, tapenade tomate confite, parmesan.

Bouchées évasion ex :

Crevette marinée, citron vert, gingembre.

Mille feuilles de saumon frais façon opéra.

Chupa chups de chèvre frais fruits secs.

Douceurs salées ex :

Figotte raisin et noisette confiture cerise noire chèvre frais.

Opéra foie gras et pain d'épices, chutney de mangue.

Mini vaisselle ex :

Saint Jacques snackées, coulis de mangue acidulé.

Caviar d'aubergine, faisselle assaisonnée, dentelle de courgette.

Panacotta d'avocat, céviche de saumon à la coriandre.

Pics et hâtelets ex :

Tresse de viande de grison, abricots séchés.

Dès de bœuf snacké paprika, péquillos frit.

Boule de mozzarella, effeuillé de coppa tomate cherry .

Pièces sucrées :

Mini cup café Bailey's.

Tartelette passion cerise.

Eclairs café chocolat.

Mini macarons variés.

Financiers aux fruits.



LA CARTE DU LCDD

Les plats doivent être identiques à tous les convives.
A partir de 10 personnes.

Entrées froides :

Filet de maquereaux de nos côtes, spaghetti de légumes	8.00 € ttc
Nougat de volaille aux fruits sec, glacis coulis de betteraves.	8.50 € ttc
Velouté de lingots de Vendée lait de soja, pétoncles marinées au sel fumé.	8.80 € ttc
Fingers de saumon fumé, chèvre frais, mini caroline au raifort.	9.20 € ttc
Marbré de foie gras grué de cacao, chutney de griottes.	10.80 € ttc
Salade de noix de Saint Jacques et homard aux courgettes marinées.	12.00 € ttc
Saladette de bœuf confit sur crémeux de céleri doux et croutons.	7.90 € ttc
Rillettes de filet de rouget au curry, gelée de Granny Smith,	8.00 € ttc
Pana cotta de champignons aux herbes, tango de crevettes marinées.	7.50 € ttc

Plats chauds :

Tournedos de saumon juste snacké chutney de betteraves rouges.	8.50 € ttc
Pavé de lieu jaune de St Guérolé à la crème de butternuts.	8,00 € ttc
Filet de sandre, sauce au Muscadet	8.80 € ttc
Dos de filet de cabillaud vapeur sous crumble au chorizo.	9.50 € ttc
Filet de bœuf sous éclats de champignons, sauce au vin d'Anjou	10.50 € ttc
Cuisse de volaille d'Ancenis, croulée aux céréales, jus réduit au Porto	8.50 € ttc
Ballotine de noix de veau basse température, farcie aux délices orientales.	9.50 € ttc
Magret de canard dégraissé sous croute de fines herbes	10.00 € ttc

Garnitures : 2,00€ TTC/pers (2 au choix) .

Gratin de pomme de terre	Flan de courgette
Pomme anna	Tian légumes
Écrasé de pomme de terre	Polenta méridionale



Plateaux de fromages affinés : (50 g/pers) : 3,50 €TTC/pers

Galet de Loire.
Ste Maure de Touraine.
Curé nantais.
Tomme de chèvre au muscadet.

Gourmandises : 3,70 €TTC la part.

Savoureux exotique

Sablé breton chocolat, mousse chocolat Yuzu, brunoise exotique.

Alliance chocolat lait citron

Biscuit financier, crémeux chocolat citron vert, chantilly lime.

Opéra fruits rouges

Biscuit joconde, mousseline vanille, onctueux fruits rouges.

Délices trois chocolats

Croustillant pralin, mousse chocolat noir mentholé, lactée ivoire, crémeux au lait.

Douceur Montélimar

Biscuit pistache, coulis fruits rouges, Crème nougat

Volupté poire caramel

Biscuit aux épices, Poires saveur citronnée, onctueux vanille, caramel à la fleur de sel



Buffet « FEYDEAU » 16.50 € TTC/pers (condiments compris)

À partir de 20 personnes.

Entrées :

2 salades au choix

Cochonnaille : andouille, saucisson sec, jambon blanc

Terrine de campagne à l'ancienne

Plats : 2 au choix

Poulet rôti

Jambon cru supérieur rustique

Pièces de bœuf Texan

Pommes chips

Plateau de fromages :

Galet de Loire, Curé nantais, Tomme de chèvre au Muscadet

Dessert :

Tartes variées

Buffet « CANCLAUX » 19.80 € TTC/pers (condiments compris)

À partir de 20 personnes.

Entrées :

2 salades au choix

Jambon sec d'Aoste Bayonne

Rillettes de poisson

Marbré de la mer et ses gambas

Plats : 2 au choix

Magret de canard à la sauce douce

Mignon de porc au miel

Pièce de bœuf

Brochette de légumes méridionale

Plateau de fromages :

Galet de Loire, Maraîchin, Tomme de chèvre au Muscadet

Dessert :

Tartes variées

Nos salades au choix :

Salade Campagnarde

Frisée, lardons, emmental, pomme de terre, œufs.

Taboulé aux agrumes

Salade Franc-comtoise

Haricots verts, asperges, comté, poulet

Salade Italienne

Cœurs d'artichaut, tomates, mozzarella et basilic

Salade Océane

Riz, tagliatelles de légumes, saumon fumé, cocktail de fruits de mer

Salade Grecque

Concombre, tomates, poivrons, oignons, dés de fromage frais, œufs durs

Pour un dessert de fête : nous vous proposons de remplacer la tarte par un gâteau d'anniversaire avec un supplément de 2.50 € TTC par personne.

NOS BUFFETS FROIDS



Conditions de vente :

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Ne sont pas compris : Le pain, vaisselle, verrerie, couvert.

Le menu de la carte doit être identique à tous les convives.

Nos plats chauds sont présentés en barquettes aluminium allant au four avec les indications pour la remise en température.

Le nombre de convives doit nous être communiqué 8 jours avant votre réception et confirmé 72 heures ouvrées avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée au prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 50% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de l'enlèvement.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

L'origine de nos viandes : France, E.U.

Nos mets sont à prendre par vos soins à notre laboratoire des Sorinières.

Contact :

Tel : 02 51 12 38 44

Fax : 02 51 12 38 65

accueil@lecarredesdelices.com

Itinéraire :

Périphérique porte n°49 (Rezé/Les Sorinières)

Traverser le bourg des Sorinières direction Montaigu / A83

Au 1er rond-point tourner à droite, rue des pavillons

Continuer rue des pavillons,

puis rue des lauriers, puis rue du Bignon

Lorsque vous êtes rue du Bignon, entrer dans la zone du Champ Fleuri qui se trouve sur votre droite.





LECARREDESDELICES.CO

M

13 rue des coquelicots. - ZA Champ Fleuri - 44840 Les Sorinières
Tel : 02 51 12 38 44 - Fax : 02 51 12 38 65 - accueil@lecarredesdelices.com