



**LE CARRÉ DES DÉLICES**  
TRAITEUR

CARTE PLATS À EMPORTER

2020

## COCKTAIL APERITIF « POMMERAYE »

Cocktail recommandé pour un apéritif.

A partir de 15 personnes.

4 pièces : 6,60 € TTC

6 pièces : 8,80 € TTC

### Mini trompe l'œil ex :

Paris Brest au chèvre frais et cerise noire.

Profiterole au bœuf et moutarde de Meaux

Tartelette de saumon confit et tzatziki.

### Gourmandise salée ex :

Opéra de nougat de volaille aux fruits secs.

### Banderilles ex:

Lanière de saumon fumé, perle de concombre

Tronçon saucisson sec et bille de camembert.

Volaille marinée à la citronnelle et gingembre.

### Crostinis ex :

St Jacques marinées au citron, aux agrumes.

Rillettes d'oie et tartare d'algues

Œillet de tête de moine et fruits secs.

Suprême de poulet mariné aux fines herbes

**Pain surprise** : 33 € TTC pièce.

Composé de 50 pièces :

Jambon sec basilic – Saumon fumé.- Parfait de foie gras.

Chèvre frais.- Rillette d'oie.



## COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE « CRÉBILLON »

Cocktail recommandé pour un déjeuner ou dîner.

A partir de 15 personnes.

18 pièces : 24,20 € TTC

20 pièces : 26,40 € TTC

### Mini sablé salé ex :

Demi sphère jus de concombre cœur féta.

Sushi de volaille habit de verdure, pousse de petit pois

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 :

Bavaroise mangue cassis

Dôme citron sur coque macaron

Financiers aux fruits. – Tartelette noix caramel

Opéra café - Mini cup café Bailey's.

Tartelette amandine – moëlleux choco banane.



## LA CARTE DU LCDD

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

### Entrées froides :

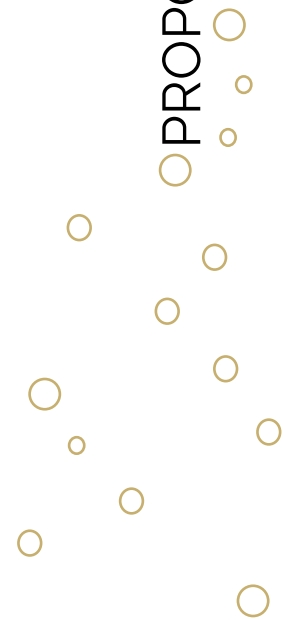
Filet de maquereaux de nos côtes, spaghetti de légumes	8.25 € ttc
Nougat de volaille aux fruits sec, glacis coulis de betteraves.	8.80 € ttc
Velouté de lingots de Vendée lait de soja, pétoncles marinées au sel fumé.	9.35 € ttc
Fingers de saumon fumé, chèvre frais, mini caroline au raifort.	9.90 € ttc
Foie gras marbré sur sablé aux épices, glaçage café, confit d'abricot.	11.00 € ttc
Salade de noix de Saint Jacques et homard aux courgettes marinées.	12.10 € ttc
Saladette de bœuf confit sur crémeux de céleri doux et croutons.	8.25 € ttc
Rillettes de filet de rouget au curry, gelée de Granny Smith,	8.25 € ttc
Pana cotta de champignons aux herbes, tango de crevettes marinées.	7.70 € ttc

### Plats chauds :

Tournedos de saumon juste snacké chutney de betteraves rouges.	8.80 € ttc
Pavé de lieu jaune de St Guérolé à la crème de butternuts.	8.25 € ttc
Filet de sandre, sauce au Muscadet	8.80 € ttc
Dos de filet de cabillaud vapeur sous crumble au chorizo.	9.90 € ttc
Filet de bœuf sous éclats de champignons, sauce au vin d'Anjou	11.00 € ttc
Cuisse de volaille d'Ancenis, croulée aux céréales, jus réduit au Porto	8.80 € ttc
Ballotine de noix de veau basse température, farcie aux délices orientales.	9.90 € ttc
Magret de canard dégraissé sous croute de fines herbes	9.90 € ttc

### Garnitures : 1,10€ TTC par garniture.

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) : 3.30 €TTC/pers

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

**Gourmandises** : 3.85 €TTC la part.

**Intense marquise chocolat**

Biscuit chocolat amande, mousse chocolat noir intense, subtile bergamote

**Alliance chocolat lait citron**

Biscuit financier, crémeux chocolat citron vert, chantilly lime.

**Volupté pêché mignon**

Biscuit financier, coulis pêche sanguine, panacotta, coriandre coco, nuage pêche.

**Délices trois chocolats**

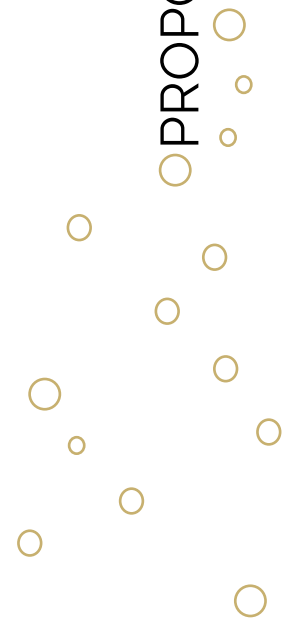
Croustillant pralin, mousse chocolat noir mentholé, lactée ivoire, crémeux au lait.

**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, boudin

Terrine de campagne et terrine de la mer

**Plats :** 2 au choix et Pommes chips

Poulet rôti

Jambon cru supérieur rustique

Pièces de bœuf Texan

**Plateau de fromages :**

Assortiment de fromages

**Dessert :**

Tartes variées

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

À partir de 20 personnes.

**Entrées :**

2 salades au choix

Aïoli de lieu jaune

Jambon persillé sur lit de salade, sauce gribiche

Jambon cru sec de pays

Œufs en mimosa sur jardinière de légumes

**Plats :** 2 au choix et tomates à la provençale

Pièce de bœuf au Stroganoff

Poulet rôti

Rôti de porc à l'ancienne

**Plateau de fromages :**

Assortiment de fromages

**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, sous réserve de la fiscalité en vigueur à la date de la prestation.

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 bovines : France, E.U.

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

RGPD : Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de modification et d'effacement concernant les données personnelles qui le concernent, collectées par le Carré des Délices. Ce droit pourra s'effectuer sur simple demande en adressant un mail via l'adresse [accueil@lecarredesdelices.com](mailto:accueil@lecarredesdelices.com)

## Contact :

Tel : 02 51 12 38 44

Fax : 02 51 12 38 65

[accueil@lecarredesdelices.com](mailto:accueil@lecarredesdelices.com)





LECARREDESDELICES.COM

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](mailto:accueil@lecarredesdelices.com)