

Traiteur

POUR BIEN DÉBUTER

• **SAVEUR DES MERS** 13€10/part

Saumon fumé, tataki de thon, rilette de sardine, brochette de gambas rôties et thon fumé

• **TARTE FINE DE LA MER** 11€40/part

Fondue de poireau, filet de rouget, gambas, oignons grelots caramélisés, champignons et crème de moule au curry

• **PLAISIR DU COMPTOIR** 9€80/part

Médaille de poulet romarin foie gras et saumon fumé

• **ENTRE TERRE ET MER** 13€10/part

Médaille de foie gras, magret fumé, saumon mariné et terrine de poisson

• **L'AUDACIEUSE** 15€80/part

Médaille de poulet fumé cœur de foie gras, filet de caille snacké et brochette de saumon mi-cuit mi-fumé St Jacques marinées et thon fumé

• **LA CASSOLETTE
PROVENÇALE** 10€20/part

Raviole du Dauphiné, farandole d'écrevisses St Jacques et chorizo, légumes provençaux et sauce aux herbes fraîches

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



POUR BIEN DÉBUTER

• ECLAT DE SAISON

9€10/part

Melon, jambon de pays et terrine de poisson

• L'URBINOISE

13€90/part

Médailon de magret fumé insert foie gras, médaillon de poulet au romarin foie gras, médaillon de poulet fumé cœur de foie gras, pointe d'asperge verte et vinaigrette aux baies roses

• DOUCEUR DES TERRES

13€80/part

Tataki de bœuf, samoussa de poulet et filet de caille cuit

• SALADE TERROIR

10€80/part

Salade verte, magret fumé, gésiers, champignons, tomates, lardons et croutons

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



LES SAVEURS CÔTIÈRES

- PAVÉ DE SAUMON PANURE
CÉRÉALIÈRE CRÈME DE
LILLET BLANC 13€20/part
- TRIO DE TOURNEDOS DE LOTTE
CRÈME DE ROMARIN 14€10/part
- DOS DE CABILLAUD EN
CROÛTE D'HERBES BISQUE
DE LANGOUSTINE 13€80/part
- BROCHETTE DE ST
JACQUES CRÈME DE LA
MER FONDUE DE FENOUIL 14€20/part
- MIJOTÉ DES OCÉANS (ST
JACQUES, FILET DE ROUGET,
MOULES, GAMBAS, SÈCHE)
PETITS LÉGUMES CRÈME DE LA
MER 12€20/part
- PAVÉ DE MERLU SUR RISOTTO
DE LA MER JUS DE CHORIZO 11€60/part

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



L'ART DE LA VIANDE

- FILET MIGNON DE PORC FAÇON GRAND-MÈRE 11€50/part
- EFFEUILLÉ DE VEAU NOIX DE ST JACQUES CRÈME DE GIROLLE 16€80/part
- PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX HERBES FRAÎCHES 11€20/part
- SUPRÊME DE POULET ET GAMBAS SUR NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES CRÈME DE SATÉ 12€90/part
- CUISSE DE CANETTE AUX AGRUMES 10€20/part
- FILET DE CANARD ET SA RÉDUCTION D'AIRELLE 13€20/part
- CUISSE DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS CRÈME DE FOIE GRAS 12€80/part
- NOIX DE PORC RÔTIE À BASSE TEMPÉRATURE CRÈME DES BOIS 11€80/part
- BALLOTIN DE VOLAILLE FARCI AU BRIE SAUCE FORESTIÈRE 9€80/part
- TATAKI DE BŒUF RÉDUCTION DE SOJA SUR LÉGUMES SAUTÉS ET CHIPS DE TOPINAMBOUR 15€80/part

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



LES COMPAGNONS DE L'ASSIETTE

Deux garnitures au choix comprises dans le tarif du plat

- LES PATATES QU'ON AIME
- BROCHETTES DE LÉGUMES DU MOMENT
- TOMATES AUX DIFFÉRENTS PARFUMS
- FLANS ET GRATINS
- LES MIJOTÉS DU VERGER (FRUITS POCHÉS OU CONFITS)
Poires, Pommes, Pêches
- CÉRÉALES ET GRAINS
- FAGOTS ET LÉGUMES
- PURÉES ET ÉCRASÉS



Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LE COIN DES FROMAGES

Tous nos fromages sont accompagnés de salade verte avec vinaigrette ainsi que de cerneaux de noix

- ASSORTIMENT DE FROMAGE DE LA MAISON BEILLEVAIRE EN PLATEAU

4€90/part

Minimum 6 parts

- ASSORTIMENT DE PICS FROMAGE DE LA MAISON BEILLEVAIRE

6€40/part

Minimum 6 parts

- PIÈCE MONTÉE DE FROMAGE DE LA MAISON BEILLEVAIRE (ACCOMPAGNÉE DE CHUTNEY, CONFITURE ET PAIN RUSTIQUE)

9€50/part

Minimum 100 parts

- ASSIETTE D'ASSORTIMENT FROMAGE (DEUX À TROIS FROMAGES)

4€50/part

50gr de fromage/personne

- ASSIETTE DE FROMAGES GRATINÉS (SELON SÉLECTION)

4€20/part

- PLATEAU DE FROMAGE DU MOMENT (3 FROMAGES)

3€60/part

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



LA PETITE PAUSE GOURMANDE

• T R O U N O R M A N D

Au choix :

- Boule de glace arrosée de mandarine impériale*
- Betterave glacée arrosée de son Rhum à la fraise Tagada*
- Pomme du verger et son Calvados ou Manzana pomme*
- Pêche de vigne et son pétillant*
- Citron jaune et Limoncello ou Vodka*
- Citron vert Jet 27 ou Rhum ambré*
- Poire William glacée et son eau de vie poire*
- Sorbet fraise des bois et son Kirsch ou sa Menthe Pastille*
- Mangue arrosée de sa Passionnata fruit de la passion*
- Cerise noire rafraichissante et Kirsch*

3€50/part

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

LES DOUCEURS SUCRÉES

Forfait artifices et présentoirs 5€ pour 20 personnes

- **CASCADE DE FRUITS FRAIS**
à partir de 80 personnes 4€80/part
- **PANIER DE FRUITS FRAIS**
à partir de 20 personnes 4€80/part
- **SALADE DE FRUITS FRAIS**
à partir de 10 personnes 3€60/part
- **BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**
à la douzaine 28€60/douzaine
- **PALETTE GOURMANDE**
composition de trois desserts 7€50/part
- **BUFFET DE DESSERTS**
mignardises x2, tartelette x1, brochette de fruits frais x1 et verrine gourmande x1 12€70/part
- **PIÈCE MONTÉE (3 CHOUX / PERS)**
saveur et présentation à définir avec le client 9€80/part
- **PYRAMIDE DE MACARONS
OU CHOUX CRAQUELINS**
saveur et présentation à définir avec le client 2€50/pièce
- **MIGNARDISES ASSORTIES
DE LA MAISON MAURICE**
à la douzaine 27€00/douzaine
- **MIGNARDISES ASSORTIES
DU BOULANGER**
à la douzaine 21€00/douzaine
- **CUP CAKE**
présentation, décor et saveur à définir avec le client 4€20/pièce
- **NUMBER CAKE**
A partir de 15 personnes
Présentation, décor et saveur à définir avec le client 9€00/part
- **WEDDING CAKE**
A partir de 15 personnes
Présentation, décor et saveur à définir avec le client 9€00/part (sans crème lissé)
9€80/part (avec crème lissé)
10€50/part (avec pâte à sucre)

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LES DOUCEURS SUCRÉES

Forfait artifices et présentoirs 5€ pour 20 personnes

• DESSERT INDIVIDUEL DE LA MAISON MAURICE

6€90/part

Au choix :

Finger pistache framboise : dacquoise crémeux pistache compotée et mousse framboise (sans gluten)

Finger exotique : biscuit madeleine citron vert croustillant praliné coco compotée mangue passion mousse noix de coco

Sicilia : dacquoise pistache crème mousseline pistache fraise fraîche

Dôme fruits rouges : biscuit viennois compotée de fruits rouges soupçon de rose sablé breton crème légère de vanille de Madagascar

Royal : biscuit moelleux au chocolat croustillant feuilleté praliné crème brûlée chocolat au lait et noisette mousse chocolat noir à 70%

Plaisir : dacquoise aux noisettes praliné feuilleté ganache chocolat au lait chantilly chocolat au lait fine feuille de chocolat au lait

• DESSERT INDIVIDUEL DU BOULANGER

4€30/part

Au choix :

Duo Choco : biscuit génoise recouvert d'une bavaroise au chocolat noir et lait avec craquant praliné

Cara Choco : biscuit génoise recouvert d'une bavaroise au chocolat et caramel avec croquant caramel fleur de sel

Pomme Caramel : biscuit génoise recouvert d'une bavaroise au caramel avec des morceaux de pommes cuites au beurre

Passion Framboise : biscuit génoise recouvert d'une bavaroise passion et framboise et croquant de fruits rouges



Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LA PARENTHÈSE VÉGÉTALE

ENTRÉE

- **SALADE VÉGÉTARIENNE** 12€80/part
petits légumes

PLATS

- **VOL AU VENT VÉGÉTAL** 13€90/part
au gré des saisons, accompagné d'une sauce
- **TAJINE DE LÉGUMES** 12€00/part
au gré des saisons

DESSERT

- **DÉCLINAISON DE FRUITS DU MOMENT** 2€70/part
au gré des saisons

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur



LE MENU MOUSTIQUE

9€90 / PART

ENTRÉE

• ASSORTIMENT DE CHIPS ET CHARCUTERIE EN BUFFET

OU

• ASSIETTE DE MELON ET JAMBON

PLAT

• NUGGETS DE POULET POMMES DE TERRE RÔTIES

OU

• FRICASSÉ DE POULET POMMES DE TERRE RÔTIES

OU

• FILET DE POISSON PÂTES FRAICHES

DESSERT

• MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

• SALADE DE FRUITS

OU

• GLACE

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

LES PLATS QUI RASSEMBLENT

- **PAËLLA** 10€90/part
Margate, moules, langoustines, crevettes, poulet, chorizo et porc
- **CHOUCROUTE À L'ALSACIENNE** 10€70/part
Palette de porc demi-sel, saucisse de Francfort, saucisse fumée, saucisson à l'ail nature, poitrine de porc fumée, pommes de terre et choux
- **CHOUCROUTE DE LA MER** 12€90/part
Margate, moules, crevettes, langoustines, pommes de terre, saumon, haddock et merlu (sauces au choix)
- **POTÉE MARINE** 12€90/part
Lotte, lieu, saumon mi-fumé, moules, crevettes, sèche, poireau, choux frisé, pommes de terre et carottes
- **CASSOULET AU CONFIT DE CANARD** 10€90/part
Cuisse confite de canard, poitrine de porc fumée, cervelas et saucisse de Toulouse
- **ROUGAILLE SAUCISSE** 9€50/part
Saucisse fumée et riz Massala
- **COUSCOUS ROYAL** 11€10/part
Agneau, poulet, mergues, boulettes de bœuf (maison), légumes frais (carottes, courgettes, navets, aubergines, pois chiche), semoule aux raisins
- **TAJINE DE POULET CITRON CONFIT** 9€80/part
Poulet, miel, courgettes, poivrons, carottes, abricots secs, olives vertes, coriandre fraîche et semoule
- **TAJINE DE LAPIN** 10€80/part
Lapin, carottes, navets, petits pois, pruneaux, courgettes, curcuma, cumin, gingembre et semoule
- **COQ AU VIN** 9€90/part
Tagliatelles fraîches, coq, carottes, champignons, lardons et oignons
- **FRICASSÉ DE VOLAILLE À L'ANCIENNE** 10€30/part
Pommes de terre grenaille rôties (à la graisse de cochon) et filet de poulet

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LES PLATS QUI RASSEMBLENT

-
- **TRADI TARTIFLETTE** 9€90/part
Pommes de terre, lardons, oignons, lard grillé et reblochon
 - **TARTIFLETTE AU SAUMON** 11€90/part
Saumon fumé, pommes de terre, oignons et reblochon
 - **COCHON DE LAIT FARCI (EN TRANCHES)** 12€50/part
Pommes de terre grenaille rôties (à la graisse de cochon) et tranches de cochon de lait farci
 - **CHAMPVALLON D'AGNEAU** 10€10/part
Agneau, pommes de terre, oignons, romarin, thym, laurier, ail et épices marocaines

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

L'INSTANT BUFFET

condiments et sauces compris

option pain 0€90/part

BUFFET MALIN

15€90/part

ENTRÉE

Salades composées (3 variétés au choix), charcuterie variée, terrines de pâté, rillettes et leurs condiments

PLAT

Plateau de viandes froides (2 au choix rôti de porc/bœuf/agneau/dinde/filet de poulet ou poulet rôti) avec chips

FROMAGE

Plateau de fromages du marché

DESSERT

Tarte aux pommes ou salade de fruits ou tiramisu

BUFFET CHAMPÊTRE

18€50/part

ENTRÉE

Assortiment de salades composées en coupelles (3 variétés au choix), pics charcuterie variés

PLAT

Petits pains individuels garnis (3/personnes : rilette poisson, rilette cochonaille, jambon) avec chips

FROMAGE

Plateau de pics fromages (4/personne)

DESSERT

Mignardises du boulanger (3/personne)

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



L'INSTANT BUFFET

condiments et sauces compris

option pain 0€90/part

BUFFET SIGNATURE

minimum 20 personnes

32€50/part

ENTRÉE

Assortiment de terrines, rillettes et fumages maison terre et mer, avocat cocktail, ananas exotique et pamplemousse fraîcheur d'agrumes

PLAT

au choix:

La marmite du pêcheur

Djambala de poulet

Cocon de lait farci tranché

Mijoté de canard à l'ancienne

Poulet Boucané sauce créole

FROMAGE

Plateau de fromages affinés

DESSERT

Dessert de la Maison Maurice

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

L'ANIMATION CULINAIRE

- **COCHON DE LAIT À LA BROCHE OU AGNEAU OU POULET**

16€90/pers

*minimum 50 personnes
forfait avec sauces et garnitures*

- **BARBECUE GÉANT**

minimum 20 personnes

- **PLANCHA COCKTAIL**

minimum 20 personnes

- **PLACHA BISTRONOMIQUE**

minimum 20 personnes

- **POÊLONS PARTY**

minimum 20 personnes

- **BANC DE L'ÉCAILLEUR**

minimum 20 personnes

- **LE CHEF EN SPECTACLE**

minimum 20 personnes *diverses découpes au choix et à définir*

- **CRÊPES PARTY**

minimum 20 personnes

- **BAR À FRUITS**

minimum 20 personnes

- **BAR À BONBONS**

minimum 20 personnes

tarifs variant en fonction de l'animation choisie

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LES COCKTAILS EN FÊTE

-
- **PLANCHE DE PICS
CHARCUTERIE** 50€00
pour 10 personnes
 - **PLANCHE DE PICS FROMAGE** 60€00
pour 10 personnes
 - **PLANCHE MIXTE DE PICS
CHARCUTERIE ET FROMAGE** 55€00
*selon la saison et les arrivages
pour 10 personnes*
 - **PLANCHE DE LÉGUMES
CROQUANTS AVEC SAUCE** 45€00
*selon la saison
pour 10 personnes*
 - **LA RONDE DE CHARCUTERIE** 40€00
*charcuterie prédécoupée
pour 10 personnes*
 - **LA RONDE DE FROMAGE** 50€00
*fromage prédécoupé
pour 10 personnes*
 - **LA RONDE DE FROMAGE ET
CHARCUTERIE** 45€00
*fromage et charcuterie prédécoupés
pour 10 personnes*

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

LES COCKTAILS EN FÊTE

• RÉDUCTIONS CHAUDES <i>pour 10 personnes</i>	10€00
• NAVETTES GARNIES <i>pour 10 personnes</i>	10€50
• TOASTS FROIDS ASSORTIS <i>pour 10 personnes</i>	11€50
• WRAPS CREVETTE <i>pour 10 personnes</i>	11€80
• WRAPS POULET <i>pour 10 personnes</i>	11€20
• WRAPS VÉGÉTARIENS <i>pour 10 personnes</i>	9€80
• BROCHETTES FROIDES <i>pour 10 personnes</i>	14€00
• MINIS BURGERS CHAUDS <i>pour 10 personnes</i>	12€00
• MINIS BURGERS FROIDS <i>pour 10 personnes</i>	12€00
• PICS APÉRITIFS <i>pour 10 personnes</i>	15€00
• PAIN NORDIQUE <i>72 pièces</i>	32€00
• PAIN SURPRISE <i>72 pièces</i>	29€00
• MINIS CASSOLETTES CHAUDES <i>minimum 10 personnes</i>	2€90/pièce
• VERRINES ASSORTIES <i>minimum 10 personnes</i>	1€60/pièce
• CUILLÈRES COCKTAILS <i>minimum 10 personnes</i>	2€10/pièce

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LES COCKTAILS EN FÊTE

COCKTAIL GOURMAND CHAUD

- PRÉFOUS (X2)
- CROQUE-JAMBON (X2)
- PIZZA
- MINI BURGER
- HOT-DOG
- TOAST FROMAGE
- QUICHES (X2)

12€80/pers

10 pièces/personne

COCKTAIL GOURMAND FROID

- NAVETTES BRIOCHÉES (X2)
- WRAPS POULET (X2)
- BRUSCHETTAS (X2)
- BROCHETTES (X2)
- MINI BURGER FROID
- BRETZEL GARNI

12€80/pers

10 pièces/personne

COCKTAIL GOURMAND CHAUD / FROID

À COMPOSER PARMIS LES DEUX
PREMIÈRES PROPOSITIONS

12€80/pers

10 pièces/personne

Possibilité d'ajouter ou d'intégrer deux ou trois pièces sucrées par personne
Mignardises du boulanger 1€75/pièce
Mignardises de la Maison Maurice 2€25/pièce

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage



Traiteur

LES COCKTAILS EN FÊTE

COCKTAIL PRESTIGE CHAUD

22€40/pers

- BEIGNETS DE CREVETTE (X2)
- YAKITORIS DE POULET (X2)
- MINI COQUILLES ST JACQUES (X2)
- ASSORTIMENT DE QUICHES (X2)
- BROCHETTES DE FILET DE CAILLE (X2)
- PAPILOTES DE GAMBAS (X2)
- ACRAS DE MORUE (X2)
- SAMOUSSAS (X2)

16 pièces/personne

COCKTAIL PRESTIGE FROID

22€40/pers

- MINI BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
- CANAPÉS FROIDS (X3)
- CHOUQUETTES SALÉES (X2)
- TARTELETTES SALÉES (X2)
- CUILLÈRES (X2)
- VERRINE
- PICS APÉRITIFS (X2)
- BLINI GARNI
- MINIS BURGERS (X2)

16 pièces/personne

COCKTAIL PRESTIGE CHAUD / FROID

22€40/pers

À COMPOSER PARMI LES DEUX
PREMIÈRES PROPOSITIONS

16 pièces/personne

Possibilité d'ajouter ou d'intégrer deux ou trois pièces sucrées par personne
Mignardises du boulanger 1€75/pièce
Mignardises de la Maison Maurice 2€25/pièce

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

Traiteur



LE RETOUR, ET SI ON EN PARLAIT

• SALADE COMPOSÉE

• PLATEAU DE CHARCUTERIE

• CONDIMENTS ET SAUCES

Cornichons, moutarde, beurre

• TERRINE DE PÂTÉ

• RILLETTES DE COCHON OU CANARD

• PLATEAU DE RÔTI FROID

Poulet, porc, dinde, bœuf, agneau, veau

• FILET DE SAUMON CUIT SUR PEAU
MARINÉE ET ÉPICÉE

• SAUCES FROIDES

Béarnaise, tartare, poivre, curry, moutarde, barbecue

• ACCOMPAGEMENTS

Ratatouille, chips, haricots blancs mijotés

• FROMAGES (BEURRE)

• DESSERTS

Tarte aux pommes, salade de fruits, brownie au chocolat

• PAIN

Tous les tarifs annoncés sont hors service, hors vaisselle et hors nappage

