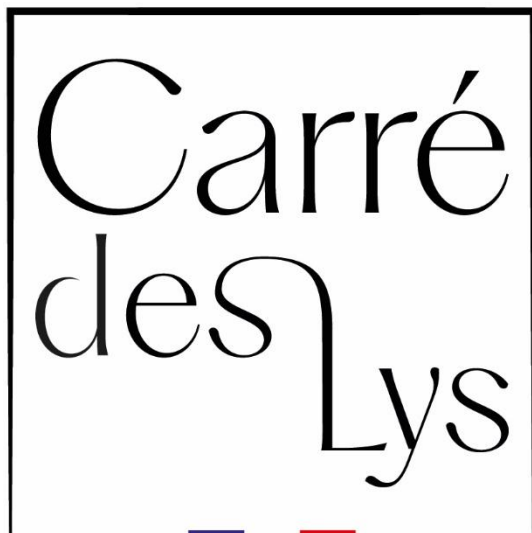




Carte plats cuisinés livrés chauds

Tarifs TTC valable à partir de
80 personnes, prix à la part

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Plats cuisinés

Tarif valable à partir de 80 personnes, prix à la part.

Forfait de livraison en liaison chaude en container inclus pour une conservation dans des conditions optimales. (Nous consulter pour le périmètre de livraison)

-
- | | |
|--|---------------|
| • Paëlla : riz cuisiné au safran garni de fruit de mer, crevettes, moules entières, 1/2 cuisse de poulet et un morceau de poisson. | 10.20€ |
| • Poulet basquaise : une cuisse de poulet préparée dans sa sauce à base de légumes frais et tomate, accompagnée de riz. | 9.50€ |
| • Couscous : couscous cuisiné à base de légumes frais garni de viande d'agneau et bœuf, une ½ cuisse de poulet et une merguez, accompagné de semoule au raisin. | 11,20€ |
| • Epaule de porc fumé : jus rôti, accompagné de deux garnitures aux choix | 9,50€ |

- **Fondant de veau sauce aux cèpes ou jus au thym** : paleron de veau gentiment braisé, accompagné de deux garnitures au choix. **10,20€**
- **Blanquette de veau au citron** : blanquette de veau cuisinée dans une sauce aromatisée au citron, accompagnée de deux garnitures au choix. **9.50€**
- **Suprême de volaille à la forestière/ou sauce romarin** : suprême de volaille farci aux champignons sauce aux cèpes/ou sauce romarin, accompagné de deux garnitures au choix. **10.20€**
- **Pavé de saumon confit au pesto** : pavé de saumon cuit au pesto, accompagné de deux garnitures au choix. **14.00€**
- **Dos de Merlu** : pavé de merlu et sa sauce citronnée, accompagné de deux garnitures au choix **11.20€**
- **Jambon rôti aux herbes** : Tranche de jambon rôti aux herbes accompagné de deux garnitures au choix. **9.10€**
- **Bœuf bourguignon** : bœuf bourguignon garni de lardons et champignons, accompagné de deux garnitures au choix. **10.20€**
- **Gigotine de canette au foin** : canette sur l'os, crème aux cèpes, accompagné de deux garnitures au choix. **11.20€**
- **Lasagnes au bœuf** : lasagnes maison **8.00€**
- **Tajine de poulet au citron confit** : poulet préparé avec des légumes assaisonnés d'épices orientales et de citron confit. Accompagné de semoule au safran. **9.50€**
- **Fondant de bœuf** : bœuf, jus aux vieilles côtes et deux garnitures au choix **10.20€**
- **Tartifourme , Tartiflette ou Croziflette** **8.10€**
- **Tartifourme** et jambon chaud ou **Tartiflette** et jambon chaud ou **Croziflette** et jambon chaud **10.70€**

Garnitures au choix : 1 féculent + 1 légume au choix

Gratin dauphinois

Pommes de terre boulangères, cuites au jus de viande

Riz

Pâtes fraîches

Risotto (cèpes, fèves, légumes)

Poêlée de légumes du moment

Flan de légumes (selon la saison)

Tomate provençale (selon la saison)

D'autres plats et garnitures peuvent être fournis sur demande. N'hésitez pas à nous contacter

Plateau de 3 fromages secs découpés et une verrine de fromage blanc 3.10€

Assortiment de 4 mini desserts 5.60€
(Possibilité de remplacer 1 mini par un gros gâteau pour anniversaire par exemple.)
Nous consulter pour le choix

Entremet en grand gâteaux 2 parfums : à définir ensemble 3.50€
(Framboisier, forêt noire, croustillant chocolat, entremet fraise verveine, tatin pomme & chantilly mascarpone)

Ne pas laisser de denrées alimentaires dans les containers après le service.

De même, ne pas prévoir de commander en plus pour le lendemain car les préparations sont prévues pour une consommation le jour même et non pour être conservées.

Présence possible d'allergène, merci de nous préciser à la commande vos allergies ou prendre contact avec nous pour plus d'informations.