



Carte traiteurs 2016



02 40 97 06 48

3, Avenue Alexandre Braud 44540 Saint-Mars-la-Jaille

Nos plats

tarifs par personne

Poulet Basquaise - Pensez à compléter avec un accompagnement au choix - 6,50€

cuisse de poulet et piperade maison

Tajine de poulet 7,00€

légumes du moment et semoule de blé

Jambalaya 7,30€

riz à la tomate, poulet, chorizo, crevettes

Cuisses de canard confites aux cèpes 7,50€

Axoa de bœuf et veau - Pensez à compléter avec un accompagnement au choix - 7,80€

émincé de bœuf et veau, poivrons, piment d'espelette

Paella comme chez moi 8,50€

riz, merlu, poulet, crevettes, moules et chorizo

Cassoulet Toulousain 8,70€

manchon de canard confit, poitrine de porc, saucisse de toulouse, saucisson à l'ail

Dos de cabillaud au beurre blanc 8,90€

jardinière de légumes de saison

et accompagnements

Gratin dauphinois 200gr 2,00€

Pommes de terre sarladaise 200gr 2,00€

Riz Pilaf 200gr 1,50€



Nos tapas

Assortiment de 5 tapas 6€

ou Assortiment de 3 tapas 4€

Bocadillo

•~ jambon serrano

•~ chorizo

•~ saumon

Tortilla

aux poivrons

Tartine

•~ tartare de légumes et chorizo

•~ mayonnaise et surimi

•~ poivrons anchois marinés

Nos canapés

Assortiment de 3 canapés froids 2,20€

Assortiment de 3 canapés chauds 2,20€

Taloa - Préfou Béarnais - 3,50€

Cake salé tranché 5,00€

A table

Cocktail dinatoire

Nos Menus



Le menu *Estive*

13,50€

tarif par personne

Salade Pyrénéenne

pomme de terre, gésiers de volailles, dés de fromage,
tomate, échalottes, moutarde à l'ancienne

Crudités du moment

Taboulé

Plateau de charcuterie

jambon sec, saucisson à l'ail, terrine maison

Poulet basquaise - Riz **ou** Tajine - Semoule

Brochette de fromages

Tiramisu du moment



Le menu *Bayonnais*

15,00€

Assortiment de 5 tapas

Axoa de veau dans son bocal

Cassolette de pommes de terre sarladaise

Trio de dessert du moment



Un thème particulier ? Une envie ?

Le chef imagine avec vous des prestations sur mesure !