



CARTE TRAITEUR

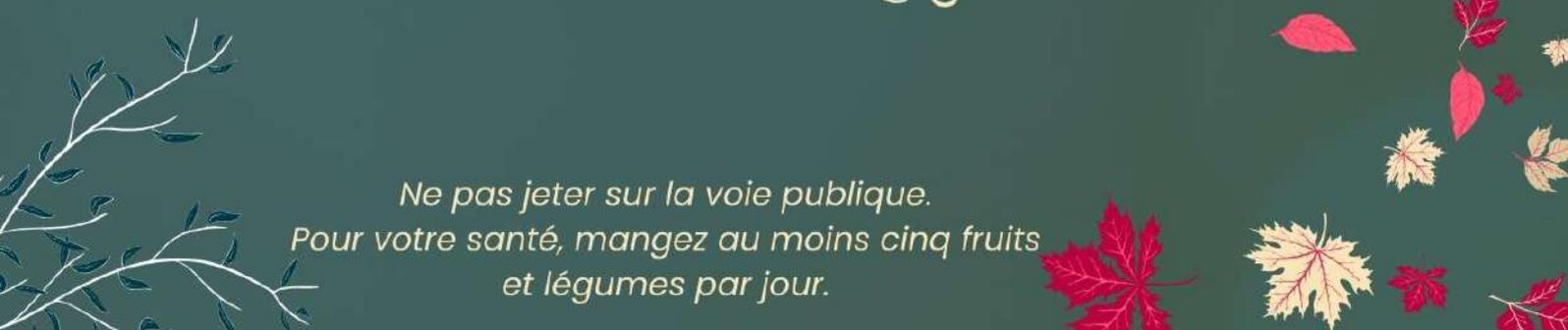
AUTOMNE 2024 – HIVER 2025

Nos tarifs sont en prix TTC.



4 Cité des Forges
Les Châtelliers Châteaumur
85700 SEVREMONT
Tél : 02.51.61.75.45
auxsaveursdetom@gmail.com

*Ne pas jeter sur la voie publique.
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits
et légumes par jour.*



COCKTAIL

Planche apéritive à 28.90€ (5 pers.)

Coppa, chorizo, jambon de Vendée, rillauds, tome, gouda, tapenade et croûtons

Plateau cocktail à 32.90€ (30 pièces)

Mini-burger coppa / pesto ail / persil, mini-cake aux légumes, blinis thon / échalote, briochette surimi, club poulet, et rond au houmous

ENTREES FROIDES

Salades composées au choix à 3.50 € la part

Vendéenne (chou, lardons, emmental), piémontaise, taboulé au poulet ou chorizo, taboulé oriental, salade landaise (salade, gésiers, oignons, croûtons), pâtes au poulet, pâtes au saumon / ciboulette, riz au thon / oignons rouges, duo céleri / carottes

ENTREES CHAUDES

Cassolette de la mer à 5.10€ la part

Poisson (selon arrivage), brunoise de légumes, sauce beurre blanc citronné

Cassolette forestière à 5.10€ la part

Volaille sauce champêtre, carottes et champignons

CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie à 3.40 € la part

Jambon blanc, jambon de Vendée, rosette, saucisson à l'ail et andouille

Plateau de viandes froides à 3.90 € la part

Rôti de porc, rôti de bœuf et émincés de volaille

Terrine (prix au kilo)

Pâté, rillettes de porc ou poulet

PLATS A PARTAGER

Effiloché de porc au cidre et gratin de pommes de terre / carottes à 7.20 € / pers.

Confit de volaille forestier et gratin dauphinois à 7.50€ / pers.

Bœuf braisé et gratin de pommes de terre / patate douce à 8.50€ / pers.

Confit de veau à l'estragon et gratin de pommes de terre / carottes à 8.50€ / pers.

Autres suggestions : paëlla, rougail, jambalaya, couscous, choucroute (mer ou porc), bourguignon, pot au feu, blanquette ... (nous consulter)

PLATS DE SAISON

Tartiflette à 6.50 € / pers.

Tartiflette Vendéenne à 7.50 € / pers.

(Jambon de Vendée et Tome de vache fermière Bio "Gaec La Source")

Truffade et sa charcuterie à 7.90 € / pers.

(pommes de terre, oignons, St Nectaire)

Raclette* à 7.50 € / pers.

(220g fromage nature, 2 tr bacon, 2 tr coppa, 1 tr jambon de Vendée, 1 tr jambon blanc, 2 tr rosette)

Raclette complète* à 8.50 € / pers.

(220g fromage nature, 2 tr bacon, 2 tr coppa, 1 tr jambon de Vendée, 1 tr jambon blanc, 2 tr rosette)

***possibilité de prêt d'un appareil demi-meule**

VIANDE & POISSON

Mignon de porc en croûte de pain d'épices sauce cidre / miel à 7.90 € / pers.

Poisson (selon arrivage) sauce beurre blanc à 7.50 € / pers.

Confit de cuisse poulet fermier curry / coco à 7.20 € / pers.

Autres suggestions (nous consulter)

GARNITURES AU CHOIX – 2.00 € / PERS.

- Riz / brunoise de légumes
- Poêlée de légumes de saison
- Gratin de pommes de terre / carottes
- Gratin de pommes de terre / patate douce
- Pommes de terre persillées
- Purée de patate douce
- Champignons frais

FROMAGE

Plateau gourmand 8/10 pers. (env. 700g) à 19.90 €

Brie, Chèvre affiné, St Nectaire fermier, Tome fermière Bio

Plateau classique 8/10 pers. (env. 700g) à 15.90 €

Brie, emmental et bûche de chèvre

LOCATION DE VAISSELLE

Formule 1 à 1.20 € / pers.

Assiette, couverts, verre

Formule 2 à 1.40 € / pers.

Formule 1 + tasse

Formule 3 à 1.40 € / pers.

Formule 1 + assiette à dessert

Formule 4 à 1.60 € / pers.

Formule 3 + tasse

Formule 5 à 1.80 € / pers.

Formule 4 + flûte

*Autres locations (nous consulter) :
percolateur, fontaine à punch,
crêpière, gaufrier...*