



CARTE TRAITEUR PRINTEMPS - ETE 2024

Nos tarifs sont en prix TTC.



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

NOS COCKTAILS

- **Planche apéritive (5 pers.) à 28.90€**

Mimolette, cheddar, tapenade, croûtons, jambon de Vendée, chorizo et coppa

- **Plateau cocktail (30 pièces) à 28.90€**

Burger poulet curry, cake chorizo, éclair mousson de canard / figue, rond creamcheese / mendiants, duo blinis au poivron et chou au thon

- **Planche de légumes crus (5 pers.) à 20.90€**

Radis, tomates cerises, concombre, carottes, chou-fleur et crème ciboulette

NOS ENTREES

- **Salades composées à 3.20€ la part**

Piémontaise,

Salade Vendéenne,

Trio de crudités,

Taboulé au poulet,

Taboulé au chorizo,

Riz, concombre, thon, tomates,

Pâtes italiennes au poulet,

Pâtes norvégiennes au saumon,

Pâtes végétariennes (pesto, tomates, mozzarella)

Salade de pommes de terre, cervelas, cornichons,

Salade caesar (salade, poulet, croûtons, oignons,

emmental, tomates)

- **Nos cakes à 1.50€ la part**

Légumes ou poissons ou lardons ou chorizo

- **Poisson froid à 4.90€ la part**

Poisson (selon arrivage) et tartare de légumes

- **Eclair revisité à 4.50€ la part**

Eclair revisité mousse de thon / ciboulette

- **Assortiment de charcuterie à 3.40€ la part**

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

- **Terrine maison**

Pâté à 14.90€/kg, rillettes de porc ou poulet à 16.90€/kg

- **Plateau de viandes froides à 3.90€ la part**

Rôti de porc, rôti de boeuf et pilon de poulet

- **Cassolette de la mer beurre blanc à 4.90€ la part**

Merlu au beurre blanc et duo de carottes

- **Cassolette de la mer curry à 4.90€ la part**

Merlu sauce curry / lait de coco et duo de carottes

NOS PLATS

- Mignon de porc sauce thym/citron à 7.50€ la part
- Magret de canard sauce miel/lavande à 7.90€ la part (*à réchauffer obligatoirement par vos soins*)
- Pavé de veau sauce Pineau à 7.90€ la part
- Merlu sauce beurre blanc à 7.50€ la part

NOS GARNITURES au choix à 2€ la part

- Gratin de pommes de terre et courgettes
- Duo de carottes au thym
- Pommes de terre au sel de Noirmoutier
- Poêlée de légumes de saison
- Riz et légumes de saison

NOS PLATS A PARTAGER

- Cuisse de poulet Colombo, riz et légumes à 6.90€ la part
- Cuisse de poulet façon basquaise, riz et légumes à 6.90€ la part
- Gratin pommes de terre, légumes, lardons, chorizo à 6.50€ la part
- Effiloché de porc sauce barbecue, gratin pommes de terre / courgettes à 6.90€ la part
- Poêlée de légumes / poulet rôti à 7.50€ la part
- Poêlée de légumes / saucisses et poitrines fumées à 7.50€ la part
- Joues de boeuf confites à la tomate et gratin de pommes de terre / courgettes à 7.90€ la part
- Jambalaya à 7.20€ la part
- Paëlla à 7.90€ la part
- Rougail saucisse fumée et riz à 6.50€ la part
- Couscous (*poulet, agneau, merguez*) à 8.50€ la part

NOTRE MENU ENFANT à 6.90€

Gratin dauphinois au jambon et emmental
Fondant au chocolat et caramel croquant

NOS PLATEAUX FROMAGE

- **Plateau gourmand 8/10 pers. à 19.90€**

*Brie, Comté, St Nectaire fermier et Tome fermière Bio
(plateau d'environ 700g)*

- **Plateau classique 8/10 pers. à 15.90€**

*Brie, Emmental et bûche de chèvre
(plateau d'environ 700g)*



LOCATION DE VAISSELLE

(Vaisselle à nous rendre sale)

- Formule 1 (assiette, couverts, verre) à 1.20€
- Formule 2 (F1 + tasse) à 1.40€
- Formule 3 (F1 + assiette à dessert) à 1.40€
- Formule 4 (F3 + tasse) à 1.60€
- Formule 5 (F4 + flûte) à 1.80€
- *Autres locations (nous consulter) : percolateur, fontaine à punch, crêpière, gaufrier ...*