



**CARTE  
TRAITEUR  
AUTOMNE 2023  
HIVER 2024**

4 Cité des Forges  
Les Châtelliers Châteaumur  
85700 SEVREMONT  
Tél : 02.51.61.75.45  
[auxsaveursdetom@gmail.com](mailto:auxsaveursdetom@gmail.com)

Nos tarifs sont en prix TTC.

## COCKTAIL

**Planche apéritive (charcuterie—fromage) (5 pers.) à 28,90 €**

*Charcuterie : bacon, jambon de pays, coppa, chorizo, boudin antillais*

*Fromage : gouda au cumin, tome grise*

**Plateau cocktail (40 pièces) à 36,90 €**

*Rond houmous, burger poulet curry, blinis citron-crevettes, éclair surimi, burger bacon, sablé chèvre-herbes, cake potiron, club mousson de canard*

## ENTREES (prix/pers.)

**Cassolette de la Mer à 4,90 €**

*Fondue de poireaux-carottes, poisson (selon arrivage), réduction cidre et croustillant*

**Cassolette Forestière à 4,90 €**

*Fondue de champignons, volaille, oignons et croustillant*

**Salades composées au choix à 2,90 €**

*Piémontaise, salade vendéenne au chou, duo céleri-carottes, pâtes au poulet/curry, taboulé au chorizo, salade de pommes de terre/carottes/saucisses fumées, salade de pommes de terre/cervelas, pâtes au saumon/ciboulette ...*

*Autres (supplément 1,50€ par pers.) : pain de poisson, pain de légumes ...*

**Assortiment de charcuterie à 3,40 €**

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

**Terrine maison (Pâté à 14,90 €/kg, rillettes de porc ou rillettes de poulet à 16,90 €/kg)**

**Plateau de viandes froides à 3,80 € (Rôti de porc, rôti de bœuf et poulet)**

## PLATS SAISONNIERS (prix/pers.)

**Raclette (220g de fromage nature, 2 tr. de bacon, 2 tr. de coppa, 2 tr de jambon de Vendée, 1 tr. de jambon blanc, 2 tr. de rosette, 2 tr. de chorizo) à 6,90 €**

**Raclette complète avec pommes de terre à 7,90 €**

**MENU ENFANT à 6,50 €**

Parmentier de bœuf

OU Tartiflette aux lardons

Fondant au chocolat / smarties

**PLAT VEGETARIEN à 5,50 €**

Lasagnes végétariennes

Tajine végétarienne / semoule

## MENU A LA CARTE (prix/pers)

### PLAT

- Poisson sauce au cidre à 7,20 €
- Fondant de volaille sauce champêtre à 6,90 €
- Confit de porc à la bière à 6,50 €
- Paleron confit Trouspinette à 7,50 €

### GARNITURE AU CHOIX à 2 €

- Onctueux de patate douce
- Gratin pommes de terre / carottes
- Poêlée automnale
- Pommes de terre persillées
- Riz - légumes

## PLATS A PARTAGER (prix/pers.)

*Possibilité de mettre en cassolettes individuelles \**

- Poulet confit aux oignons, pommes de terre et champignons\* à 6,90 €
- Parmentier de canard à la patate douce\* à 7,90 €
- Effiloché de porc sauce barbecue, gratin de pommes de terre et carottes\* à 6,90 €
- Confit de bœuf braisé et mousse de panais\* à 7,90 €
- Tartiflette aux lardons\* à 6,50 €
- Tartiflette au jambon de Vendée\* à 6,90 €
- Tartiflette au saumon\* à 7,50 €
- Truffade\* (pommes de terre, oignons, St Nectaire) et sa charcuterie (5 sortes) à 7,90 €
- Colombo de volaille - semoule et légumes à 6,90 €
- Rougail saucisse - riz à 6,50 €
- Jambalaya (riz, saucisses fumées, poivrons, oignons, poulet) à 7,20 €
- Paëlla (riz, encornets, poivrons, crevettes, oignons, poulet) à 7,90 €

## PLATEAUX DE FROMAGE A COMPOSER (prix au kilo)

Brie, Comté, St Nectaire, Chèvre frais, Tome fermière (nature, fenugrec, ou ail des ours),  
Morbier, Tome de brebis

## LOCATION DE VAISSELLE (Prix/pers.) (*vaisselle à rendre sale*)

- Formule 1 (assiette, couverts, verre) à 1,20 €
- Formule 2 (F1 + tasse) à 1,40 €
- Formule 3 (F1 + ass. à dessert) à 1,40 €
- Formule 4 (F3 + tasse) à 1,60 €
- Formule 5 (F4 + flûte) à 1,80 €
- Autre : norvégienne, percolateur,  
fontaine à punch, mange-debout ...

# NOS PATISSERIES MAISON

## PATISSERIES (\* disponible en 4, 6, 8 ou 10 parts)

Tartelette aux pommes\* à 1,90 €

Tartelette aux fruits cuits\* à 2,00 €

Duo de choux vanille / fruits rouges à 2,10 €

Tartelette façon forêt noire\* à 2,30 €

Tartelette framboise / chocolat\* à 2,50 €

Tiramisu en verrine à 2,50 €

Saint Honoré vanille et caramel\* à 2,50 €

Tartelette fruits frais de saison\* à 2,70 €

Dôme (biscuit pistache, confit de fruits rouges, crème mascarpone) à 2,70 €

## ENTREMETS à 2,80 € la part

**SAVEURS D'AUTOMNE** (disponible en 4, 6, 8, 10 et 12 parts)

*Biscuit joconde, croustillant spéculoos, crémeux poire, mousse spéculoos*

**ELEGANCE** (disponible en individuel, 4, 6, 8, 10 et 12 parts)

*Biscuit chocolat (sans gluten), crémeux chocolat, mousse chocolat*

**DOUCEUR DES BOIS** (disponible en individuel, 4, 6, 8, 10 et 12 parts)

*Biscuit aux amandes, crémeux fruits des bois, crème bavaroise à la vanille, gelée de fruits rouges*

## TRILOGIE DE DESSERTS à 3,00 € la part

Mix de trois mignardises par personne (nous consulter)

## NUMBER ou LETTERCAKE à 3,50 € la part (disponible à partir de 6 pers.)

**FRAMBOISE / CHOCOLAT** : *biscuit chocolat sans gluten, croustillant, confit de framboise et mousse chocolat*

**POIRE / SPECULOOS** : *biscuit sablé, compotée de pommes et poires, mousse spéculoos*