



Carte traiteur



COCKTAIL :

Planche gourmande (5 pers.) à 27,90 € :

Tomates cerises / concombre / sauce yaourt,
wrap saumon / ciboulette, tomme fermière,
mini-burger bœuf fumé/pesto, verrine courgette/tomates confites,
carré thon / olives, mini-saucissons

ENTREES (prix à la part) :

- **Eclair au saumon et crème ciboulette à 3,90 €**

- **Cassolette de poisson et julienne de légumes,
sauce crustacés à 4,90 €**

- **Salades composées au choix à 2,50 € :**

Duo céleri / carotte / raisins, piémontaise, taboulé, campagnarde,
strasbourgeoise, chou/lardons/emmental,
pâtes saumon/ciboulette ou jambon/tomates,
Tomates/mozza, salade mexicaine...

- **Plateau de charcuterie à composer de
5 sortes à 2,80€ ou 7 sortes à 3,20€ :**

Jambon blanc, rosette, jambon de Vendée, saucisson à l'ail,
andouille, bacon, pâté, rillettes de porc ou poulet

- **Plateau de viandes froides à 3,50 € :**

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet

(Possibilité d'accompagner les plateaux avec des chips ou de la moquette)

GRILLADES (Prix au kilo) :

- **Porc :** saucisses maison, araignées, côtes, poitrines...

- **Volaille :** brochettes, aiguillettes, sots l'y laisse...

- **Bœuf :** bavette, entrecôte, faux filet, côtes, brochettes...

PLATS (Prix à la part) :

- Brochette de poisson/gambas pesto de tomates à 6,20 €
- Mignon de porc entrelardé pesto de courgettes à 5,90 €
- Brochette de poulet sauce yassa à 5,80 €

ACCOMPAGNEMENTS à 1,80€ la part :

- Tian de légumes
- Potatoes ou pommes de terre persillées
- Crumble tomate / parmesan
- Gratin à la provençale

PLATS A PARTAGER (Prix à la part) :

- Moussaka de bœuf à 6,10 €
- Paëlla à 6,50 €
- Jambalaya à 6,20 €
- Couscous à 6,90 €
- Rougail saucisse, riz / légumes à 5,90 €
- Tajine de dinde aux abricots et semoule à 5,90 €
- Poulet Basquaise à 6,10 €

PLATS VEGETARIENS à 4,80 € la part :

- Tajine aux légumes / semoule
- Curry végétarien / riz

MENU ENFANT à 6,50 € la part

Burger / potatoes
Tartelette chocolat

PLATEAU DE FROMAGE au choix (Prix au kilo) :

Comté, brie, chèvre fermier, emmental, Saint Nectaire,
Tomme de Vendée fermière, Morbier ...

DESSERTS (Nous consulter) :

- Tartelette aux fraises
- Tartelette aux pommes
- Tartelette aux fruits frais
 - Trilogie de desserts
- Salade de fruits frais
 - Corbeille de fruits

LOCATION DE VAISSELLE :

- **Formule 1 à 1,10 €** (assiette/ couverts/ verre)
- **Formule 2 à 1,20 €** (F1 + tasse)
- **Formule 3 à 1,45 €** (F2 + assiette à dessert)
- **Autres** : percolateur, fontaine à punch, mange debout...

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	9h-13h et 16h30-19h
Mardi	Fermé
Mercredi	9h-13h
Jeudi	9h-13h et 16h30-19h
Vendredi	9h-13h et 16h30-19h
Samedi	9h-12h30
Dimanche	9h-12h30

AUX SAVEURS DE TOM
4 Cité des Forges
Les Châtelliers-Châteaumur
85700 SEVREMONT
Tél : 02.51.61.75.45

Mél : auxsaveursdetom@gmail.com

