

# Carte traiteur

**Automne 2021**  
**Hiver 2022**



## COCKTAIL :

**Plateau gourmand (5 pers.) à 34,50 € :**

*Briochette aux cranberries, mousse foie gras / burger encre de seiche, saumon et wasabi / wrap poulet rôti / rectangle surimi, citron vert / tome de Vendée piment d'espelette / tome de Vendée au Fenugrec / boudin blanc de volaille et morilles / boudin noir antillais*

**Pain surprise carré 63 parts à 28,00 €**

## ENTREES CHAUDES (prix par pers.) :

**Cassolette de poissons, St Jacques sauce fumée, légumes à 4,90 €**

**Cassolette Sot l'y laisse de dinde forestière à 4,80 €**

*Autres : bouchée à la reine, bouchée de la mer, croque-monsieur, roulé au fromage ...*

## ENTREES FROIDES (prix par pers.) :

**Salades composées au choix à 2,80 € :**

*Duo céleri, carottes*

*Salade vendéenne (chou, lardons et emmental)*

*Salade cocktail (pâtes, surimi, sauce cocktail)*

*Salade campagnarde (pommes de terre, gésiers, oignons)*

*Piémontaise automnale (pommes de terre, jambon, cornichons, cheddar)*

*Mousseline de poisson*

*Autres : taboulé, betteraves ...*

**Plateau de charcuterie à composer :**

**~ 5 sortes à 3,20 €**

**~ 7 sortes à 3,60 €**

*Jambon blanc, jambon de Vendée, rosette, saucisson à l'ail, andouille, chorizo, pâté, rillettes de porc, rillettes de poulet, boudin noir, boudin blanc.*

**Plateau de viandes froides à 3,80 € :**

*Roti de bœuf, rôti de porc et émincé de poulet*

## PLAT VEGETARIEN (prix par pers.) :

**Curry végétarien et riz à 4,90 € :**

## PLATS (prix par pers.) :

Pavé de poisson (selon arrivage) sauce crustacés à 6,20 €

Suprême de poulet sauce Porto blanc à 5,90 €

Pavé de veau sauce forestière à 6,50 €

Joues de porc confites à la bière à 6,20 €

## ACCOMPAGNEMENTS à 2,00 € (prix par pers.) :

Crumble carotte/chorizo

Gratin automnal (*carottes, pommes de terre, panais*)

Poêlée automnale (*champignons, carottes, chou-fleur, pommes de terre*)

Champignons frais

Pommes de terre grenailles

Mousse de céleri/persil

## PLATS A PARTAGER (prix par pers.) :

Joues de bœuf confites, pommes de terre, carottes à 7,90 €

Sauté de poulet forestier, gratin dauphinois à 6,90 €

Colombo de poisson, riz, légumes à 6,90 €

Mijoté de porc au cidre/miel, pommes de terre persillées à 6,30 €

Fricassée automnale (*lardons, poulet, poêlée de légumes*) à 6,50 €

Choucroute de la mer à 7,90 €

Choucroute de porc à 7,50 €

Lasagnes de bœuf à 5,90 €

Lasagnes de saumon à 6,50 €

Autres : *bœuf bourguignon, pot au feu ...*

## PLATS HIVERNAUX (prix par pers.) :

Tartiflette à 5,90 €

Raclette : fromage nature et charcuterie à 6,50 €

(supplément 0,60€ pour les pommes de terre cuites)

## PLATEAU DE FROMAGE (prix au kilo) :

Comté, brie, chèvre frais fermier, bûche de chèvre (fermier ou classique), emmental, Saint Nectaire, tome de Vendée fermière (nature, piment, fenugrec, ou ail des ours), morbier.

## DESSERTS (Nous consulter) :

Tartelette aux pommes

Tartelette aux fruits

Trilogie de desserts

Eclair

Entremet

Possibilité de réserver votre pain (*pain blanc, baguette, boulot ....*)

## LOCATION DE VAISSELLE (prix par pers.) : (Vaisselle à rendre sale)

Formule 1 (assiette, couverts, verre) à 1,10 €

Formule 2 (F1 + tasse) à 1,20 €

Formule 3 (F2 + assiette à dessert) à 1,45 €

Formule 4 (F3 + flûte) à 1,70 €

*Autre : percolateur, fontaine à punch, mange debout ...*

## FORFAIT LIVRAISON :

Livraison gratuite sur Les Châtelliers-Châteaumur

Forfait livraison 10km autour des Châtelliers : 10 €

Livraison au-delà des 10km : nous consulter.

## 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](mailto:auxsaveursdetom@gmail.com)

Site web : [www.auxsaveursdetom.fr](http://www.auxsaveursdetom.fr)

