

## TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE



## LES PLATS PRÉPARÉS

Tarifs 2024 - 2025

### SOMMAIRE

---

Les entrées

---

Les plats et accompagnements

---

Les plats conviviaux  
et fromages

---

Les desserts

---

Informations & contacts

## Les plats préparés

### Les entrées froides :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- Flan d'asperges, crème Hollandaise (ou autres légumes selon la saison) **3,50 € TTC**
- Royale de légumes de saison, crémeux de chèvre et tuile de parmesan **3,50 € TTC**
- Bûchette de saumon aux agrumes **4,90 € TTC**
- Aspic de colin aux saveurs estivales et coulis de tomates au basilic **3,60 € TTC**
- Terrine du Terroir **4,50 € TTC**
- Millefeuille de Saint-Jacques fumées, tartare de tomates et guacamole **13,20 € TTC**
- Opéra de foie gras saveur pain d'épices, gelée de mangue **12,50 € TTC**
- Foie gras de canard mi-cuit, condiments échalotes et fruits secs **15,00 € TTC**

### Les entrées chaudes :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- Feuilleté de ris de veau aux saveurs des sous-bois **11,50 € TTC**
- Crémeux de la mer aux saveurs Ibérique, gambas et chorizo **5,80 € TTC**
- Tarte fine de Saint-Jacques, champignons et crème d'échalotes **12,10 € TTC**
- Feuilleté Dubarry choux fleurs et poireaux **3,50 € TTC**
- Ravioles du Dauphiné et Saint-Marcelin aux noix **4,40 € TTC**
- Fricassée de sot-l'y-laisse de poulet **4,90 € TTC**



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



## Les plats :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- |   |                    |
|---|--------------------|
| • Délicatesse de volaille, sauce au foie gras                   | <b>8,50 € TTC</b>  |
| • Mignon de porc au caramel                                     | <b>10,00 € TTC</b> |
| • Magret de canard laqué aux agrumes                            | <b>12,50 € TTC</b> |
| • Mignon de veau, crémeux à l'essence de morilles               | <b>13,50 € TTC</b> |
| • Gigot d'agneau de 7h et son jus au thym                       | <b>13,50 € TTC</b> |
| • Joue de bœuf confite au vin rouge                             | <b>9,90 € TTC</b>  |
| • Loup de mer à la Normande                                     | <b>11,50 € TTC</b> |
| • Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc                   | <b>10,80 € TTC</b> |
| • Duo de brochettes de Saint-Jacques et gambas, sauce au Cognac | <b>19,80 € TTC</b> |
| • Dos de lieu noir, crème de mangue                             | <b>9,80 € TTC</b>  |
| • Tagliatelles d'encornets, jus végétal aux épices douces       | <b>14,00 € TTC</b> |

## Les Accompagnements :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- |  |                   |
|--|-------------------|
| • Ecrasé de pommes de terre aux fines herbes | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Poêlée de petits légumes de saison         | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Fondue de poireaux                         | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Pommes de terre grenaille en persillade    | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Fricassée de champignons                   | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Risotto au parmesan                        | <b>2,20 € TTC</b> |
| • Crumble de courgettes                      | <b>2,20 € TTC</b> |



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.

## Les plats conviviaux :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- Poulet basquaise, légumes du soleil **8,50 € TTC**
- Blanquette de veau, riz basmati **11,50 € TTC**
- Chili con carne **8,50 € TTC**
- Bœuf bourguignon, pommes de terre **9,80 € TTC**
- Sauté de veau à la provençale, brunoise de légumes du soleil **11,50 € TTC**
- Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises **17,00 € TTC**
- Tajine d'agneau aux citrons confits, olives et légumes **11,50 € TTC**
- Paëlla (poulet, chorizo, fruits de mer, riz safrané) **13,00 € TTC**
- Paëlla royale (identique paëlla + langoustines et lapin) **17,00 € TTC**
- Couscous (poulet, merguez, agneau, légumes, semoule) **16,00 € TTC**
- Choucroute (saucisses variées, poitrine, pommes de terre vapeur, chou) **18,00 € TTC**
- Parmentier de canard **11,50 € TTC**
- Saucisse de Morteau aux lentilles **11,00 € TTC**
- Lasagnes de bœuf **10,00 € TTC**
- Lasagnes de saumon **11,00 € TTC**
- Tartiflette **12,00 € TTC**



## Les Fromages :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

- Brochette de l'affineur et fruits (Brie de Meaux, Comté, chèvre) **4,50 € TTC**
- Plateau de fromages sur demande

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



## Les desserts :

Prix de la part : (TVA 5,5%)

### Présentation en entier (à découper) ou en part individuelle

- Tarte fine aux pommes 3,50 € TTC
- Opéra 5,00 € TTC
- Croustillant aux 3 chocolats 5,00 € TTC
- Ecrin chocolat noir et insert aux fruits de saison 5,00 € TTC
- Délice poire croustillant caramel 5,00 € TTC
- Opéra aux fruits exotiques 5,00 € TTC
- Cœur de fruits de saison (fraisier, framboisier, pêcher, etc.) 5,00 € TTC
- Tarte tatin et sa pointe de crème de Bresse AOP 4,50 € TTC

### Présentation en part individuelle

- Sphère vanille/chocolat ou vanille/agrumes 6,90 € TTC
- Lingot chocolat façon rocher 6,90 € TTC
- Fruit en trompe-l'œil (fraise, framboise, noisette, citron, etc.) 6,90 € TTC

### Sur demande

- Pièce montée choux et nougatine (minimum 80 choux)
- Number cake/Letter cake (minimum 10 personnes par chiffre/lettre)
- Naked cake/Wedding cake (minimum 40 personnes)



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



## Pour toutes les occasions

 **PARTICULIERS** /  **PROFESSIONNELS**  
 **À EMPORTER**



**Anniversaire**



**Repas**



**Événement privé**



**Séminaire**



**Soirée de gala**



**Mariage**



**Réception**



**Événement entreprise**



**Animation**

## Les informations complémentaires

- ✓ Votre commande doit nous parvenir une semaine minimum avant le jour de la prestation. Passé ce délai, nous ne serons peut-être pas en mesure de respecter votre choix.
- ✓ La livraison (TVA 20%) n'est pas comprise dans le prix des buffets possible en supplément. La vaisselle, le nappage et le service ne sont pas compris dans nos prix.
- ✓ Présentation sur platerie jetable éco-responsable.
- ✓ La TVA en vigueur est de 5,5%.
- ✓ Les marchandises doivent être conservées entre 0 et 3 ° C et consommées dans les 72 heures.
- ✓ Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire multi-allergènes ne pouvant garantir l'absence totale de traces d'ingrédients allergènes.
- ✓ Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.
- ✓ Depuis 2015, nous possédons l'agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE.

[Je commande](#)

02.38.80.02.24



[www.amandinetraiteur.fr](http://www.amandinetraiteur.fr)