

NOTRE

Carte



CONTACT:



arnaud.traiteur@sfr.fr



06.22.17.85.64 ou 06.09.67.22.49



[@arnaud_traiteur_](https://www.instagram.com/arnaud_traiteur_)



Arnaud Traiteur



www.arnaud-traiteur.fr

NOS

Entrées:

- Boudin blanc en croûte et son confit d'oignons... 10,90€
- Tarte fine au saumon mariné aux agrumes julienne d'abricot, salade d'aneth... 11,50€
- Velouté de butternut, poêlée de lardons et Saint Jacques... 11,50€
- Mille feuilles d'avocat et chair de crabe, dès de tomates concassées... 12,20€
- Filets de Rouget croute de brick, compoté de poires à la badiane... 12,50€
- Feuilleté d'écrevisses embeurré de légumes et sauce au Champagne... 12,50€
- Tourte à la volaille et foie gras, petits légumes primeurs et mesclun... 11,50€
- Croustade de ris de veau poireaux et morilles finement hachés, jus corsé et son mesclun... 14,00€



NOS

Poissons:

- Filet de Cabillaud en papillote, citron et estragon... 16,90€
- Filet de Lieu Noir sauce moutarde Clovis... 16,90€
- Queue de Lotte rôtie et sa bisque de Homard... 18,90€
- Cassolette de St Jacques, carottes et poireaux sauce Champagne et chapelure de pain d'épices... 18,90€
- Marmite Océane (St Jacques, Saumon, Lotte)... 19,90€
- Pavé de Maigre Label Rouge sauce Champagne... 18,90€
- Pavé de Bar en écaille de pommes de terre, jus à la truffe... 25,00€
- Suprême du Turbot sauce au beurre blanc... 29,00€
- Demi-Homard Breton façon Brillat-Savarin... 31,00€

NOS

Viandes:

- Filet mignon de Porc poêlé et son jus de veau... 13,50€
- Suprême de Pintade grillé... 13,50€
- Paleron de Bœuf mijoté et ses petits légumes, jus corsé... 13,50€
- Magret de Canard sauce au vin rouge... 14,50€
- Pavé de quasi de Veau sauce morilles... 15,50€
- Gigot d'Agneau sur os cuit sept heures au vin rouge... 16,50€
- Pigeonneau en croûte, foie gras et embeurré de choux... 17,50€
- Noisette d'Agneau grillé en croûte de sésame... 18,50€
- Hamburger au haché de canard, pomme Anna, foie gras poêlé... 17,50€
- Grenadin de veau tout simplement, beurre noisette et thym citronné... 19,50€
- Duo de bœuf en brochette tournedos dans le filet, raviole frit morilles, oignons et foie gras... 19,90€



PLATS

Traditionnels:

Les Choucroutes -Terre, Mer
La Carbonnade Flamande
La Paëlla
Le Couscous, Tajines
D'autres choix de plats sur demande

Classique au prix de 14,00 €, Royal au prix de 19,00 €

NOS

Fromages:

- Plateau de fromages... 6,90€/personne (accompagné de salade verte)
- Fromages à l'assiette... 4,50€/personne (2 fromages au choix, accompagné de salade verte)
- Gamme de luxe... 8,20€
- Fromages chauds (Chaource poire, chèvre tomate basilic)... 5,90€

LES

Desserts:

Desserts à 6,00€:

- Clafoutis à la griotte,
- Blanc-manger et coulis de fruits de saison,
- Tarte fine aux pommes,
- Brioche façon pain perdu à la pomme,
- Mousse au chocolat, Ile flottante,
- Crumble de pommes, poires et framboises,
- Crème brûlée à l'ancienne,
- Les entremets à découper (poires, exotique, fruits rouges, deux chocolats)

Desserts à 7,00€:

- Dôme de mousse et fruits rouges,
- Craquant aux noisettes,
- Pyramide en mousse et glaçage chocolat noir,
- Baba au Marc de Champagne et biscuits roses de Reims,
- Paris Brest revisité,
- Succès chocolat noir et noix de pécan,
- Opéra finger,
- Mousse de noix de coco et gelée de passion,
- Tiramisu aux fruits rouges,
- Moelleux au chocolat

+ Notre Café gourmand ou buffet de mini desserts (quatre pièces au choix) à 7,90€



NOS

Apéritifs:

Nos ateliers :

7€ / atelier et par personne:

- Saumon Gravelax
- Risotto Morilles/Asperges/Tomates
- Foie gras en terrines + Foie gras poêlé et lentillons de Champagne
- Jambon Serrano sur os
- Gambas et Saint Jacques et leurs légumes
- Banc d'huitres
- Brasero: Brochettes de légumes/Brochettes de Viande/Magret de Canard



Toasts:

1,30€ pièce

Foie gras, Saumon fumé, Ecrevisse concombre, Légumes marinés et magret de canard, Guacamole crabe, Purée de carotte et coppa, Purée d'asperge et tomate confite



Verrines:

2,90€ pièce

Caviar de courgettes et crème de parmesan, Gaspacho de légumes et son nuage de moutarde, Thon cru et petits légumes, Tartare de saumon frais et poire, Mousse de roquefort coppa, Crumble niçois, Penne au pistou, Poêlée de griottes et tome de Savoie, Mousse magret de canard, pomme et moutarde, Salade de foie gras et orange

Cassolettes Apéritives:

3,60€ pièce

Ris de veau aux morilles, Ecrevisse marinée au gingembre et ail, Boudin blanc au jus de veau crémé, Poêlé d'épeautre, fève et carotte cube, Mijoté d'asperge et crème de truffe, Escargot béchamel et beurre ail

Divers:

Brochette de viandes 3,00€ pièce

Pomme de terre farcie 3,00€ pièce

Beignet de légumes, andouillette ou boudin blanc 1,90€ pièce

Légumes crus et leur sauce 40,00€ pièce (20 personnes)

Navette briochée (divers goûts) 1,50€ pièce

Pain surprise norvégien / charcuterie 36,00€ pièce (40 parts)

Plateau d'assortiment de 70 feuilletés chauds 69,00€ pièce

NOS

Buffets Froids:

BUFFET N°1:

Entrées:

Tartine grillée à la tomate et mozzarella

Mélée d'haricots verts coriandre et écrevisse

Salade de roquettes, figues, chèvres et jambon de Parme

Tourte à l'ancienne

Terrine de canard en gelée

Pain d'épice, foie gras et coppa italienne

Salade de gambas, curry et ananas

Assortiment de viandes froides tranchées

Accompagné d'un flan de légumes froid et d'une salade composée

Plateau de fromages

Accompagné de sa salade

BUFFET N°2:

Entrées

Salade de chèvre et son magret de canard fumé

Verrine : Duo de saumon à l'huile d'olives

Verrine : Tartare de thon et parmesan

Effilés de jambon de pays

Foie gras de canard entier et ses chutneys

Salade de rouget et ses petits légumes marinés

Assortiment de viandes froides tranchées

Accompagné d'un flan de légumes froid et d'une salade composée

Plateau de fromages

Accompagné de sa salade verte



27.90€/ /
personne

NOS

Buffets Froids:

BUFFET N°3:

Entrées

Foie gras de canard aux biscuits rose de Reims

Beignet de boudin blanc et oignons confits

Ragout d'escargots embeurré d'épinards et lardons

Tartelette aux girolles et persil plat

Salade de roquette, figues, jambon et chèvre

Rosace de St Jacques marinées au citron et crème de concombres

Une verrine au choix

Assortiment de viandes froides tranchées

Accompagné d'un flan de légumes froid et d'une salade composée

Plateau de fromages

Accompagné de sa salade verte

BUFFET DU LENDEMAIN:

SALADES COMPOSEES (5 sortes au choix):

Assortiment de tomates, billes de mozzarella et oignons rouges

Betteraves en cubes - Concombre à la crème, olives et feta - Céleri rémoulade -

Taboulé - Riz niçois - Piémontaise - Carottes râpées à la ciboulette

Pdt à la Morteau et moutarde à l'ancienne - Penne au pistou

Caviar de pâtes, chair de crabe et agrumes - Coleslaw - Tagliatelles au saumon

PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 sortes au choix):

Andouille de Vire - Rosette - Jambon Serrano - Saucisson à l'ail courbé - Jambon de Reims - Terrine de campagne - Coppa italien - Jambon blanc aux herbes - Pâté en croûte

PLATEAU DE VIANDES FROIDES (2 sortes au choix):

Rôti de veau - Rosbeef - Gigot d'agneau - Rôti de porc - Cuisse ou Pilon de poulet - Filet de dinde, Accompagné de son flan de légumes

PLATEAU DE FROMAGES

Accompagné de sa salade



34,90€/personne



23,90€/personne

NOS Brunchs:

BRUNCH N°1:

Thé, café, chocolat chaud, jus de fruits
Pain, viennoiseries
Confiture, beurre
Charcuterie, fromage
Fruits

18,90€/
personne



BRUNCH N°2:

Thé, café, chocolat chaud, jus de fruits
Pain, viennoiseries, brioche, pancakes, pain perdu
Confiture, beurre, nutella
Oeufs brouillés, bacon
Charcuterie, fromage
Salade de fruits

24,90€/
personne



NOS Suppléments:

Café:

- Nespresso : 1,50 € par personne
- Moulu : 1,00 € par personne (sucre et petite friandise compris)
- Pains variés : 1,90 € par personne
- La détente glacée : 5,50 € par personne

Nappage:

- Lin tissé blanc ou coloré : 4,50 €
- Tissu blanc : 6,50 €

(Chaque gamme comprend nappes et serviettes)

Vaisselle: 6,50€ par personne

(Comprenant un jeu de couverts et d'assiettes pour plat, un verre à vin, un verre à eau et une flûte, tasse/sous tasse et cuillère à café)

Location de matériel: (Bain-marie, Four, Mobi-grill, Brasero, etc..)

- Service à l'heure: 45€ /heure et par serveur (1 serveur = 20 personnes)
- Service en forfait (Minimum 20 personnes): 10€/ personne
- Cuisinier à l'heure: 49€/heure et par cuisinier

Livraison possible selon secteur.

Devis gratuit, disponible et réponse rapide par téléphone ou par email.