



# Notre Carte Traiteur

Automne 2024

Validité fin décembre  
( nouvelle carte en janvier !! )



## Bouchées apéritives

2 € / pièce (8 pièces minimum par bouchée)

### Salées

- Mini croque-monsieur truffé
- Tartelette potimarron et sésame
- Tartelette au bleu, compotée de pommes et noix
- Pissaladière
- Empanadas de poule façon tielle
- Vol-au-vent crème de chèvre et confiture d'olives maison
- Vol-au-vent aux cuisses de grenouilles et truffe
- Croustilles de brandade de morue
- Tempura de gambas

### Sucrées

- Mini baba à la liqueur de poire, poires confites, crème au thé Earl Grey et crème au chocolat
- Mousse au caramel, pommes fondantes et mini croustillant chocolat au lait
- Pâte sucrée croquante, coeur noisette et curd aux fruits de la passion

## Planches à partager

### L'Ibérique

2 pers -- 23 € / 6 pers -- 64 €

Duo de jambon de Bellota, saucisson de Bellota à la truffe, chorizo de Bellota, lomo de Bellota.

### La Favorite

2 pers -- 22 € / 6 pers -- 60 €

Jambon de Bellota, lomo de Bellota, saucisson de Bellota truffé, saucisson de taureau camargue, jambon de Bayonne affiné

### La Fromagère

400g -- 23 € / 1200 g -- 69 €

Petit chèvre à l'huile d'olive, Comté 24M, Tomme de brebis, Brie de Meaux, Roquefort AOP. Chutney maison fruits secs.



## Entrées et salades

Pissaladière Maison 5 €

*Pate brisée croustillante maison, oignons confits, anchois et olives noire.  
(format à partager possible)*

Œuf en Meurette 6,50 €

*Œuf poché, lard grillé et sa fameuse sauce meurette au vin rouge.*

Velouté d'Automne 6,50 €

*Velouté onctueux de poireaux, sauce au miso et œuf mollet*

L'Orangé 6,50 €

*Velouté à la courge et au tahini, pois chiches caramélisés*

## Nos ravioles maison

Ravioles aux Légumes 13,90 €

*Shiitakés sautés, chou grillé et noix croquantes*

Ravioles d'Agneau 14,90 €

*Effiloché de souris d'agneau aux légumes d'automne*

Ravioles de la mer 15,90 €

*Dos de cabillaud rôti à l'huile de crabe pimentée servis dans son bouillon aux herbes*





## Nos viandes

**La Ballotine** 13,90 €

*Ballotine de filet de volaille, coeur en compotée de poires servis avec une sauce au bleu et tagliatelles*

**Le Veau Provençal** 14,90 €

*Mijoté de veau aux olives accompagné d'une polenta crémeuse*

**Estouffade de Boeuf** 14,90 €

*Bœuf cuit très lentement à l'étouffée avec ses légumes*

**Le Suprême** 15,90 €

*Suprême de pintade sauce aux morilles et écrasé de pomme de terre*

## Nos poissons

**Le Tataki** 17,90 €

*Thon snacké avec sa sauce asiatique et crème de carottes au sésame*

**La Royale** 17,90 €

*Filet de Dorade Royale, soupe de poisson et mille-feuille de légumes*

**Le Poulpe** 15,90 €

*Tentacules de poulpes fondantes, sirop de tomate et risotto crémeux*





MAISON ALLARD  
ÉPICERIE FINE

## *Nos plats végétariens*

LA POÊLÉE CAMPAGNARDE 12,90 €

*Poêlée de champignons et épinards, oignons caramélisés et purée d'haricots blanc sauce shiitaké*

BOULETTES VG. 11,90 €

*Boulettes de lentilles aux champignons, sauce tomate et tagliatelles*

BLANQUETTE VEGETALE 12,90 €

*Blanquette de légumes riz de Camargue*

## *Nos desserts maison*

LE BABA 5 €

*Baba imbibé à la liqueur de poire, poires confites, crémeux au thé Earl Grey et crème au chocolat*

L'AUTOMNE 5 €

*Mousse au caramel, pommes fondantes et croustillant chocolat au lait*

LE CROQUANT 5 €

*Pâte sucrée croquante, coeur aux noisettes et curd au fruits de la passion*



### Nous cuisinons sur commande & sur place

Pensez à commander au minimum 48h avant votre retrait à l'épicerie ou en livraison. Le planning pouvant être chargé, nous vous conseillons d'anticiper vos commandes. Certains plats peuvent être déclinés en plusieurs formats. Nous consulter.

#### Conditionnement :

Nos plats sont conditionnés dans des barquettes micro-ondables, passant au four & recyclables, ou en vaisselle PVC réutilisable. Plats en verre possible pour un minimum de 6 personnes

#### Conditions de livraison :

La livraison est possible sur les communes environnantes sous réserve des disponibilités de notre équipe. Tous les produits en stock à l'épicerie sont livrables. A consulter sur notre site internet.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez nous contacter. Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur.

Les tarifs sont affichés TTC avec une TVA à 5.5%

## HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : fermé

Mardi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mercredi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Jeudi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Vendredi : 9h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

Samedi : 9h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

Dimanche de 9h30-12H30



Notre chef Emilie

