



# Traiteur

## BUFFET

### 16,00 € par personne \*

2 salades composées, 2 charcuteries, 2 viandes froides, crudités, 2 fromages, et 2 desserts au choix.  
Possibilité de remplacer les viandes froides par un plat chaud : +2,50€ (matériel inclus)

### 23,00 € par personne \*

3 salades composées, 3 charcuteries, 2 viandes froides ou 1 plat chaud ( sup. 1.50€), crudités, 1 poisson, 3 fromages et 3 desserts au choix.

#### Poissons

Crevettes bouquet      Filet de saumon en Bellevue  
Terrine de poissons      Rillettes de poisson

#### Viandes froides

Rôti de porc      Rôti de veau  
Poulet rôti      au parfum d'estragon

#### Plats

Paella, rougaille saucisse, couscous etc...

#### Plateau de fromages

Ste Maure de Touraine, camembert, comté, reblochon

#### Desserts

Royal : mousse chocolat avec un fond croustillant chocolat blanc  
Douceur des îles : mousse fruits exotique coulis fraise  
Angéline : mousse coco, crémeux ananas compotée ananas/mangue  
La Bourgogne : mousse vanille crémeux cassis  
Poire chocolat  
Poire caramel

#### Salades

Salade Baltique : Choux blanc, carottes, crevettes, saumon fumé, sauce fromage blanc au citron et aneth  
Salade Tourangelle : Endives, rillons, Ste Maure, noisette, vinaigrette à l'huile de noisette  
Salade Périgourdine : Pommes de terre, gésiers, noix, magret de canard, tomates  
Salade Marco polo : Penne, dés de jambon, emmental, concombre, tomates cerises  
Salade Florida : Riz, saumon, pamplemousse, surimi, poivrons, vinaigrette d'agrumes  
Taboulé : Semoule, tomate, poivron, concombre, citron, menthe fraîche

#### Crudités

Carottes, radis, concombres, céleri branche, salade de tomates basilic, melon (selon saison)

#### Charcuteries

Terrine de campagne      Jambon de pays  
Saucisson à l'ail fumé      Rillettes  
Saucisson Sec      Rillons

\* hors service et vaisselle



Restaurateur - Traiteur Traditionnel

AUTHENTICITÉ  
SERVICE  
CRÉATIVITÉ  
PRODUITS DE QUALITÉ

15, place Jeanne d'arc  
37800 Ste Catherine de Fierbois  
02 47 65 68 61

[www.traiteur-aubergejeannedarc.fr](http://www.traiteur-aubergejeannedarc.fr)



Restaurateur - Traiteur Traditionnel

TRADITIONNEL

# Menu 1

à partir de 57.50€

## Vin d'honneur : 8 pièces + 1 animation

service et vaisselle compris hors boissons

- 1 profiterole de mousse de saumon fumé
- 1 verrine tartare de concombre à la crème
- 1 wrap
- 1 bouchée chaude
- 1 mini tartelette provençale
- 1 verrine mousse de carotte au cumin et jambon sec
- 1 Toast mousse de foie gras sur pain d'épices, confiture d'oignons
- 1 Toast crevette marinée citron, beurre de curry

## Entrée+plat+fromages+dessert

(Hors boissons / Hors dessert -1,00€ /

Sorbet et son alcool +3,50€ /

Mise en appétit +3,50€)

# Menu 2

à partir de 65.50€

## Vin d'honneur : 8 pièces + 1 animation

service et vaisselle compris hors boissons

## Entrée + poisson + sorbet et son alcool + viande + fromages + dessert + café

(Hors dessert -1,00€)

Tarif invités uniquement vin d'honneur

8 pièces avec 1 animation plancha

Personne supplémentaire 13,50€

# MENU Mariage

## Entrées et/ou poissons

Tatin de foie gras sur pain d'épices, verdure craquante au vinaigre de cidre

Terrine de foie gras au naturel, chutney de figues et son pain aux fruits

Tarte fine aux légumes du soleil, effiloché de canard

Tartare aux 2 saumons, mélange de jeunes pousses vinaigrette d'agrumes et ses segments

Bavarois de fromage frais de chèvre, tartare de tomates, truite fumée

Assiette terre et mer (magret de canard fumé

Crevettes marinées, asperge verte, foie gras, saumon fumé)

Médaille de lotte flambé au brandy, bisque de homard, julienne de légumes

Dos de cabillaud au velouté de poissons, mousseline de carottes au cumin

Pavé de merlu rôti à l'huile d'olive, velouté aux herbes fraîches, écrasée de pommes de terre et coeur d'artichaut

Brochette de noix de Saint Jacques, mousseline d'asperge au parmesan, jus de coquillages

Cassolette de filet de bar et queues de crevettes aux parfums d'agrumes

Filet de saint pierre velouté de langoustine, flan de patate douce

Option : Cocktail 12 pièces, 2 animations plancha (en remplacement de l'entrée)

## Plats

Plat végétarien sur demande

Pavé de veau, réduction de marsala

Filet mignon de porc cuit basse température, miel et épices douces

Suprême de pintade, réduction d'estragon et porto

½ magret de canard cuit sur peau gastrique de griottes

Filet de canette, crème de pleurotes au sauvignon

Pavé de filet de boeuf, sauce foie gras et porto sup 2,50€

Pièce de porcelet rôtie, jus de thym frais sup. 2,50€

*Les sauces peuvent être modifiées au gré de vos envies*

## Garnitures 2 au choix :

Pommes de terre grenailles en robe des champs, en persillade

Risotto parmesan et champignons

Flan de patates douces et romanesco

Gratin dauphinois

Ecrasée de pommes de terre à l'huile de noisette

Poêlée de légumes d'été au basilic

Fricassée de pleurotes en persillade

## Fromage

Assiette de fromages AOC,

petite salade (3 fromages affinés)

Croustillant de Ste Maure de Touraine,

poire pochée à la vanille(ou autre fromage)

## Desserts (personne supplémentaire 6,00€)

Fraisier, crème fouettée à la vanille, coulis de fruits rouges

Délice poire caramel

Croustillant aux 2 Chocolats, crème anglaise

Délice fruits de la passion et son tartare de fruits

Assiette gourmande (2 entremets, 1 verrine)

Supplément pièce montée (nous consulter)

## Café

## NOS OPTIONS : (en supplément)

Découpe de serrano (environ 6 kg) 36,00 ttc le kg

Découpe de saumon fumé 65,00€ ttc le kg

bar à huîtres (tarif au cours)

Animations plancha (tarifs nous consulter)

Foie gras, noix st jacques etc...

## Location

Location de vaisselle et de matériel en fonction de vos besoins

## Vins

Nous tenons une carte des vins et boissons à votre disposition.



# MENU Brunch

16,00€ \*

Assortiments

de mini viennoiseries

Omelette

Saucisses et bacon

Pains

Beurre

Jambon blanc

Fromages (emmental)

Salade de fruits frais

Boissons

Café

Chocolat

Thé

Jus d'oranges

# MENU Enfants

13,00€ sans dessert / 14€ avec dessert\*

## ENTRÉE

Quiche lorraine  
ou assiette de charcuteries  
ou assiette fraîcheur (melon, jambon)

## PLAT

Cuisses de poulet au jus pommes noisettes  
ou pâtes bolognaise  
ou croustillant de poisson pommes noisettes

## DESSERT

tarte aux pommes  
ou mousse chocolat

\* Hors service et hors vaisselle

Le nombre de personnes devra être confirmé 4 semaines avant la date prévue par écrit ou par mail. Passé ce délai il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.