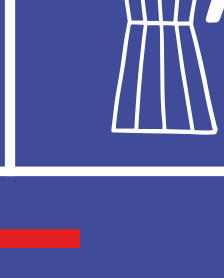
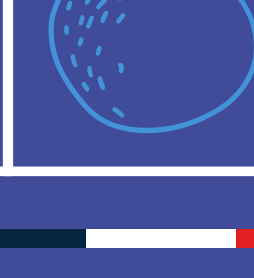




# CARTE TRAITEUR



Produits 100% Fait Maison sur place

## Buffet Cocktail

### NOS PLANCHES 6 personnes minimum

- Planche de charcuteries 3€
- Planche de fromages 3€

### NOS PIÈCES COCKTAIL

- Les croquines 1,60€  
*Verrine comestible, maison, à base de pâte à choux*
  - Tataki
  - Carpaccio
  - Tartare
  - Chiffonnade
  - Végé (tartare de tomates)
  - Comté
  - Chèvre
  - Gambas / Mandarine
- Mini farçou 0,80€
- Gougère au vieux Rodez 0,80€
- Mini croq' 1,50€
- Mini burger 2€
- Mini quiche 1,25€
  - Lorraine
  - Cantal/Tomate
  - Oignon jambon
  - Chèvre chorizo
- Focaccia roquette et chiffonnade de jambon 1,25€
- Crispi cheese 1,50€
- Mini bretzel tataki / pesto 2€
- Croq' aux ris de veau 2,50€

### À PARTAGER

#### SALÉ

- Pizza 29,80€  
*Reine, Végé*
- Quiche 29,80€  
*Lorraine, Cantal/tomate*

#### SUCRÉ

- Cake marbré 14,80€  
*environ 14 tranches*
- Tarte aux pommes 21€  
*14 personnes*

### NOS MIGNARDISES 6 personnes minimum

- Macaron 2€
- Trio de tartelettes 3,95€
- Échaudé 1,40€
- Mini cookie 1,45€
- Croquine sucrée 2€
  - Choco
  - Citron

Tous nos menus sont préparés avec des ingrédients frais et de qualité. Merci de passer commande au moins 48 heures à l'avance. Les menus peuvent être adaptés en fonction de vos préférences alimentaires et de certaines restrictions alimentaires.

## À la maison comme au restau

### NOS PLATS 6 personnes minimum

- Suprême de volaille au vin jaune 6,80€
- Saucisse grillée 6€
- Rôti froid :
  - Dinde 4€
  - Porc 4€
  - Veau 6€
  - Bœuf 6€
  - Sauce (Mayonnaise, Moutarde) 0,60€
- Carré de porc de Sauveterre (environ 250g / personne) 6,80€

### NOS ACCOMPAGNEMENTS 6 personnes minimum

- Truffade 4,50€
- Grenailles confites au thym 3,45€
- Gratin dauphinois 4,50€
- Risotto de saison 4,50€
- Ratatouille 4,50€
- Poêlée d'haricots verts 3,45€

### NOS FROMAGES

- Plateau découverte 29,80€  
*6/8 personnes - Sélection de fromages de Laurie*

## Vos plateaux repas

**14,50€ PAR PERSONNE** 6 personnes minimum

Menu identique par commande au choix parmi ces éléments

#### ENTRÉE

- Charcuterie maison
- Taboulé maison
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de bœuf
- Œufs mayonnaise
- Chiffonnade de jambon de l'Aveyron

#### PLAT

- Parisienne de porc à la plancha
  - Saucisse grillée
  - Côte de porc paysanne
  - Aiguillettes de poulet panées
- Servi avec au choix : grenailles, salade ou ratatouille*

#### DESSERT

- Mousse au chocolat
- Pomme confite caramel
- Chou chantilly
- Salade de fruits frais
- Cookie
- Crumble poire & choco

*Les plateaux repas sont servis avec fromage, pain et eau plate. Ils sont livrés en plat de service à partager.*

**Frais de livraison et d'installation :**

*15€ sur le Grand Rodez*

Halle Gourmande Rouergue Saveurs

Boucherie - Restaurant

4 avenue de l'entreprise - Z.A. Les Moutiers - 12000 RODEZ

**05 65 74 47 89**

Revisitons ensemble les repas d'entreprise dans une démarche éco-responsable pensée pour réduire les emballages plastiques, limiter le gaspillage alimentaire en privilégiant le fait-maison et les circuits-courts. À vos côtés pour accompagner votre entreprise vers la réduction de son empreinte carbone.

Offre valable du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2024 - dans la limite des stocks disponibles  
SARL Pierre AZEMAR et associés - RCS : B 531 012 722 Rodez - Ne pas jeter sur la voie publique