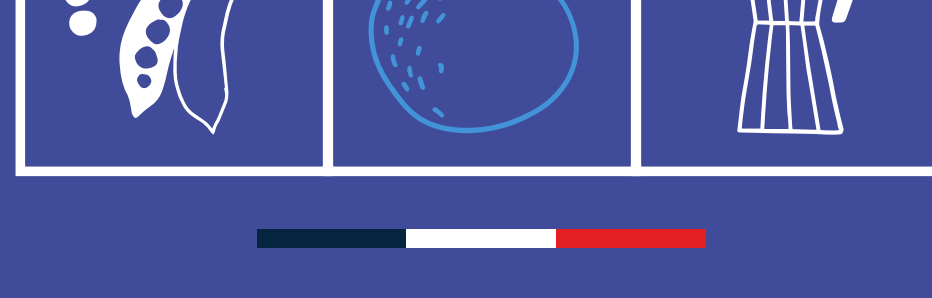




CARTE TRAITEUR



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 :
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^{er} 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