

## **TRAITEUR : Menus proposés et tarifs**

Nos prestations sont valables pour une commande d'au minimum 20 repas commandés et les tarifs ne prennent pas en compte les boissons et le service (prestations complémentaires).

### **Nos buffets colorés aux senteurs locales :**

#### **LE MONA 25 € / personne**

- Mini-gougères (2/pers.)
- Navettes au foie gras (1/pers.)
- Verrines courgette-ricotta-cumin (1/pers.)
- Verrines mousse de saumon-épinards (1/pers.)
- Légumes confits à l'huile d'olive
- Assortiment de 8 canapés variés (1 variété de chaque par personne)

*Quelques exemples car les variétés changent au gré des saisons :* Blini crème de poivrons marinés, Saumon fumé tzatziki (fromage blanc, crème et concombre), Club Saint-Jacques, Sablé parmesan crème de roquette tomate marinée, Carré tajine, Macarons chèvre, Cake thaï crevette sésame, Crumble petit pois courgette

- Assortiment de brochettes :
  - Brochettes de terrine de campagne aux tomates séchées (1/pers.)
  - Brochettes de rigatonis au saumon fumé (1/pers.)
  - Brochettes de longe de porc et carottes à l'orange (1/pers.)
  - Brochettes de tomates cerise à la feta et basilic (1/pers.)
  - Brochettes de manchégo, pâte de coing (1/pers.)
- Farandole de dessert
  - Mousse au chocolat noir (1/pers.)
  - Parfait à l'anis avec coulis de caramel (1/pers.)
  - Chou à la crème d'orange (1/pers.)

#### **L'ASPRE 19 € / personne**

- Mini-croustades variées (2/pers.)
- Panier de légumes crus, sauce fromage blanc (*selon les saisons* : choux fleur, radis, bâtonnets de carotte, de céleri...)
- Aubergines à la catalane
- Escalivade
- Soupions en persillade
- Plateau de charcuterie (*quelques exemples qui varient selon les arrivages* : Fouet, Terrine de campagne, Jambon Serrano, ...)

- Brochettes :
  - Crevette au paprika citron vert (1/pers.)
  - Rigatonis et saumon fumé (1/pers.)
  - Manchégo- pâte de coing (1/pers.)
- Farandole de dessert
  - Duo poire-caramel en verrine (1/pers.)
  - Verrine chocolat-noir-praliné (1/pers.)
  - Touron catalan (1/pers.)

**LA CANTERRANE** 15 € / personne

- Dips de crudités (carottes, céleri rave, choux rouge, radis, tomates, champignons blancs à la crème...)
- Salade verte
- Salade de fèves au cumin
- Tarte aux poireaux
- Assortiment de charcuterie (selon les arrivages : saucisson, terrine de campagne...)
- Filet de poulet mariné
- Plateau de fromages
- Gâteau au chocolat

**LE MAR Y MONTS** 15 € / personne

- Panier de légumes crus en sauce
- Salade de pommes de terre au jambon et cornichons
- Assortiment de charcuterie (selon les arrivages : terrine de campagne, saucisson, chorizo...)
- Salade de riz
- Rôti de bœuf
- Saumon froid-mayonnaise
- Plateau de fromages
- Tarte aux fruits de saison

**PLATEAU DE CHARCUTERIE** 30 € / 10 personnes

Chorizo, saucisson, jambon serrano, pa de fetge, fouet, terrine de campagne, boudin blanc.

## Nos menus traiteur :

Les tarifs ne prennent pas en compte les boissons et le service (prestations complémentaires).

### **MENU N°1** 49 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés  
et de mini-brochettes

\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit au Banyuls  
Confiture d'oignons aux figues

/

Lotte et langoustine à l'américaine

ou

Pavé de bœuf façon Rossini (foie gras, sauce Madère)  
Confit de pommes de terre aux cèpes et petits légumes

/

Les fromages affinés

/

Assiette gourmande :  
Mousse chocolat noir et praliné  
Parfait aux poires et caramel  
Choux à la crème de noix de coco

/

Café et pain compris

### **MENU N°2** 39 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés  
Et de mini-brochettes

\*\*\*

Le mille-feuille de foie gras au magret fumé  
Jeunes pousses de salade aux figues moelleuses  
Navettes toasté

/

Le pavé de canard en croute, jus de morilles.  
Gratin dauphinois

Tagliatelles de légumes de saison

/

Les fromages affinés  
Roquefort, chèvre, beaufort,  
Miel des garigues

/

Verrines glacées, choux à la mousse de chocolat et praliné, mini-tartelettes caramel et noix

/

Café et pain compris

**MENU N°3** 35 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés

\*\*\*

Le Clafoutis de St-jacques à l'étuvée de poireaux, coulis de langoustines

/

La cuisse de canette aux figues noires

Flans de purée soubise

Asperges sautées

*Ou*

Le magret de canard

Caramel de Banyuls

Gratin de pommes de terre aux cèpes et petits légumes

/

Les fromages affinés

/

Mousse chocolat praliné, parfait poire caramel, choux à la crème d'orange

/

Café et pain compris

**MENU N°4** 35 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés

\*\*\*

Le croustillant de chèvre au miel et aux pignons  
sur son lit de rouquette

/

Le saumon à l'unilatéral aux épices douces

Beurre de chorizo

Céleri cocotte, endives braisées

/

Les fromages affinés

/

Baba au rhum, chantilly noix de coco

Concassé de nougatine

/

Café et pain compris

**MENU N°5** 35 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés

\*\*\*

Le flan de coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux

Coulis de langoustines

/

La gigolette de canard au foie gras

Fondue de cèpes

Pommes de terre en robe des champs

Poêlée de légumes frais

/

Les fromages affinés

/

Assiette gourmande :

Mousse chocolat noir et praliné

Parfait aux poires et caramel

Choux à la crème de noix de coco

/

Café et pain compris

**MENU N°6** 30 € par personne

Assortiment de mini-feuilletés

\*\*\*

Le foie gras de canard mi-cuit aux figues et Banyuls

/

La pintade au muscat et aux abricots confits

Tagliatelles de légumes de saison

/

Les fromages affinés

/

Crème catalane

Ou

Le royal chocolat

/

Café et pain compris

**PAELLA ou FIDEUA** minimum pour 4 pers., tarifs dégressifs dès 100 pers.

<i>PLAT PROPOSE (paëlla ou fidéua selon vos goûts)</i>	<i>TARIF / pers.</i>
• Paëlla ou fidéua à la viande (poulet et lapin)	10 €
• Paëlla ou fidéua aux poissons (calamars, crabe, crevettes)	10 €
• Paëlla ou fidéua viandes et poissons (poulet, lapin, calamars, crabe, crevettes)	12 €
• Paëlla ou fidéua aux fruits de mer (lotte, calamars, gambas, crabe, palourdes, praires, clams)	14 €
• Riz à l'encre de seiche (supions, encre, aioli)	14€

**LES PLAQUES** 1 plaque compte 24 portions ou 80 minis portions

• Pizza au chorizo	18 €
• Pizza-saumon fumé	25 €
• Pizza-magret fumé	28 €
• Quiche à la poitrine fumée	21 €

• Quiche aux gésiers	22 €
• Tarte à l'oignon	17 €
• Tarte aux poireaux	21 €
• Assortiment de mini feuilletés (4 variétés différentes /pers.)	15 €
• Tartes aux poires	25 €
• Tartes aux fruits	27 €
• Tartes aux framboises	28 €
• Gâteau au chocolat	22 €
• Galette des rois	40 €
• Pithiviers	40 €
• Plateau de mignardises (2/pers.)	46 €

**LES VINS ET APERITIFS** pour les menus de groupe consommable sur place

• Apéritif à base de vin (Muscat, Rivesaltes, Martini blanc et rouge, kir, vin rouge, rosé, blanc)	4€/ pers.
• Apéritif à base d'alcool (Whisky, Gin, Tequila, Vodka, Rhum, Pastis, Ricard, Muscat, Rivesaltes, Martini blanc et rouge, kir, vin rouge, rosé, blanc)	6 €/ pers.
• Apéritif sans alcool (sodas, jus de fruits)	4€/ pers.
• Vin de pays en pichet (rouge, rosé, blanc)	5€/ pers.
• Vin A.O.P en bouteille (rouge, rosé, blanc)	7€/ pers.

**LES TARIFS DES PRESTATIONS LIEES A VOS COMMANDES DE BUFFET**

• Tarif de la livraison	60 € dans un périmètre de 30 km de Toreières.
• Tarif du service	Moins de 50 personnes 180€ De 50 à 70 personnes 240€ De 71 à 120 personnes 300€ De 121 à 250 personnes 380€ De 251 à 400 personnes 630€ De 401 à 700 personnes

## RESTAURANT MAR Y MONTS

Service de 12h à 13h30 du lundi au vendredi

11 € entrée + plat *ou* plat + dessert

14 € entrée + plat + dessert

### *Exemple de menus proposés :*

- Salade de champignons en persillade
- Tandoori de poulet
- Pomme rissolée et légumes de saison
- Dessert au choix à la carte
  
- Feuilleté au fromage et salade
- Macaroni aux légumes
- Gratin de filet de perche à l'estragon
- Dessert au choix à la carte
  
- Salade mêlée
- Paupiette de veau farci, sauce forestière
- Riz aux légumes du jour
- Dessert au choix à la carte
  
- Salade façon Niçoise
- Petit salé aux lentilles
- Dessert au choix à la carte
  
- Salade de pomme de terre aux oignons de Toulouges
- Civet de Lapin aux oignons grelots
- Légumes rôtis au four
- Dessert au choix à la carte