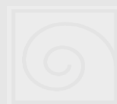




# CARTE

&

# Menu TRAITEUR



## Animations PLANCHA

Gambas

Chorizo

St Jacques

Foie gras poêlé

## Buffets d'Apéritives

Beignets de morue

Beignets de crevettes

Crevettes

Brochettes Tomates Mozzarella

Gésiers à la portugaise

Poulpe à la portugaise

Jambon de Pays

Petits fours salés

## Boissons d'apéritifs

Sangria

Punch

Whisky et Ricard

Porto blanc ou rouge

Martini

Kir

Pompe à Bière

Sodas

## Boissons de tables :

Eau plate

Eau pétillante

Jus d'orange

Coca cola

### Vins blancs portugais :

(Aveleda, Casal Garcia, Montevelho etc...)

### Vins blancs français :

(Chablis, Sancerre, Pouilly Fumé etc..)

### Vins rouge portugais :

(Montevelho, Conde Villar, Tapada de Villar etc...)

### Vin rouge français :

grand vin de Bordeaux le pieux st crit  
2010

# Entrées

*Assiette terre & mer*

*Plateau de fruits de mer, Chaud ou Froid*

*Gambas Grillées*

*Saumon Fumé*

*Salade d'avocats aux crevettes*

*Melons au jambon de pays*

*Moules à la Portugaise au Vin Vert*

*Coquilles St Jacques à la provençale*

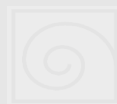
*Assiette Landaise*

*Feuilleté de Fruits de Mer*

*Charcuteries*

*Salade Composée*

*½ Langouste*



# *Poissons*

*Morue à Bras*

*Morue au Four*

*Riz de Fruits de mer*

*Filet de Sole*

*Filet de Merlan*

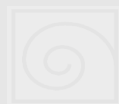
*Lotte à L'armoricaine*

*Saumon à La crème*

*Dos de cabillaud*

*Duo de Sole et Saumon Sauce Écrevisse*

*Paella Géante*



# *Viandes*

*Alentejana (Viandes de porc et Palourdes)*

*Noix de Veau au four*

*Chevreau au Four (Cabrito no Forno)*

*Porcelet au Four (Laitao no Forno)*

*Gigot d'Agneau au four*

*Filet de bœufs aux Champignons Forestier*

*Magret de Canard au Porto*

*Confit de Canard*

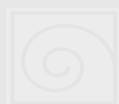
*Grenadins de Veau Sauce Morilles*

## **PRESTATION RODIZIO**

*Assortiment de Viandes : bœuf {Picanha}, pilon de poulet, agneau, travers de porc, saucisse portugaise, roulé de poulet au lard etc...) à la broches puis coupé devant clients  
Ananas à la broche*

## **PRESTATION BARBECUE**

*Brochettes de bœuf, brochettes de poulet, agneau, saucisses, merguez et chipolatas*



# Légumes

*Gratin dauphinois*

*Pomme au four*

*Haricots vert*

*Fagots d'Asperge Verte*

*Riz aux Champignons*

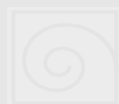
*Fagot de haricots vert*

*Tomates Provençale*

*Riz Sauvage*

*Tomate cerise poêlé*

*Tomates fourrée à la purée provençale*



## *Petit pains*

## *Fromages*

*Plateau de Différents Fromages avec sa salade verte*

## *Table des Desserts*

*Pudin Portugais*

*Molotof*

*Pasteis de nata*

*Petit fours sucrés*

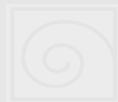
*Paniers de Fruits (Selon la Saison)*

*Plateau de Fruits Épluchés et Découper (Selon la Saison)*

## *Café et Digestives*

## *Pièces Montées*

## *Champagnes*



# **Matériels mis à disposition**

**Nappes, serviettes**

**vaisselles, (verre, couvert assiettes) jetables ou porcelaine**

**tables rondes, rectangles et haute(cocktail)**

**chaises (type jardin ou napoléon)**

**prestation Maître d'Hôtel & cuisinier**

**Service Fleuriste & décoration à disposition : 06 88 01 74 23**

