

EXEMPLE DE BUFFET

À PARTIR DE
15,00 € / personne
MINIMUM DE 10 PERSONNES

- Maraichère de légumes
- 3 salades composées
- Assortiment de charcuterie
- Rôti de porc tranché (2 tr)
 - Tarte aux pommes

PLATEAU REPAS

À PARTIR DE 17,60€
4 Propositions

- Viande
- Poisson
- végétarien
- Plateau du jour

PORTAGE REPAS

9,70€

- Potage
- Entrée
- Plat cuisiné
- Fromage
- Dessert

MENU RÉCEPTION

*Différentes propositions
selon vos attentes et vos envies
à venir découvrir sur notre site internet,
devis personnalisé.*

www.traiteur-ericbernard.fr

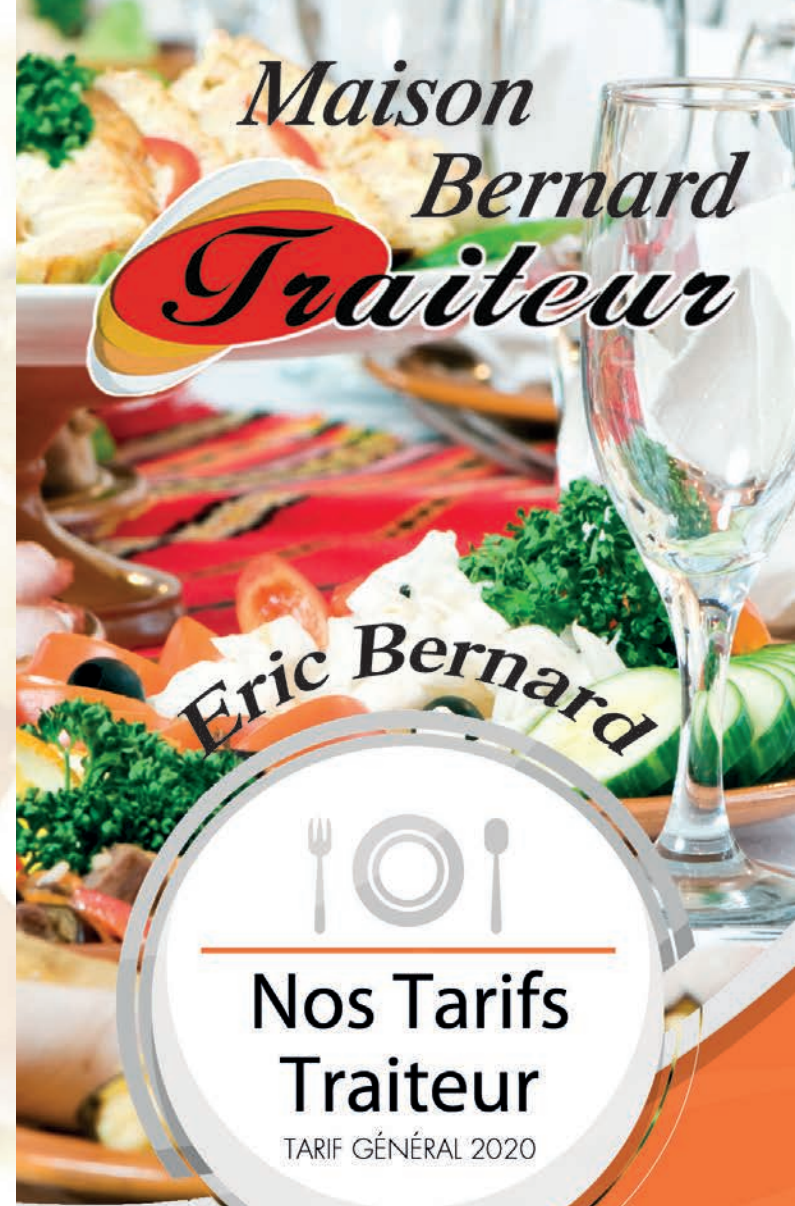
LOCATION VAISSELLE :

Forfait à 2,50 € (rendue sale)
(Comprenant : 1 petite assiette, 1 grande assiette,
verre à eau, à vin, coupe à champagne, couverts)

49 route de Meursac
17600 SABLONCEAUX
Tél. 05.46.02.83.62

E-mail : eric.bernard17@orange.fr
Internet : www.traiteur-ericbernard.com

**ATTENTION pensez à faire
vos précommandes
72 H à l'avance**



**Nos Tarifs
Traiteur**

TARIF GÉNÉRAL 2020

49, route de Meursac
17600 SABLONCEAUX
Tél. 05 46 02 83 62

POUR L'APÉRITIF

- Plateau Prestige (48 pièces) 40,00 €
Assortiment de 8 Sortes de Petits fours Elaborés
- Pain Surprise (60 Pièces) 40,00 €
(Jambon cru, mousse de canard, saumon fumé, Ail et Fines Herbes, jambon blanc)
- Plaque de pizza (72 pièces) 25,00 €
- Plaque de quiche lorraine (72 pièces) 25,00 €
- Plaque de Flammèche (72 pièces) 25,00 €
- Les Verrines l'unité 2.50 €
- Les 6 Verrines 13.90 €

Autres possibilités (nous consulter)

- Tartare de Saumon crème Tzatziki
- Tartare de St Jacques crème au citron
- Tartare de Cabillaud à la tomate
- Chutney de Pêches au Basilic et Foie Gras
- Brandade de Rouget et Piment Doux
- Mousseline Guacamole et Crabe
- Tartare de St Jacques aux Ecrevisses

LES ENTRÉES

- Tartare de Saumon 100 grs 7.70 €
- Mi-Cuit de foie gras, (60 grs) croutons grillés 6,90 €
- Tournedos de Cabillaud à la Parisienne 7.70 €
- Cassolette de Crevettes et St Jacques aux petits légumes 8,90 €
- Croustillant de fruits de mer 5,50 €
- Croustillant de St Jacques 6,90 €
- Saumon farci Tranché, crème ciboulette (1e Kg) . 64,00 €
(2.5 kg à 3.2 kg / 18 à 25 personnes)
- Saumon en croûte (1e Kg) 48,00 €
(2 kg à 2.4 kg / 10 à 12 personnes)

LES POISSONS

(Sauce au choix)

- Pavé de saumon fourré aux 3 agrumes 13.90 €
- Blanquette de Poissons (en bocal IND) 14.90 €
- Filet de Bar Rôti à la Fleur de Sel 15.80 €
- Cassolette de Lotte et Gambas aux Épices Doux 14.90 €

- Dos de cabillaud rôti au lard fumé 11.50 €
- Noix de St Jacques Poêlées au Beurre Sur Fondue de Poireaux Au Cidre 14.90 €

LES VIANDES

(Sauce au choix)

- Caille farcie au foie gras 12.90 €
- Tournedos de canard 13.40 €
- Grenadin de veau confit, 15,70 €
- Tournedos de Canard Rossini 14.30 €
- Jambonnette de Volaille Farcie 14.50 €
- Tournedos de bœuf Rossini 14.90 €
- Parmentier de canard (En bocal) 7,70 €
- Souris d'agneau cuit dans son jus au thym 15.40 €

LES GARNITURES

- Pommes Dauphines (3 par personne) 1,60 €
- Gratin dauphinois 1,60 €
- Pommes grenailles rôties au thym 1,60 €
- Compressé de pommes de terre et patate douce 1,60 €
- Flan de légumes parfumé 1,60 €
- Couronne de Pomme de Terre et Vitelotte 1,60 €

LES SAUCES

Cèpes, foie gras, bordelaise, morilles, cognac, beurre blanc, champagne, hollandaise...

LES PLATS "MIJOTÉS" MAISON

Pour 4 personnes minimum

- Paëlla royale : au poulet ou aux poissons 10,00 €
(Moules, seiche, langoustines, crevettes, chorizo, haut de cuisse de poulet, riz...)
- Couscous royal la part 14.90 €
À partir de 10 parts 14.00 €
À partir de 20 parts 13.00 €
(Poulet, agneau, merguez, semoule, légumes...)

- Tartiflette 8.00 €
- Choucroute traditionnelle ou de la mer 14.90 €
À partir de 10 parts 14.00 €
À partir de 20 parts 13.00 €
- Lasagne traditionnelle 7.00 €

Tous les tarifs sont des prix TTC, tarif à la pièce ou à la part

LES DESSERTS

- Charlotte aux Poires 4,80 €
- Tarte tatin 4,50 €
- Charlotte aux fruits rouges 4,50 €
- Tropézienne 4,50 €
- Fondant 3 chocolats 4,80 €
- Fondant Caramel Poires 4,80 €

LES FORMULES

- Plateau du Charcutier Minimum 5 personnes 5,50 €
Rosette Authentique, Saucisson à l'ail, chorizo, Cervelas, Jambon cru et terrine maison
- Plateau du Boucher Minimum 8 personnes 7.70 €
Rôti de porc (2 tranches), Rôti de bœuf (1 tranche), 1/8 de Poulet rôti, mayonnaise maison
- Formule du Maraîcher Minimum 5 personnes 5.50 €
Trois Salades Composées au choix (240 grs par personne)
- Salade de Haricots Verts
- Salade de Pâtes aux Légumes du Moment
- Salade de Colesloux