



Aux Gouts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

Mes plats spéciaux

Mes Spécialités

- Assiette de fruits de mer – **Min 6 personnes** **13 €**
(4 huitres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 4 bulots)
- Plateau de fruits de mer Royal – **Min 6 personnes** **38 €**
(6 huitres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, crevettes grises, 2 palourdes, 2 amandes, bigorneaux)
- Choucroute de la mer **15 €**
(Choux, pomme de terre, saumon, saumon fumé, merlu, haddock, crevettes roses, moules, sauce senteurs des mers)
- Homard grillé flambé (prix selon arrivage et cours) **- €**
- Jambon à l'os à la broche – **Min 40 personnes** **6 €**
- Cochon farci à la broche – **Min 50 personnes** **9 €**
- Civet joue de bœuf façon "Veneur" **9 €**

Plats Traditionnels – Soirées à thèmes

- Goulash à la Hongroise **8 €**
- Poule au pot – Légumes d'antan **8 €**
- Sauté de veau Marengo **8 €**
- Curry d'agneau – Riz Madras **8 €**
- Navarin printanier **8 €**
- Coq au vin pomme anglaise **6 €**
- Potée Vendéenne **7 €**
- Blanquette de volaille **6 €**
- Estouffade de bœuf **6 €**
- Chili con carne **7 €**

- Blanquette de veau à l'ancienne **7 €**
- Paëlla **8 €**

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison.

Buffet Campagnard

- Assortiment de charcuterie : **4,50 €**
 - 1 saucisson à l'ail,
 - 1 saucisson sec,
 - 1 andouille,
 - 1 jambon cru,
 - 1 jambon blanc,
 - 1 pâté maison
- Salades composées au choix (3 salades / 250g par personne) : **2,50 €**
 - Salade niçoise
 - Salade de perle marine
 - Salade piémontaise
 - Salade vendéenne (choux, jambon)
 - Carottes râpées
 - Céleri rémoulade
- Viandes froides (1 rôti de porc, 1 rôti de bœuf, chips ou moquette de Sainte Cécile) **3,80 €**
- Fromage (2 par personne) **2,50 €**
- Dessert tartelette en bande **2 €**



Aux Gouts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

Me contacter

Mon site internet : www.aux-gouts-des-saisons.fr

Courriel : chefcyril.lallemand@gmail.com

Mon téléphone : 06 80 04 17 15

- A partir de ma carte, composez votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes)
- En fonction du lieu de votre évènement un forfait de déplacement vous sera demandé. **Plus d'informations sur mes conditions de déplacement** : Consultez mon site internet.
- Pour un service sur place à l'assiette, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé.
- Si vous avez des souhaits ou demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter.