



Aux Goûts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

Mes plats à la carte *à emporter*

Mise en bouche

- Plateau apéritif (env. 60 pièces, soit 10 pers.) **36 €**
Mini club sandwich
Toast jambon cru, mousse de chèvre
Toast charcuterie
Autres selon saison ...
- Mes verrines : **1.20€**
Betterave
Cappuccino de carottes au cumin
- Mes verrines : **1,80 €**
Avocat, mousse crevette
Panna cotta salée
Mousse de saumon, pomme granny

Entrées Froides

- Terrine de poisson **7.20 €**
- Salade de Gésiers confits **7.20 €**
- Salade périgourdine **9.60 €**
- Buchette de Saumon fumé **10.80 €**
- Duo de Foie Gras chutney et saumon fumé maison **13.80 €**
- Millefeuille de gambas ou Saint Jacques **12.60 €**
- Terrine Saint Jacques **12.60 €**
- Foie gras façon tatin sur son pain d'épice **13.80 €**

Entrées Chaudes

- Cassolette à la senteur des mers **8.40 €**
- Cassolette aux trois poissons au gewurztraminer **11.40€**

Poissons

- Dos de Saumon à la senteur des mers **13.20€**
- Merlu à la paimpolaise **10.80€**
- Lotte à l'américaine **15.60€**
- Dos de cabillaud rôti au pesto **16.80€**

Accompagnements inclus avec votre poisson

Viandes

- Cuisse de pintade forestière **9 €**
- Filet mignon de porc à l'ancienne **10.80 €**
- Suprême de volaille forestière **10.80 €**
- Cuisse de canard confite à l'orange ou forestière **14.40 €**
- Magret de canard aux fruits rouges ou poivre vert **15.60 €**
- Suprême de pintade aux morilles **16.80 €**
- Crapaudine farcie aux pommes cognac **15 €**
- Filet mignon de veau poivre vert **18 €**
- Demi pigeonneau façon Rossini **16.80 €**
- Souris d'agneau au romarin **18 €**
- Noix de veau basse température au Coteau du Layon **14.40 €**

Accompagnements inclus avec votre viande

Fromages

- Plateau de fromages **4.80 €**
 - Saint nectaire fermier, chèvre, comté
 - Fromages de ma sélection

Desserts

- Tartelette aux pommes **3 €**
- Tartelette aux fruits **3 €**
- Tarte au citron meringuée **3.50 €**
- Assiette gourmande **7 €**

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).
- Pour toute livraison, un forfait de déplacement vous sera facturé 0,70 €/km.
- Pour une prestation de traiteur en déplacement servi à l'assiette sans personnel, un supplément de 5€ par personne sera facturé.
- Pour un repas assis servi à l'assiette avec personnel, un supplément de 8€ par personne vous sera facturé. Les frais de personnel incluent le nombre d'heures nécessaires à l'équipe de restauration pour préparer, dresser, servir ainsi que nettoyer la cuisine.
- Un droit de bouchon sera facturé pour un service au verre à table (ou pour un vin d'honneur) d'un montant de 2€ par personne.
- Si vous avez des souhaits ou demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter.
- Majoration de 100€ pour toute heure non prévue dans le devis, susceptible de varier en fonction du besoin de personnel.