



Aux Goûts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

Mes plats spéciaux à emporter

Mes Spécialités

- Jambon à l'os à la broche – **Min 40 personnes** 10.80€
- Cochon farci à la broche – **Min 50 personnes** 15 €
(Bois à fournir par vos soins ou supplément de 70€)
- Brasero – **Min 40 personnes**
Au choix 200g par personne 24 €
300g par personne 30 €

(Suggestions : Bœuf mariné paprika, araignée de veau à l'orange, brochette volaille, encornet persillé, crevettes flambée, escargots, cabillaud)
Accompagnements inclus.

La prestation sur place inclus un supplément de 150€ (uniquement jambon à l'os, cochon farci et brasero)

- Choucroute de la mer 20.40 €
(Choux, pomme de terre, saumon, saumon fumé, merlu, haddock, crevettes roses, moules, sauce senteurs des mers)

Plats Traditionnels – Soirées à thèmes

- Coq au vin pomme anglaise 7.20€
- Blanquette de volaille 7.20€
- Estouffade de bœuf 8.40€
- Potée Vendéenne 9.60€
- Chili con carne 9.60€
- Blanquette de veau à l'ancienne 10.20€
- Goulash à la Hongroise 10.80€
- Poule au pot – Légumes d'antan 9.60€
- Sauté de veau Marengo 10.80€
- Curry d'agneau – Riz Madras 10.80€
- Navarin printanier 10.80€
- Paëlla 9.60€
- Civet joue de bœuf façon veneur 10.80€
- Paëlla Royal (avec langoustines) 14.50€

- Cassoulet 10.20€
- Jambalaya comme à la Nouvelle Orléans 12€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Buffet Campagnard

- Assortiment de charcuterie (condiments non inclus) 7 €
 - 1 saucisson à l'ail,
 - 1 saucisson sec,
 - 1 andouille,
 - 1 jambon cru,
 - 1 jambon blanc,
 - 1 pâté maison
- (Assortiment susceptible de varier selon humeur du chef)
- Salades composées au choix (3 salades / 250g par personne) 3.50€
 - Salade niçoise
 - Salade de perle marine
 - Salade piémontaise
 - Salade vendéenne (choux, jambon)
 - Carottes râpées
 - Céleri rémoulade
- Viandes froides (1 tranche de rôti de porc, 2 tranches fines de rôti de bœuf) (Condiments non inclus) 4.30€
 - Chips 0.50€
 - Moquette de Sainte Cécile 1€
- Fromage (2 par personne) 3 €
- Dessert au choix : 2.40 €
 - Fromage blanc fruits rouges
 - Mousse au chocolat
 - Grillée aux pommes
- Supplément condiment au choix 1€ par personne
 - Cornichons
 - Moutarde
 - Mayonnaise
 - Sauce tartare

Me contacter

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

Courriel : chefcyril.lallemmand@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.