

Carte Traiteur



Nous vous proposons une carte traiteur composée de cuisine traditionnelle française ainsi que de cuisine du monde.

A partir de ma carte, faites votre choix pour vos convives
(minimum 10 personnes)

Vous trouverez des photos de nos assiettes sur notre site internet.

Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2025
Tarifs par personne TTC

Formules Cocktail

Formule 1 - 4 € / pers

6 pièces par personne (10 personnes minimum)

Caviar de légumes de saison, navette poulet curry, toast tomate confite et mousse de chèvre, mini club sandwich, blinis saumon fumé au thé noir, toast de charcuterie (peut varier)

Formule 2 - 8 € / pers

9 pièces par personne

Blinis saumon fumé au thé noir, mini club sandwich, navette poulet curry, mini burger, toast tomate confite et mousse de chèvre, une verrine (selon humeur du chef), panna cotta fruits exotiques, tarte citron, tarte mousseline de saison (peut varier)

Formule 3 - 16 € / pers

15 pièces par personnes

Mini club sandwich, mini burger, navette poulet curry, blinis saumon fumé au thé noir, toast charcuterie, toast tomate confite et mousse de chèvre, une verrine (selon humeur du chef)

Brochette de volaille provençale, gougère, préfou vendéen, mini bouchée à la reine aux escargots persillés

Brochette de fruits, panna cotta fruits exotiques, tarte aux deux citrons, tarte mousseline de saison (peut varier)



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Mes plats à la carte à emporter

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 mangue et saumon fumé maison	13.80€
Millefeuille 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 ou beurre blanc ou oseille	10.80€
Lotte à l'américaine	15.60€
Dos de cabillaud rôti au pesto	16.80€
Filet de truite sauce dieppoise	11.80€
Accompagnement inclus avec votre poisson	

Viandes

Cuisse de pintade forestière	9.00€
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 au fruits rouges ou poivre vert	15.60€
Suprême de pintade aux morilles	16.80€
Filet mignon de veau poivre vert	18.00€
Demi pigeonneau façon Rossini	16.80€
Noix de veau basse température aux Coteaux du Layon	14.40€

Accompagnements inclus avec votre viande

Fromages

Plateau de fromages :

Fromages de ma sélection	3.50€
Saint Nectaire fermier, Chèvre, Comté, Tomme des fleurs, Bleu, Camembert (au choix 3 fromages)	3.00€

Desserts

Tartelette aux pommes	3.00€
Tartelette aux fruits	3.00€
Tartelette au citron meringué revisité	3.50€
Panna cotta exotique ou fruits rouges	2.50€
Brochette de fruits de saison	1.80€
Fromage blanc, coulis de fruits et brisures de speculoos	2.50€

Le paiement se fait à réception de la commande



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2023
Tarifs par personne TTC

Mes plats spéciaux à emporter

Mes spécialités

Brasero - minimum 40 personnes	
au choix 200g par personne	25.00€
300g par personne	30.00€

(Suggestions : bœuf mariné paprika, araignée de veau à l'orange, brochette de volaille, encornets persillés, crevettes flambées, escargots, cabillaud....accompagnements inclus)

La prestation sur place inclus un supplément de 150€ pour le bois, le matériel et la main d'œuvre

Jambon à l'os à la broche (uniquement à emporter)	10.80€
Cochon farci à la broche (uniquement à emporter)	15.00€
Choucroute de la mer (peut varier)	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 boeuf	8.40€
Chili con carne	9.60€
Blanquette de veau à l'ancienne	10.20€
Goulash à la Hongroise	10.80€
Sauté de veau Marengo	10.80€
Paëlla	9.60€
Civet de joue de boeuf façon veneur	10.80€
Jambalaya comme à la Nouvelle Orléans	12.00€
Rougaille saucisse	8.00€

Buffet campagnard

Formule buffet campagnard inclus : 12.00€

1 jambon cru
1 pâté maison
Salade composée (2 salades/200g par personne)
Viandes froides (1 tranche de rôti de porc, 2 tranches fines rôti de bœuf) (condiments non inclus)
Moquette de Sainte Cécile
Fromage (2 par personne)
Dessert au choix :

Fromage blancs coulis de fruit
Mousse au chocolat
Grillée aux pommes

Supplément Chips par personne 0.50€

Supplément condiments au choix par personne: 1.00€

Cornichons
Moutarde
Mayonnaise
Sauce tartare maison

Le paiement se fait à réception de la commande



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2025
Tarifs par personne TTC

Conditions de vente

A partir de ma carte, composez votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes).

Pour toute livraison, un forfait de déplacement vous sera facturée 1€/km.

- Vous trouverez ci-dessous nos prestations de service selon vos besoins:

Le service du cocktail entrainera un supplément de 4€ par personne

La cuisine sans serveurs entrainera un supplément de 5€ par personne

Le service du repas entrainera un supplément de 8€ par personne

- Les couverts et le dressage des tables sera fait par vos soins.
- Le pain est à la charge du client.
- Pour les salles non équipées en matériel de cuisine un forfait lave vaisselle de 120€ ainsi qu'un forfait étuve chauffante de 90€ vous seront facturés.



Aux Goûts des Saisons
site internet : www.aux-gouts-des-saison.fr
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2025
Tarifs par personne TTC