

Les Fromages

Plateau de Brie, Comté, Morbier3.20€
Autres Fromagessur devis

Les Plaisirs sucrés

Les desserts individuels

Tartelette aux Pommes2.30€
Palet Sablé Caramel.....3.80€
Tourbillon fruits rouge.....3.80€
Paris Brest3.80€
Charlotte aux fruits rouge4.30€
Tartelette chocolat3.80€

Le trio gourmand (3 au choix)5.80€

Mini Tropézienne vanille

Mousse au chocolat

Panna Cotta fruit rouge

Tiramisu

Les mignardises pour buffet cocktail

1. Duo de Mini Muffins (chocolat et caramel)
2. Brownie aux noix de Pécan
3. Moelleux pomme rhubarbe
4. Trio de mini beignet (fruit rouge, pomme, chocolat)
5. Macaron
6. Panna Cotta
6. Mini financier
7. Mini Baba au Rhum
8. Mini Tiramisu
8. Mini brochette fruit de saison



TARIF UNIQUE :

6.50€ pour 4 pièces au choix

5.00€ pour 3 pièces au choix

4.00€ pour 2 pièces au choix

+1.40€ par pièce sup au-delà de 4 pièces/pers.

- ✓ Assortiments de mignardises x48. 50.00€
- ✓ Assortiment de verrines (chocolat, tiramisu, citron, framboise) x36..... 60.00€
- ✓ Plateau de fruit (10pers) 40.00€

Stéphane, boucher- charcutier traiteur depuis plus de 15 ans. Il a acquis un savoir-faire, fruit de nombreuses années de pratique, de recherches, de rencontres, au service de la qualité du produit, de l'authenticité du goût.

CONDITIONS PARTICULIERE

- Verrerie, nappage et service non compris.
- Si mise sur assiette, 2€ /pers.
- Le matériel de maintien à chaud est offert dans la prestation, il est à nous retourner propre. En cas de non-respect, un supplément de 50€ sera demandé.
- Toute perte ou casse de matériel sera facturé en supplément
- Pour les livraisons, au-delà de 5km du magasin, un forfait de 0.70€/km sera appliqué.

Nous réalisons des devis personnalisés en fonction de vos besoins.

Pour plus de renseignements, contactez-nous !



SPADARO Stéphane

1 place de l'Ebergement

44270 Paulx

Proxipaulx.spadaro@gmail.com

06.37.04.27.17 / 02.40.26.08.11

Merci
de votre
Confiance

SIRET 951 745 587 00018 - NAF4711



CARTE TRAITEUR



**Sur commande et au minimum 1
semaine en avance**

**Pour vos évènements d'entreprise :
cocktail, séminaire, inauguration...**

**Pour vos évènements privés :
repas de famille, anniversaire,
baptême, départ en retraite, mariage**

...

Buffet Apéritif / Dinatoire

1. Les mini quiche
2. Les tartelettes fraîcheur (été)
3. Les mini bricks / samoussa
4. Mini hamburger (steak - cheddar)
5. Mini hot dog
6. Mini verrine perle de la mer/crevettes
7. Brochette ananas crevette, tomate-mozza, melon jambon sec (en saison)
8. Club sandwich (jambon blanc, crudité)
9. 5 Mini cakes (équivalent à 50 parts)
10. Wrap jambon-emmental
11. Navette rosette ou thon
12. Mini pain pita œuf mimosa



TARIF UNIQUE :

8.50€ pour 6 pièces au choix (Quantité pour un buffet dinatoire)

7.00€ pour 5 pièces au choix (Quantité avant un plat chaud)

6.00€ pour 4 pièces au choix (Quantité avant un plat chaud)

4.50€ pour 3 pièces au choix (Quantité avant une entrée)

3.00€ pour 2 pièces au choix (Quantité avant une entrée)

+1.40€ par pièce sup au-delà de 6 pièces/pers.

Plateau charcuteriesur devis

Buffet Apéritif sur place : 11€90 /personne (à partir de 10 personnes)

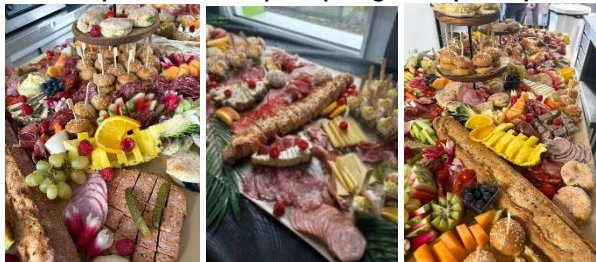
Comprend : Charcuteries : 50grs, fromage 40grs + fruits et légumes de saison, une pièce à choisir numéroté si dessus.

Pain en option 0.60€ la part. (1 baguette pour 6)

Buffet Dinatoire sur place : 16€90 /personne (à partir de 10 personnes)

Comprend : Charcuteries : 100grs, fromage 80grs + fruits et légumes de saison, 2 pièces à choisir numéroté si dessus.

Pain en option 0.80€ la part. (1 baguette pour 3)



Entrée Froides / Chaudes

Assortiment de charcuterie :

3 au choix4.10€
(Rosette, jambon sec, pâté, rillette, chorizo, saucisson à l'ail)

Coquille de Saumon.....6.50€

Assiette Norvégienne.....8.50€

(Saumon fumé, crevettes, terrine de saint jacques)

Assiette Périgourdine.....9.50€

(Foie gras, gésiers, lardons)

Assiette Terre et Mer9.80€

(Saumon fumé, Foie gras)

Bouchée à la Reine.....5.50€

Cassolette Fruits de mer / Saint Jacques.

.....5.50€

Coquille Saint Jacques7.50€

Plats Uniques

Cochon grillé sur broche (50 Pers. min) ..12.00€

Paëlla12.00€

Jambalaya 11.00€

Rougail saucisse et riz9.50€

Porc colombo et riz9.50€

Couscous 3 viandes 11.00€

Tartiflette et salade9.50€

Tagine d'agneau ou poulet

aux abricots et semoule..... 10.00€

Cassoulet9.50€

Choucroute..... 10.00€

Choucroute de la Mer.....12.00€

Poulet sauce chorizo et riz 10.00€

Poulet basquaise et riz 10.00€

Plats Chauds

Jambon braisé au Porto7.80€

Coq au vin 8.00€

Langue de Bœuf sauce Madère7.90€

Suprême de Pintade8.80€

Joue de Porc à la Normande.....9.50€

Carbonade flamande9.50€

Cuisse de Canard confite..... 8.90€

Longe de Porc farcie8.50€

Filet Mignon forestier..... 9.50€

Cochon de lait rôti au four9.50€

Dos de Cabillaud..... 8.90€

Pavé de Saumon 8.90€



Accompagnements

Tomates provençales 1.50€

Fagots de haricot vert1.70€

Haricots blanc 1.80€

Purée de Patate douce 2.00€

Gratin Dauphinois individuel..... 2.00€

Pommes de terre Grenaille

sel de Guérande2.20€

Risotto 2.50€

Ratatouille2.50€