



Qui nous sommes

Agnès et Stéphane, boucher- charcutier traiteur depuis plus de 15 ans.

Il a acquis un savoir-faire, fruit de nombreuse année de pratique, de recherche, de rencontre, au service de la qualité du produit, de l'authenticité du goût.

Nous vous proposons en magasin un large choix de charcuterie traditionnelles maison, viande rouge Partenaise, veau, volaille...).

Créons ensemble l'évènement qui vous ressemble. Nous réalisons des devis personnalisés en fonction de vos besoins.

Nous contacter

SARL Spadaro Stéphane

1 place de l'Ebergement

44270 Paulx

Tel : 06.37.04.27.17 / 02.40.26.08.11

Email : proxipaulx.spadaro@gmail.com

Nos partenaires



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



CARTE
TRAITEUR




BOUCHER TRAITEUR
SPADARO STÉPHANE

Pour vos évènements d'entreprises : cocktail, séminaire, inauguration...

Pour vos évènements privés : anniversaire, baptême, départ en retraite, mariage...

Sur réservation au 02.40.26.08.11 ou 06.37.04.27.17

Ou par mail : proxipaulx.spadaro@gmail.com



Sommaire

Apéritif	1
Entrée	2
Entrée froide	2
Entrée chaude	2
Plat unique sur broche / poêlon.....	3
Viande chaude et poisson, buffet froid	4
Les accompagnements	5
Les fromages et desserts	5



Les accompagnements

Tomates provençales.....	1.20€
Fagots de Haricots verts.....	1.80€
Haricots blanc.....	1.50€
Tatin de légumes.....	1.90€
Ratatouille.....	1.90€
Purée de patate douce.....	1.90€
Gratin dauphinois individuel.....	1.90€
Pomme de terre Grenaille au sel de Guérande.....	2.00€

Les fromages et les desserts

Plateau de Fromage 3/4 choix sur devis

Individuels :

Crème brulé.....	1.50€
Tarte aux pommes.....	1.80€
Palet sablé caramel.....	3.10€



A partager :

Flan pâtissier.....	2.00€
Fraisier ou framboisier.....	3.00€
Entremet crème brulé Fruit rouge.....	3.00€
Croustillant aux trois chocolats	3.00€

Plateau pour buffet cocktail :

Plateau de mini choux garni X 54.....	45.00€
Mini douceur de verrines X 36.....	50.00€
Assortiment de mignardises X 57.....	45.00€





Viande chaude et Poisson / Buffet froid

Jambon braisé au Porto.....	6.80€
Coq au vin	6.00€
Langue de bœuf sauce madère.....	7.00€
Pintade forestière ou Pintade au raisins (cuisse).....	7.00€
Suprême de pintade aux Girolles.....	7.80€
Paupiette de veau forestière.....	6.80€
Suprême de pintade aux Morilles et jus de truffes.....	8.80€
Echine de porc confite.....	7.60€
Joue de porc à la bière ou au cidre.....	8.50€
Carbonade flamande.....	8.50€
Cuisse de canard confite.....	7.50€
Carre de veau sauce forestière	8.50€
Cochon de lait rôti au four.....	8.50€
Longe de Porc farcie (farce aux choix).....	8.00€

Dos de cabillaud.....	7.00€
Paupiette de saumon.....	6.00€
Saumon.....	8.50€
Brochette de Saint Jacques	11.20€
Sauce façon beurre blanc	

Salade composée.....	4.50€
Viande froide (roti de porc, roti de bœuf+/- poulet).....	5.50€
*Demander la brochure pour le descriptif du buffet froid OU des plateaux de charcuterie et fromage	



APERITIF



APERITIF FROID

Planche charcuterie et/ou fromage.....	sur devis
Mini cakes long par 5.....	14.00€
<i>(jambon, chorizo thon...)</i>	
Wrap.....	0.75€
<i>(Saumon, Jambon)</i>	
Mini brochette.....	0.90€
<i>(Melon-jambon sec / crevette-ananas / tomates mozza)</i>	
Mini tartelette fraîcheur.....	0.80€
Navette garni.....	0.95€
<i>(rilette de thon, jambon emmental beurre, fromage frais avec saumon ou jambon de pays, rosette beurre.</i>	

APERITIF CHAUD A déguster froid ou prêt à réchauffer

Mini pizzas.....	0.75€
Mini bouchés.....	0.80€
<i>(jambon emmental, chorizo, thon...)</i>	
Brick / Samoussa viande.....	0.90€
Mini tartelette.....	0.90€
<i>(oignons fondus, jambon fromage, saumon, chèvre miel...)</i>	
Mini aumônière pommes fondante / curé nantais.....	0.95€
7. Mini hamburger.....	1.25€
8. Le croquemonsieur (20 pièces).....	7.00€



ENTREE

• Entrée froide



Terrine de pâté et rilette.....	2.50€
Assortiment de charcuterie : 3 au choix.....	2.60€
<i>(rosette, jambon sec, pâté, rilette, chorizo, saucisson à l'ail)</i>	
Cornet de jambon macédoine.....	2.70€
Coquille de Surimi.....	5.00€
Coquille de crabe.....	6.00€
Salade de gésiers.....	5.80€
Coquille de Saumon.....	6.50€

Assiette complète :

Assiette Norvégienne : <i>saumon fumé, crevette, terr St Jacques</i> ...	7.50€
Assiette Périgourdine : <i>gésiers + foie gras</i>	8.80€
Assiette Terre et Mer : <i>saumon fumé, foie gras, magret</i>	9.80€

• Entrée chaude

Bouchée à la reine.....	5.00€
Cassolette de fruit de mer et Saint Jacques.....	5.50€
Coquille Saint Jacques.....	6.50€



PLAT CHAUD

• Plat unique

	<u>Sans service</u>	<u>Avec service</u>
Cochon grillé sur broche.....		12.00€
Jambalaya.....	10.00€	12.00€
Paella.....	10.00€	
Rougail saucisse et riz	9.50€	
Porc colombo et riz.....	9.50€	
Couscous 3 viandes	10.00€	
Tartiflette et salade.....	9.50€	
Tagine d'agneau ou de poulet aux abricots et semoule.....	10.00€	
Cassoulet.....	9.50€	
Choucroute.....	10.00€	
Chili con carne.....	9.50€	
Poulet basquaise Riz.....	9.00€	
Choucroute de la Mer.....	12.00€	

