Les Fromages

Plateau de Brie, Comté, Morbier..... 3.50€
Autres Fromages ..... sur devis

Les Plaisirs sucrés

Les desserts individuels

Tartelette aux Pommes ..... 2.50€
Palet Sablé Caramel ..... 3.80€
Tourbillon fruits rouge ..... 3.80€
Paris Brest ..... 3.80€
Charlotte aux fruits rouge..... 4.30€

Le trio gourmant (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*
7. *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€*

PRESENTATION

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 PARTICUTIERE

- 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



Proxi

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 fraicheur (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 charcuterie ..... sur devis

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

Comprend : Charcuteries : 60grs, 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 Dînatoire sur place : 16€90 /personne (à partir de 10 personnes)

Comprend : Charcuteries : 120grs, 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 choix ..... 4.10€
(Rosette, jambon sec, pâté, rillette, chorizo, saucisson à l'ail)

Coquille de Saumon ..... 7.50€

Assiette Norvégienne ..... 9.50€
(Saumon fumé, crevettes, terrine de saint jacques)

Assiette Périgourdine ..... 9.50€
(Foie gras, gésiers, lardons)

Assiette Terre et Mer..... 9.80€
(Saumon fumé, Foie gras)

Bouchée à la Reine ..... 6.00€

Cassolette Fruits de mer / Saint Jacques. ..... 6.50€

Coquille Saint Jacques..... 7.50€

Plats Uniques

Cochon grillé sur broche (50 Pers. min) . 14.00€
Paëlla..... 12.00€
Jambalaya..... 11.00€
Rougail saucisse et riz ..... 9.50€
Porc colombo et riz..... 9.50€
Couscous 3 viandes..... 11.00€
Tartiflette et salade..... 9.50€
Tagine d'agneau ou poulet aux abricots et semoule..... 11.50€
Cassoulet ..... 12.00€
Choucroute ..... 12.00€
Choucroute de la Mer ..... 12.50€
Poulet sauce chorizo et riz ..... 10.00€
Poulet basquaise et riz..... 10.00€

Plats Chauds

Coq au vin ..... 8.00€
Langue de Bœuf sauce Madère..... 8.50€
Jambon braisé au Porto ..... 8.50€
Carbonade flamande..... 9.50€
Longe de Porc farcie ..... 9.50€
Cuisse de Canard confite ..... 9.90€
Suprême de Pintade ..... 10.00€
Joue de Porc à la Normande..... 10.00€
Filet Mignon forestier ..... 10.00€
Cochon de lait rôti au four (50 Pers. min) 10.00€
Dos de Cabillaud..... 10.00€
Pavé de Saumon..... 10.00€







Accompagnements

Tomate provençale..... 1.50€
Fagots de haricot vert ..... 1.80€
Mogette ..... 1.80€
Purée de Patate douce..... 2.40€
Gratin Dauphinois individuel ..... 2.50€
Pommes de terre Grenaille sel de Guérande ..... 2.60€
Risotto ..... 3.00€
Ratatouille ..... 3.00€