

Les Fromages

Plateau de Brie, Comté, Morbier.....3.00€
Autres Fromagessur devis

Les Plaisirs sucrés

Les desserts individuels

Tartelette aux Pommes2.00€
Palet Sablé Caramel.....3.80€
Tourbillon fruits rouge.....2.80€

Les desserts à partager

Crème brûlée Fruits rouge.....2.80€
Croustillant au trois Chocolats3.40€
Framboisier.....2.50€
Opéra (chocolat-café).....2.50€

Les plateaux pour buffet cocktail

Duo de Mini Muffins (cœur chocolat et cœur caramel) par 421.28€
Crêpes fourrées chocolat x21.28€
Brownie aux noix de Pécan.....1.12€
Mini Tropézienne1.82€
Assortiments de mignardises x 57 50.00€
Mini douceur de verrines (pomme vanille - mangue passion- chocolat chantilly- framboise crème brûlé (par36)..... 60.00€
Macaron (par 72)..... 60.00€

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

Stéphane 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.

Nous vous proposons en magasin un large choix de charcuterie traditionnelle maison, viandes rouge Parthenaise, veau, volaille...).

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

Pour plus de renseignements, contactez-nous !

Verrerie, nappage et service non compris.



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



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**

...

Apéritif Froid | Chaud ou prêt à réchauffer

Les mini bricks / samoussa.....	0.90€
Les mini tartelettes.....	0.90€
Les mini Flammekueches	0.90€
Les mini bouchées	0.90€ (garniture au choix)
Le croque-monsieur revisité	0.90€ (par 16)
Mini hamburger (steak - cheddar)...	1.60€
Mini hot dog	1.25€
Brochette ananas crevette, tomate mozzarella, melon,- jambon sec (en saison).....	0.95
Mini cakes (par 5, environ 50 parts)...	25€
Wrap jambon-emmenta, jambon- mimolette, saumon	0.80€
Navette (thon, rosette, jambon emmenta).....	1.10€
Mini pain bagnat poulet curry.....	1.20€
Plateau charcuterie et/ou fromage	sur devis



Entrée Froides | Chaudes

Assortiment de charcuterie : 3 au choix	3.10€ (Rosette, jambon sec, pâté, rillette, chorizo, saucisson à l'ail)
Coquille de Saumon	6.50€
Assiette Norvégienne	7.50€ (Saumon fumé, crevettes, terrine de saint jacques)
Assiette Périgourdine	8.80€ (Foie gras, gésiers, lardons)
Assiette Terre et Mer.....	9.80€ (Saumon fumé, Foie gras)
Bouchée à la Reine	5.00€
Cassolette Fruits de mer / Saint Jacques.	5.50€
Coquille Saint Jacques.....	6.50€

Plats Uniques

Cochon grillé sur broche.....	12.00€
Jambalaya.....	10.00€
Paëlla.....	11.00€
Rougaïl saucisse et riz	9.50€
Porc colombo et riz.....	9.50€
Couscous 3 viandes	10.50€
Tartiflette et salade.....	9.50€
Tagine d'agneau ou poulet aux abricots et semoule.....	10.00€
Cassoulet	9.50€
Choucroute	10.00€
Choucroute de la Mer	12.00€
Chili con carne.....	9.50€
Poulet basquaise et riz.....	9.50€

Plats Chauds

Jambon braisé au Porto	6.80€
Coq au vin	6.00€
Langue de Bœuf sauce Madère.....	6.90€
Cuisse de Pintade aux raisins	6.90€
Suprême de Pintade aux Girolles.....	7.80€
Suprême de Pintade aux Morilles.....	8.80€
Joue de Porc à la Bière ou au Cidre..	8.50€
Carbonade flamande.....	8.50€
Cuisse de Canard confite	7.50€
Cochon de lait rôti au four	8.90€
Longe de Porc farcie (farce au choix).....	8.50€



Dos de Cabillaud.....	7.00€
Paupiette de Saumon.....	6.00€
Pavé de Saumon.....	8.50€



Accompagnements

Tomates provençales (x2).....	1.20€
Haricots blanc.....	1.80€
Ratatouille	1.90€
Purée de Patate douce.....	1.90€
Gratin Dauphinois individuel.....	2.00€
Pommes de terre Grenaille sel de Guérande	2.20€