

La Carte Traiteur



36 rue Nationale 49170 Saint-Georges-sur-Loire



02 41 22 07 43

Buffet Campagnard

Terrine de campagne
Terrine de rillettes
Jambon blanc, jambon sec, rosette,
andouille, saucisson à l'ail et salami
Poulet rôti
Chips - Condiments
Plateau de Fromages
Pain

9,50 €
par personne

Buffet Tradition

Assortiment de 3 salades composées
(au choix parmi la liste)
Terrine champêtre
Jambon blanc, jambon sec, rosette,
andouille, saucisson à l'ail et salami
Rosbeef cuit
Chips - Condiments
Plateau de Fromages
Pain

12,00 €
par personne

Buffet du Chef !

Assortiment de 3 salades composées
(au choix parmi la liste)
Terrine de poisson
Jambon à l'os
Jambon sec, rosette, andouille
Poulet rôti
Mini-rillauds
Mogettes ou Chips
Plateau de Fromages
Condiments - Pain

14,90 €
par personne

Buffet Gourmand

Assortiment de 3 salades composées
(au choix parmi la liste)
Terrine de poisson
Terrine champêtre
Jambon à l'os
Jambon sec, rosette, andouille,
saucisson à l'ail et salami
Mini-rillauds
Mogettes ou Chips
Plateau de Fromages
Condiments - Pain

14,90 €
par personne

Corbeille de fruits frais : 2,00€ par personne
Service du buffet en lunch : +10% (80 personnes minimum)

Plateaux de charcuterie

Classique : Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille, saucisson à l'ail et salami 3,70 € pers.

Raclette : Jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, chorizo ibérique, bacon, salami et boudin noir 3,70 € pers.

Salades Composées

Piémontaise : pommes de terre, jambon, tomates, œufs, cornichons, fromage, mayonnaise

Marco Polo : perles de pâtes, saumon fumé, poivrons, tomates, crème à l'estragon

Vendéenne : choux, lardons, fromage, croûtons, vinaigrette balsamique

Taboulé : semoule, citron, tomates, poivrons, concombre, menthe, raisins secs

Comtoise : pommes de terre, lardons, fromage, mayonnaise à la framboise

Danoise : concombre, tomates, maïs, crevettes, vinaigrette de Tabasco

Bressane : poulet, artichauts, tomates, maïs, radis, fenouil et huile de noix

Bretonne : choux, carottes, amandes effilées, mayonnaise

Volaille : tomates, œufs durs, volaille, maïs, vinaigrette crémeuse

Catalane : perles de pâtes, thon, tomates, cornichons, compotée de poivrons, chorizo, vinaigrette

Duo carottes-céleris à la mayonnaise

Tutti-frutti : choux, carottes, poivrons, raisins secs, maïs, pommes, vinaigrette au curry

Florence : brocolis, concombres, tomates cerises, jambon, mayonnaise, fromage blanc

Pêcheur : pomme de terre, hareng, moules, thon, crevettes, sauce mayonnaise à l'anglaise

Mininette : blancs de volaille, maïs, céleri rémoulade, oranges, pommes, emmental, mayonnaise à la framboise

Napolitaine : tomates cerises, mozzarella, sauce Pistou

Strasbourgeoise : pomme de terre, saucisses de Francfort, tomates, œufs, cornichons, vinaigrette crémeuse

Alsacienne : pommes de terre, lardons, oignons, saucisson à l'ail, cornichons, emmental, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Indienne : perles de pâtes, poulet, ananas, raisins secs, tomates cerises, sauce crémeuse au curry

Cancun : perles de pâtes, oignons rouges, tomates cerises, fêta, avocats, vinaigrette crémeuse au piment doux fumé

Nordique : perles de pâtes, saumon fumé, pommes granny, crème à l'aneth

Tartare de concombre : concombre, fromage grec

Grecque : concombre, tomates cerises, fêta, oignons rouges, olives noires, vinaigrette xérés

Commande unique de **3 salades au choix** :

3,60 €/pers. (300g)

Apéritifs & Cocktails

Verrines fraîcheur (minimum 10 par sorte)	2,00 € pièce
* pommes granny, mousse aneth & citron, gambas marinés	
* gaspachio, mousse parmesan, jambon sec, pignon de pin	
* tartare de légumes, velouté patate douce, chorizo ibérique	
* brunoise de mangues et crevettes au citron vert	
Mini-burger	0,90 € pièce.
Mini-rillauds en sachet cuisson (50g/pers)	0,85 € part
Mini-brochettes sur pain hérissan (mini. 50 brochettes)	0,80 € pièce
Toasts froids salés	0,70 € pièce
Petits-fours salés	0,75 € pièce
Pain surprise Terre et Mer (env. 60 pièces)	29,00 € pièce
Crudités en coupe Bodega (env. 90g par coupe)	2,00 € pièce

Entrées

FROIDES

Maraîchère de St-Jacques au pesto	6,00 € pers.
Assiette duo saumon fumé et cabillaud gravlax	6,00 € pers.
Assiette de terrine de cabillaud, salade tutti et asperges vertes	6,00 € pers.
Assiette de foie gras, chutney et pain aux fruits secs (sous réserve de disponibilité)	8,00 € pers.

CHAUDES

Feuilleté de saumon à l'oseille	4,20 € pers.
Feuilleté de saumon alsacien et son beurre blanc	4,80 € pers.
Feuilleté de St-Jacques et petits légumes	prix au cours
Bouchée à la reine	prix au cours

Poissons

<i>Pavé de sandre au beurre blanc et julienne de légumes</i>	8,90 € pers.
<i>Filet de bar au layon et mousseline de brocolis</i>	8,90 € pers.
<i>Dos de cabillaud au beurre d'agrumes et flan de légumes</i>	8,90 € pers.
<i>Gratin d'ailes de raie</i>	7,50 € pers.
<i>Rougail lotte et haddock, riz pilaf aux petits légumes</i>	8,90 € pers.

Viandes

Gratin dauphinois ou poêlée saisonnière au choix (identique pour toute la commande)

<i>Émincé de haut de cuisse de dinde forestier</i>	7,00 € pers.
<i>Cuisse de canard confite à l'Anjou Rouge et baies torréfiées</i>	8,50 € pers.
<i>Cuisse de pintade au cidre</i>	7,90 € pers.
<i>Suprême de pintade sauce chasseur</i>	8,90 € pers.
<i>Mignon de porc lardé sauce forestière</i>	7,50 € pers.
<i>Mignon de porc lardé sauce carbonara</i>	7,90 € pers.
<i>Émincés de porc au chorizo</i>	7,00 € pers.
<i>Carbonnade de joue de porc</i>	9,00 € pers.
<i>Jambon braisé boulangère</i>	7,90 € pers.
<i>Jambonneau rôti au miel et thym</i>	7,90 € pers.
<i>Noix de veau forestière braisée au lait</i>	8,50 € pers.

Plats de Tradition

Colombo de porc et son riz à l'ananas	6,50 € pers.
Poulet basquaise et son riz pilaf	6,50 € pers.
Bœuf bourguignon et ses pommes de terre vapeur	6,90 € pers.
Carbonade de bœuf et ses pommes de terre vapeur	6,90 € pers.
Chili con carne et son riz pilaf	6,90 € pers.
Hachis parmentier	6,90 € pers.
Lasagnes à la bolognaise	6,90 € pers.
Porc au caramel et ses nouilles en nids	6,90 € pers.
Rougail saucisse	6,90 € pers.
"Anjou" flette et sa salade verte	7,00 € pers.
Morbiflette et sa salade verte	7,00 € pers.
Tartiflette et sa salade verte	7,00 € pers.
Coq au vin et ses pommes de terre vapeur	7,50 € pers.
Langue de bœuf et son riz pilaf, sauce mère ou piquante	7,50 € pers.
Sauté de dinde à la toscane et tagliatelles au parmesan	7,50 € pers.
Blanquette de veau et ses pommes de terre vapeur	7,90 € pers.
Cassoulet angevin (cuisse de canette, rillauds, saucisse, saucisson à l'ail)	7,90 € pers.
Jambalaya (jambon, poulet, chorizo, riz, crevettes)	7,90 € pers.
Parmentier de canard	7,90 € pers.
Veau marengo et son riz pilaf	7,90 € pers.
Choucroute angevine (rillauds, saucisson à l'ail, saucisse fumée et Francfort)	8,00 € pers.
Choucroute garnie (jarret, saucisse fumée et Francfort, saucisson à l'ail)	8,00 € pers.
Potée auvergnate (choux, navets, carottes, pommes de terre, jarret, saucisse fumée)	8,00 € pers.
Couscous (poulet, agneau, merguez)	8,50 € pers.
Paëlla (cuisse de poulet, moules, crevettes, encornets, chorizo)	8,50 € pers.
Curry d'agneau et sa semoule	8,90 € pers.
Tajine de sot-l'y-laisse de dinde	9,00 € pers.
Choucroute de la mer (saumon, cabillaud, haddock, moules, langoustines)	9,90 € pers.

Garnitures

Gratin dauphinois	2,50 € pers.
Gratin sarladais	2,70 € pers.
Demi-pomme aux airelles	1,00 € pers.
Fagot d'asperges vertes	1,80 € pers.
Poêlée forestière (pleurotes, champignons de Paris)	2,50 € pers.
Tomates provençales	2,00 € pers.
Ecrasé de légumes maison – 200 gr/pers. (au choix : butternut, céleri, panais, patates douces)	2,50 € pers.
Ratatouille	2,50 € pers.
Mogettes à la paysanne	2,00 € pers.

Fromages

Plateau de fromage (Brie, Saint-Nectaire, chèvre, bleu, emmental)	1,50 € pers.
Assiette de 3 fromages et son mesclun	1,50 € pers.
Aumônière de Galet de Loire, chutney et pépites de figues	3,50 € pers.



Boucher - Charcutier - Traiteur

Mardi : 8h30-13h & 15h-19h30

Mercredi : 8h30-13h

Jeudi au Samedi : 8h30-13h & 15h -19h30

Dimanche : 8h-12h30

Informations commande

Commande minimum : 10 personnes

Plats cuisinés en liaison chaude : 20 personnes minimum

Commander au moins 8 jours avant (dans la mesure du possible)

Les plats sont à rendre propres : tarif appliqué de 5€ par plat
en cas de non-respect

