



NOS MENUS

MENU À 12,50€ PAR PERSONNE

(POSSIBILITÉ DE MODULER LES MENUS ENTRE EUX)

COMPREND L'ENTRÉE, LE PLAT ET LES ACCOMPAGNEMENTS, LE FROMAGE, ET LE DESSERT.

Entrées :

- Assiette orientale (salade ciselée, viande kebab, oignons, tomate, gruyère, sauce)
- Assiette de merlu (2 tranches de merlu, 1 quartier de tomate, citron)
- Charcuterie (+ terrines)
- Canapés (4 pièces par personne)

Plats et accompagnements :

- Rôti de porc Orloff
- Sauté de dinde
- Jambon braisé
- Poulet chasseur
- Coq au vin
- Filet mignon sauce échalotes
- Tartiflette
- Chili con carné et riz
- Légumes d'accompagnement : tomate provençale, champignons

Fromages :

- Chèvre, camembert, Bleu d'Auvergne, St Paulin, St Nectaire

Desserts :

- Tartelettes

Frais de livraison ou possibilité de récupérer votre commande sur place
Toute commande se fait uniquement par téléphone ou au magasin
Parking du Super U, 79700 Mauléon
Tél : 05 49 81 43 18
Site internet : www.herault-traiteur-mauleon.fr

NOS MENUS

MENU À 14,20€ PAR PERSONNE

(POSSIBILITÉ DE MODULER LES MENUS ENTRE EUX)

COMPREND L'ENTRÉE, LE PLAT ET LES ACCOMPAGNEMENTS, LE FROMAGE, ET LE DESSERT.

Entrées :

- Crudités
- Assiette saladaise (salade ciselée, lardons, gruyère, jambon blanc, tomate, œufs, noix, sauce)
- Assiette chasseur (salade ciselée, gésiers, jambon de campagne, pâté, maïs, quartiers d'œufs, tomate, noix, sauce)
- Entremets de crudités (en forme de gâteau, à partir de 6 personnes)
- Petits fours salés (4 pièces par personne)

Plats et accompagnements :

- Bœuf bourguignon avec carottes et patates
- Pot au feu (joue, paleron, poule, légumes)
- Rougail saucisse avec riz
- Poulet basquaise avec gratin et riz
- Paëlla aux fruits de mer
- Couscous (semoule, bœuf ou agneau, poulet, merguez, légumes, sauce piquante)
- Lasagnes
- Tajine de poulet avec semoule
- Choucroute (choux, grosse saucisse, demi jarret de porc, saucisson à l'ail, pomme de terre (deux morceaux))
- Picatta (morceaux de dinde, poivrons, oignons, chorizo et riz)
- Hachis parmentier

Fromages :

- Chèvre, camembert, Bleu d'Auvergne, St Paulin, St Nectaire

Desserts :

- Desserts au choix (voir « nos desserts »)

Frais de livraison ou possibilité de récupérer votre commande sur place

Toute commande se fait uniquement par téléphone ou au magasin

Parking du Super U, 79700 Mauléon

Tél : 05 49 81 43 18

Site internet : www.herault-traiteur-mauleon.fr



NOS MENUS

MENU À 17,70€ PAR PERSONNE

(POSSIBILITÉ DE MODULER LES MENUS ENTRE EUX)

COMPREND L'ENTRÉE, LES PLATS (POISSON **ET** VIANDE COMPRIS) LES ACCOMPAGNEMENTS, LE FROMAGE, LE DESSERT

Entrées :

- Apéritif : 4 canapés, 4 pièces salées
- Assiette périgourdine avec mousson de canard (salade ciselée, gésiers, magret fumé, croutons, jambon de pays, tomate, mousson de canard, sauce)
- Assiette gourmande (salade ciselée, tomate, joue de porc confite, émincé de poulet rôti, poivrons, vinaigrette)
- Timbale mandarine gambas (crevettes, surimi, carottes, poivrons, raisins sec, mandarines)

Plats (poissons) :

- Filet de sole sauce dieppoise
- Filet de perche sauce oseille ou beurre blanc (supplément 1,20€ par personne)
- Pavé de cabillaud sauce dieppoise
- Cassolette de filet de perche sauce ciboulette citron

Plats (viandes) :

- Veau orloff
- Fondant de poulet au curry
- Jambonnette de dinde
- Joue de porc
- Sauté de veau

Accompagnements : gratin, flan de courgettes

Supplément de légumes :

- Gratin de brocolis carottes (prix par personne).....1,50€
- Riz (prix par personne).....0,40€
- Risotto (prix par personne).....1,20€

Fromages :

- Chèvre, camembert, Bleu d'Auvergne, St Paulin, St Nectaire

Desserts :

- Desserts au choix (voir « nos desserts »)

Frais de livraison ou possibilité de récupérer votre commande sur place

Toute commande se fait uniquement par téléphone ou au magasin

Parking du Super U, 79700 Mauléon

Tél : 05 49 81 43 18

Site internet : www.herault-traiteur-mauleon.fr



NOS MENUS

MENU À 22,50€ PAR PERSONNE

(POSSIBILITÉ DE MODULER LES MENUS ENTRE EUX)

COMPREND L'ENTRÉE, LES PLATS (POISSON ET VIANDE COMPRIS) LES ACCOMPAGNEMENTS, LE FROMAGE, LE DESSERT

Entrées :

- Assiette périgourdine avec foie gras (salade ciselée, gésiers, magret fumé, croutons, jambon de pays, foie gras, tomate, sauce)
- Assiette médaillon foie gras (1 tranche de foie gras de 0,50 grammes, 1 tranche de pain d'épices, salade, gelé, tomate)
- Assiette saumon fumé (saumon fumé, crevettes, croutons, sauce blanche ciboulette)
- Timbale océane (salade ciselée, crevettes, surimi, cœur palmier, maïs, œuf, sauce cocktail)
- Assiette Italienne (salade ciselée, croutons, lardons, tomates, oeuf poché, mozzarella, jambon serrano, sauce)

Plats (poissons) :

- Pavé de saumon sauce oseille ou beurre blanc (supplément 1,20€ par personne)
- Filet de sandre sauce oseille ou beurre blanc (supplément 1,20€ par personne)
- Saint-Jacques à la nantaise
- Joue de sandre sauce ciboulette citron
- Joue de loup sauce crustacé

Plats (viandes) :

- Civet de cerf
- Cuisse de canard confite
- Caille farcie au foie gras
- Tête de filet mignon

Accompagnements : crumble de légumes, pommes de terre grenaille (environ 6 par personne)

Supplément de légumes :

- Gratin de brocolis carottes (prix par personne).....1,50€
- Riz (prix par personne).....0,40€
- Risotto (prix par personne).....1,20€

Fromages :

- Chèvre, camembert, Bleu d'Auvergne, St Paulin, St Nectaire

Desserts :

- Desserts au choix (voir « nos desserts »)