



AU PLAISIR DU GOÛT

TRAITEUR

**MARIAGES, BAPTÊMES,
REPAS D'ENTREPRISES,
ANNIVERSAIRES...**



AU PLAISIR DU GOÛT

87310 SAINT AUVENT

06 98 71 77 81

**auplaisirdugout87@gmail.com
www.auplaisirdugout.fr**

PRODUITS APERITIFS / ENTREES

- **Canapés** **0,45 €**
(saumon fumé, saucisson sec, fromage ail et fines herbes, rillettes de canard, chèvres-figues, pâte de campagne, rosette, mousse de betterave, mousse de chèvre...)
- **Mini sandwich** **0,50 €**
(saumon, rosette, jambon cru, jambon cuit, mimolette, mousse de canard, chèvre-miel, tarama)
- **Cake** **0,40 €**
(poivron-feta, jambon-olives, saumon-aneth, chèvre-tomates, charcutier, roquefort-poires, magret de canard-noix...)
- **Verrine** **1,50 €**
(concombre-fromage blanc-saumon, mousse de betteraves, mousse de carottes et crème au chèvre...)
- **Mini blinis saumon fumé** **0,55 €**
- **Samoussas**
(chèvre-miel, légumes, chorizo-pommes...)
- **Madeleines salées** **0,45 €**
(chorizo, roquefort, charcutière...)
- **Mini-burgers foie gras, confit de figues** **1,90 €**
- **Bouchée poireaux, noix de St Jacques** **1,90 €**
- **Pizza, quiche** **0,45 €**
- **Mini croissant pizza** **0,55 €**

- **Navette** **0,80 €**
(sautisson, saumon, tarama-concombre, mousse de canard...)

- **Entrées festives** **3,00 €**
(feuilleté au canard confit, bouchée à la reine, coquille Saint-Jacques...)

Pour un apéritif dinatoire (sans repas après), le chef vous conseille 12 à 16 pièces par personne. Pour un apéritif avec repas, 6 à 8 pièces par personne suffisent.



PLATS à partir de 9,90€

- couscous poulet-merguez
- blanquette de poulet, carottes, riz
- poulet au chorizo, riz, haricots verts
- civet de canard, pommes de terre, carottes
- aiguillettes de poulet à la crème, grain
- blanquette de veau, carottes, pommes de terre
- bœuf bourguignon, carottes, pommes de terre
- lapin aux pruneaux, écrasé de pommes de terre, haricots verts
- suprême de volaille au champagne, champignons,

BUFFET FROID

Forfait 12,40 € par personne comprenant :

- 3 salades au choix *(salade de pâtes ou riz, tomates-mozza, concombre, betteraves, taboulé, piémontaise...)*
- 2 viandes froides au choix *(cuisse de poulet, rôti de bœuf, rôti de porc...)*
- terrine de saumon
- plateau de charcuterie *(rosette, terrine, jambon blanc ou sec, cornichons)*

PLATEAU DE FROMAGE

1,30 € par personne comprenant :
brie, emmental, bleu + décoration
(les fromages sont susceptibles d'être modifiés)

DESSERTS

Desserts individuels
2,50 € les 3 au choix par personne

(Creusois, Tiramisu, salade de fruits, mousse au chocolat, tartelette au chocolat noir ou blanc, tartelette au citron, cake sucré, tartelette aux pommes, pana cota, fondant au chocolat, tartelette poire amande...)

Gâteaux, tartes entières
(Décoration anniversaire offerte)

10 € pièce

(Gâteau aux pommes à l'ancienne, fondant au chocolat, tarte au flan, flan coco, tarte poire-amande, tarte au chocolat noir ou blanc,