



CARTE TRAITEUR

Les apéritifs : Au poids

- Crackers apéritifs bio (au choix nature, ail/tomate, curcuma/gingembre, paprika/oignon, olive/romarin, cumin) > **16€/kg**
- Houmous > **20€/kg**
- Zaalouk (caviar d'aubergines marocain) > **20€/kg**
- Chili à tartiner > **20€/kg**
- Confit de tomates et lentilles corail > **20€/kg**
- Jalapeños confits > **30€/kg**
- Confit d'oignons rouges balsamique > **30€/kg**
- Poivrons grillés et marinés à l'huile d'olive > **30€/kg**

Les Entrées : 3,50€ la part

- Salade italienne (pâtes, tomates confites, tomates cerise, mozzarella et pesto)
- Tarte épinard et brie
- Tourte poireaux et saumon
- Terrine de poissons avec mayonnaise maison
- Taboulé vert (semoule, concombres, poivrons verts, maïs, menthe, coriandre, citron vert, huile d'olive)
- Tarte feuilletée tomate et moutarde
- Cheesecake de courgettes
- Salade de courge spaghetti ou courgette selon la saison (cantal, cranberry, graines de courge, oignons rouge)
- Salade de lentilles aux légumes de saison rôties
- Salade d'avocat aux pois chiches rôtis, féta et coriandre
- Carottes râpées, oranges, cumin et amandes

- *Salade Grecque (concombre, tomate, olive, féta)*
- *Piémontaise d'épeautre (petit épeautre, tomates, maïs, cornichon et mayonnaise)*
- *Terrine aux 3 poivrons et fromage frais*
- *Tarte fine confit d'oignons rouges balsamique et chèvre*
- *Achard de légumes*

Les Plats : 8€ la part

- *Chili con carne + riz*
- *Tajine de poulet (recette sucrée/salée cuisses de poulet entière avec légumes de saison et fruits) + semoule*
- *Émincé poulet curry (curry, citron vert, lait de coco, coriandre...) + riz*
- *Filet mignon de porc moutarde d'Orléans + écrasé de pommes de terre*
- *Rougail saucisses + haricots rouges + rougail froid + riz*
- *Carbonade flamande (bœuf, bière brune, pain d'épices...) et écrasé de pommes de terre*
- *Nouilles sautées aux légumes et tofu ou poulet au choix*
- *Mafé de poulet (cuisses poulet, tomates, cacahuètes, coriandre...) et riz*
- *Andouillettes de Jargeau à la moutarde d'Orléans et échalotes confites + écrasé de pommes de terre*
- *Pâté Bourbonnais (pâte feuilletée, pommes de terre, crème, lard...)*
- *Poulet chorizo olives et riz*
- *Effiloché de porc sauce barbecue et gratin Dauphinois*
- *Poulet basquaise (cuisses de poulet, poivrons, tomates, oignons...) et riz*
- *Lasagnes bolognese*
- *Tomates farcies et riz (ou légumes de saison)*

Les Plats végétariens : 8€/part

- *Curry de légumes au tofu*
- *Nouilles sautées aux légumes et tofu*
- *Riz sauté aux lentilles corail, tofu et raisins secs*
- *Poêlée de légumes rôtis lentilles et petit épeautre*
- *Chili sin carne au tofu*
- *Dahl de lentilles corail, patates douces et riz citron*
- *Lasagnes de légumes*
- *Poêlée de sarrasin au tofu et haricots verts*

Les Desserts : 2,50€ la part

- *Panna cotta coulis au choix*
- *Tiramisu*
- *Mousse au chocolat*
- *Cheesecake*
- *Riz au lait*
- *Crumble fruits au choix*

Les Biscuits BIO : Au poids

- *Cookies (recette au choix) 15€/kg (20/25 pièces/kg)*
- *Sablés bretons (nature, caramel, cœur choco ou citron) 17€/kg (~50 pièces/kg)*
- *Amaretti 27€/kg*
- *Cantuccini aux amandes 19€/kg*
- *Croccanti aux noisettes 19€/kg*

Petit déjeuner/Goûter BIO : Au poids

- *Granola BIO (recette au choix) 23€/kg*
- *Muesli BIO (recette au choix) 23€/kg*
- *Pâte à tartiner BIO (recette au choix) 45€/kg*
- *Madeleines BIO 19€/kg*

Conditions générales :

- *Repas sur commande à partir de 6 parts*
- *Acompte de 30% à la commande*
- *Annulation jusqu'à 48h avant le repas*
- *L'acompte n'est pas restitué si annuler au-delà de 48h avant la livraison*
- *Solde à la livraison ou retrait*
- *Livraison offerte dans un rayon de 10km*