



<b>Cassoulet auvergnat</b>	<b>10,50 €</b>
(Cuisse de canette confite, saucisse de Toulouse, poitrine de porc, saucisson à l'ail, haricot blanc)	
<b>Choucroute alsacienne</b>	<b>10,20 €</b>
(Chou, pomme de terre, palette ½ sel, saucisse de Francfort, poitrine de porc, saucisson à l'ail fumé)	
<b>Poulet basquaise riz pilaf</b>	<b>5,95 €</b>
<b>Poule au pot à la crème riz aux petits légumes</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Tête de veau ravigote pomme et carotte vapeur persillée</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Blanquette de dinde au curry riz pilaf</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf</b>	<b>8,30 €</b>
<b>Pot au feu sauce tomate cornichons</b>	<b>7,60 €</b>
<b>Chili con carné</b>	<b>6,95 €</b>
<b>Coq au vin pomme vapeur</b>	<b>5,50 €</b>

## Nos Salades Composées

<b>Taboulé à la menthe</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade strasbourgeoise</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade piémontaise</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade de blé provençale</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade niçoise</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade coleslaw</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade de pâtes au surimi</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade de lentilles aux lardons</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade de moules à la catalane</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>
<b>Salade océan</b> (120gr la part)	<b>2,20 €</b>

Crudités : carottes râpées, tomate échalote, concombre à la crème, céleri rave, betterave à l'ail

<b>Champignons à la grecque « maison »</b> (120gr la part)	<b>2,30 €</b>
<b>Tomate mozzarella au basilic</b> (120gr la part)	<b>2,30 €</b>
<b>Salade de museau de bœuf persillée</b> (120gr la part)	<b>2,30 €</b>

## Nos Desserts « fabrication maison »

Prix à la part, minimum de 10 personnes

<b>Clafoutis</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Far aux pruneaux</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Tarte aux pommes</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Tarte aux fruits</b>	<b>2,25 €</b>
<b>Chou à la crème</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Paris Brest</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Gâteau multi fruits</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Poirier</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Poirier au chocolat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Framboisier</b>	<b>2,95 €</b>
<b>Duo fraise framboise selon saison</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Fraiser selon saison</b>	<b>3,10 €</b>

### PLATEAU DE PETIT FOUR CHOCOLAT DE 41 pièces 44.00 €

(entremet chocolat praliné sur crêpe dentelle, tartelette chocolat et caramel beurre salé, tartelette chocolat noix de pécan et café, cupcake chocolat mascarpone, crémeux chocolat sur financier, salambo chocolat, finger praline sésame et ganache chocolat yuzu)

### PLATEAU DE PETIT FOUR ENVIE SUCREE DE 52 pièces 48.95 €

(carré au chocolat gingembre, petits sablés dôme framboise, éclairs mara des bois, glaçage pistache, cheesecake, gâteaux chocolat caramel, macaron chocolat, amandines pistache cerise semi-confites, lingots au marron, coupelles chocolat fruits rouges)

## ESAT ARCADE RESTAURATION



## Plats à emporter



## TARIFS 2022

Profitez de votre temps en nous confiant la préparation de votre repas. Lunch, buffet, cocktail, repas de famille, réception, séminaire, vin d'honneur etc...

### Livraison du lundi au dimanche.

(Nos tarifs s'entendent hors livraison)

🏠 11 rue des Grands Jardins  
41170 CORMENON

☎ 02 54 80 74 45

✉ esat.traiteur@assoaphp.fr

## Nos Apéritifs

### Petit feuilleté chaud plateau de 24 17,80 €

Mini pizza, mini quiche, mini croque-monsieur, mini tourte poireaux, feuilleté saucisse, mini tourte de l'océan

### Canapés assortis plateau de 24 20,30 €

Saumon fumé citronné, concombre mousse de thon, mousse de crevettes asperge verte, rilette de poisson au paprika, st Maure noix ciboulette, mousse de pruneaux jambon de Bayonne, jambon à l'os poivrons confit

### Mini cuillère plateau de 12 19,10 €

Tartare de saumon à l'estragon, crème de roquefort au colin, crevette mousse au curry, fondue de poireaux aux moules marinés, tartare de tomate mariné jambon à l'os

### Mini verrines assorties plateau de 12 19,90 €

Mousse de crevettes au bleu d'auvergne poivrons confit, mousse de thon tomate mariné, fondue de poireaux au poulet mariné, mousse de Boursin betterave, tartare de légumes au basilic

### Pain surprise aux céréales 50 sandwichs 41,00 €

Mousse citronné saumon fumé, rilette de Mans, fromage frais ciboulette jambon blanc, st Maure aux éclats de fruits secs, mousse salé poire jambon Bayonne

## Nos Entrées

### Salade d'été 6,80 €

(Chiffonnade de salade, émincé de melon, jambon d'auvergne, framboise fraîche, tomate cerise, vinaigrette au porto)

### Salade de l'atlantique 7,85 €

(Chiffonnade de salade, moules mariné, crevettes de Norvège, lamelles de saumon fumé, crème de ciboulette, tomate cerise, citron)

### Terrine de lapin sur lit de salade cornichons 3,80 €

### Salade gourmande 7,50 €

(Chiffonnade de salade, mini rillons, émincé de magret de canard fumé, foie gras de canard, tomate cerise, vinaigrette balsamique, ciboulette)

### Salade exotique 6,20 €

(Chiffonnade de salade, filet de colin, lamelles de poivrons rouge et vert, maïs doux, crevettes de Norvège, dés d'ananas, vinaigrette citronné, ciboulette)

### Salade de gésiers confit tiède au vinaigre de xérès sur lit de verdure 4,50 €

### Terrine de saint jacques sur fondue de crème de poireaux 4,80 €

### Salade de gambas 7,70 €

(Chiffonnade de salade, crevettes, agrumes mandarine et pamplemousse, gambas, sauce cocktail, ciboulette)

## Nos Poissons

### Aile de raie à la grenobloise 6,60 €

### Aile de raie à la grenobloise 6,70 €

### Dos de cabillaud à l'estragon 7,20 €

### Queue de lotte à la bisque de homard 7,00 €

### Pavé de perche à la crème de poivrons 6,70 €

### Pavé de saumon au coulis de basilic 7,80 €

### Dos de colin à la fondue de poireaux 5,75 €

### Steak de thon au piment d'Espelette 7,10 €

### Cassolette de noix de saint jacques dieppoises 9,70 €

### Pavé de sandre sauce hollandaise 7,95 €

#### 1 légume au choix

(Riz pilaf, pomme vapeur persillé, bâtonnet de carottes à la crème, gratin de brocolis, julienne de légumes)

## Nos Viandes

### Jambon rôti thym miel 8,60 €

### Filet mignon à la normande 6,70 €

### Cuisse de canard confite aux pleurotes 9,80 €

### Rôti de cuissot de veau au lait thym miel 8,70 €

### Faux filet sauce roquefort 9,45 €

### Côte de veau aux champignons des bois 8,90 €

### Rôti de porc orloff 6,90 €

### Suprême de pintade à la normande 8,70 €

### Magret de canard aux deux poivres 9,80 €

#### 2 légumes au choix

(Tomate persillé, gratin dauphinois, pommes gratinées, haricot vert persillé, pommes sautées, flageolet à l'ail, courgettes sautées, endives braisé, pomme campagnarde, flan de légumes au curry)

## Nos Viandes froides

### Rôti de porc filet à la moutarde 3,90 €

### Rôti de veau au paprika 5,60 €

### Gigot d'agneau à l'ail 5,50 €

### Rôti de bœuf aux herbes de Provence 4,90 €

### Blanc de poulet aioli 4,80 €

Nos viandes sont accompagnées de : moutarde, mayonnaise, sauce cocktail et cornichons

## Nos Plats Uniques

### Couscous royal 10,30 €

(Poulet, bœuf, agneau, merguez, légumes et bouillon, semoule, harissa)

### Paella royal 10,50 €

(Queue de lotte, poulet, encornet, gambas, moules, crevettes, chorizo petit pois, poivrons, riz)

