



AU TRAITEUR
GOURMAND 52

Traiteur pour tous
vos événements



CARTE ENTRÉES



FAITES CONFIANCE
À NOTRE SAVOIR-FAIRE
POUR RÉGALER
VOS INVITÉS

*Des entrées savoureuses pour bien
commencer votre repas*

-  Quiche lorraine 2,80 € / part
-  Pâté lorrain 3,00 € / part
-  Tourte bressanne 3,40 € / part
-  Cassolette de moules, *fondue de poireaux* 3,50 € / part
-  Assortiment de crudités / salades *4 sortes* 4,50 € / part
-  Assortiment de charcuterie *4 sortes* 4,80 € / part
-  Salade périgourdine
(magret fumé, gésiers, foie gras) 7,50 € / part
-  Assiette Terre-Mer
(saumon fumé, crème brûlée de foie gras, ballotin de poulet farci) 11,50 € / part
-  Croustade de ris de veau champêtre,
salade gourmande 12,50 € / part
-  Cassolette de st jacques au lard et
fondue de légumes 14,00 € / part





06 44 25 51 44



Au Traiteur Gourmand 52,
52700 Aillianville



autraiteurgourmand52@gmail.com

 Commande 5 jours à l'avance – Minimum 5 personnes 



**AU TRAITEUR
GOURMAND 52**

Traiteur pour tous
vos événements

CARTE TRAITEUR 2026

Plats Chauds



CUISINÉS AVEC SOIN
POUR VOS RÉCEPTIONS,
REPAS DE FAMILLE,
ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS



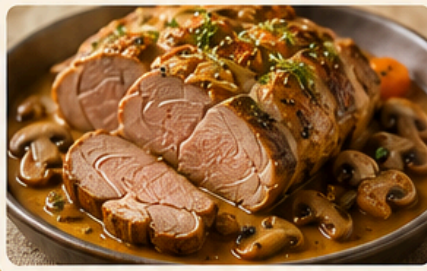
VOLAILLE

- Cuisse de poulet forestière 9,00 €
- Blanquette de volaille grand mère 9,50 €
- Jambonnette de poulet farcie 9,90 €
- Suprême de volaille rôti 10,50 €
- Cuisse de canard confite à l'ancienne
ou poivre vert 10,90 €
- Mijoté de canard à l'orange 11,50 €
- Magret de canard champignon
ou poivre vert 12,50 €



PORC

- Échine de porc braisée 9,50 €
- Sauté de porc à l'estragon 9,50 €
- Jambon braisé à la chablisienne
(minimum 40 pers) 9,90 €
- Joue de porc confite au miel 10,50 €
- Filet mignon rôti aux champignons 11,50 €
- Mignon en croûte façon orloff 11,90 €
- Jaret de porc au miel 12,50 €



BOEUF

- Goulash à la hongroise 11,50 €
- Estouffade de boeuf provençale 11,50 €
- Noix de joue de boeuf bourguignonne 12,00 €
- Paleron de boeuf braisé de 7h
(Minimum 15 pers) 12,90 €
- Faux-filet au four
(minimum 20 pers) 14,90 €
- Fondant de boeuf
(Minimum 15 pers) 21,50 €



VEAU

- Blanquette de veau à l'ancienne 11,50 €
- Sauté de veau marengo 11,50 €
- Rôti de veau braisé 13,50 €
- Paleron de veau braisé aux morilles 18,50 €
- Ris de veau croustillant à la forestière 22,50 €
- Médaillon de veau aux giroles 22,50 €



AGNEAU

- Navarrin d'agneau 12,50 €
- Gigot rôti à l'ail et thym 13,50 €
- Souris d'agneau confite 19,90 €
- Carré d'agneau en croûte d'herbes 22,50 €



POISSONS

- Dos de cabillaud à la provençale 11,50 €
- Saumon feuilleté aux légumes 11,50 €
- Saumon rôti au beurre blanc 10,50 €
- Gambas flambées homardine 12,50 €
- Cassolette de st jacques 21,50 €



LES ACCOMPAGNEMENTS SONT INCLUS DANS LES TARIFS

Accompagnements à choisir : 2 légumes + 1 féculent



LÉGUMES

- Farandole de légumes saisonniers
- Timbale de légume du moment
- Tomate provençale
- Gratiné de chou-fleur et brocolis
- Tatin de courgettes
- Fagots de haricots vert au lard
- Duo de navet glacés au miel



FÉCULENTS

- Écrasé de patate douce
- Purée de pomme de terre
- Grenailles rôties aux herbes
- Gratin dauphinois
- Tagliatelles fraîches
- Timbale de riz tricolore
- Semoule aux raisins



COMMANDE
5 JOURS À L'AVANCE



MINIMUM
5 PERSONNES



06 44 25 51 44



AU TRAITEUR GOURMAND 52
52, 52700 Aillianville



autraiteurgourmand52@gmail.com


AU TRAITEUR
GOURMAND 52

Traiteur pour tous
vos événements


CARTE
PLATS COMPLETS

Uniques



MINIMUM DE
COMMANDE

10

PERSONNES

Des plats complets, généreux et savoureux,
préparés avec des produits frais et de qualité.

 Lasagnes bolognaise, <i>salade verte</i>	8,90 €
 Parmentier de canard, <i>salade verte</i>	9,50 €
 Tartiflette savoyarde, <i>salade verte</i>	9,50 €
 Lasagne saumon et petits légumes, <i>salade verte</i>	9,90 €
 Choucroute garnie 4 viandes (<i>échine, lard fumé, montbeliard, Strasbourg</i>)	10,50 €
 Tofaye vosgienne	10,50 €
 Tajine de poulet et ses légumes, <i>semoule aux raisins</i>	10,50 €
 Rougail et son riz cantonnais	10,50 €
 Petit salé 4 viandes aux lentilles, <i>pdt vapeur</i>	10,50 €
 Potée lorraine	10,90 €
 Couscous (<i>poulet, merguez, boule boeuf</i>), <i>supplément agneau 1.50 €</i>	11,00 €
 Cassoulet toulousain (<i>confit de canard, saucisson à l'ail, toulouse, pdt vapeur</i>)	11,50 €
 Choucroute de la mer (<i>cabillaud, crevettes, moules</i>)	12,50 €
 Paella (<i>poulet, fruits de mer, moules, crevettes, chorizo</i>)	12,50 €
 Pot au feu	12,50 €

 *La qualité, le goût et la générosité au cœur de chaque plat.* 



06 44 25 51 44



Au Traiteur Gourmand 52,
52700 Aillanville



autraiteurgourmand52@gmail.com

AU TRAITEUR
GOURMAND 52

Traiteur pour tous
vos événements

CARTE DESSERTS



FAITS MAISON
AVEC DES PRODUITS
FRAIS ET DE QUALITÉ

*Le plaisir sucré pour sublimer
vos moments d'exception*

GÂTEAUX ENTREMETS

4 € / PART

- Bavaois aux fruits (*parfum à définir*)
- Bavaois rubané (*vanille / café / chocolat*)
- Charlotte aux fruits
- Charlotte poire-chocolat
- Fraisier / framboisier
- Poirier
- Cerisier
- Forêt noire / blanche
- Paris brest géant
- Croustillant pistache-framboise
- Croustillant aux 2 chocolats
- Sublime praliné chocolat noir
- Craquant choco-framboise
- Edelweiss
- Succès / idéal chaumontais / neocastrien / saint epvre



LES PÂTISSERIES

3,40 €

- Éclair parfumée
- Mille feuilles
- Tarte aux fruits
- Tarte au citron meringuée
- Tarte tatin pomme cannelle
- Ile flottante au caramel
- Salade de fruits frais
- Crème brûlée



06 44 25 51 44



Au Traiteur Gourmand 52,
52700 Aillianville



autraiteurgourmand52@gmail.com

Commande 5 jours à l'avance – Minimum 5 personnes