



Traiteur – Catalogue  
2023-2024

## Les pièces salées



<b>Beignets de légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Beignet Epinards-pommes de terre</li> <li>· Samoussa petit pois-pdt</li> <li>· Kuku Sabzi (Galette Perse aux herbes et pomme de terre)</li> <li>· Börek (Roulé aux épinards et feta)</li> <li>· Croissant feta aux olives</li> <li>· Brick aux légumes (chou, poivrons, carotte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Brick au thon et pomme de terre</li> <li>· Beignet aubergine et pomme de terre</li> <li>· Feuilles de vigne</li> </ul>	<p><b>1,80 €HT</b> 1,98 €TTC</p>
<b>Brochettes végétariennes</b>	<p>Tomates caramélisées aux graines de pavot/sésame, tomate cerises-mozza-sauce pesto,</p>		<p><b>1,50 €HT</b> 1,65 €TTC</p>
<b>Verrines (30g)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Houmous nature</li> <li>· Houmous aux betteraves</li> <li>· Salade de lentilles</li> <li>· Chaana Chat (salade de pois chiches et ses 3 sauces maison)</li> <li>· Muhammara (Houmous syrien aux poivrons rouges grillés et noix)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Raïta carottes/concombre</li> <li>· Guacamole et chips maison</li> <li>· Felfa (Dip algérien aux poivrons et tomates grillés et coriandre fraîche)</li> <li>· Baba ganoush (purée d'aubergines)</li> <li>· Caviar d'aubergines</li> <li>· Salade ezme turc</li> </ul>	<p><b>2,00 €HT</b> 2,20 €TTC</p>
<b>Mini</b>	<p>Mini-burger (légumes marinés, galettes de légumes), mini tortillas, mini pav bahji (tartine de légumes à l'indienne), club sandwich végétarien, pain navette végétarien, mini-wrap aux légumes et épices pakistanaïses</p>		<p><b>1,80 €HT</b> 1,98 €TTC</p>
<b>Viande</b>	<p>Duo de brochettes de poulet curry/tandoori, mini-wrap, brochettes poulet-légumes, brochette kébab (viande de bœuf hachée)</p>		<p><b>2,00 €HT</b> 2,20 €TTC</p>



# Les pièces sucrées

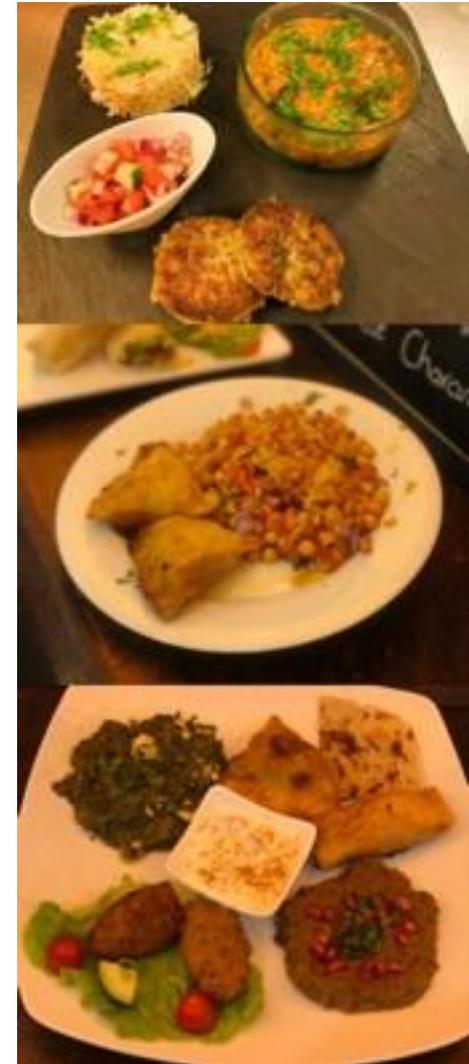


<p><b>Pâtisserie orientale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Baklawa</li> <li>· Truffes de dattes vegan (chocolat, coco, amandes, pistache)</li> <li>· Barazek (sablé libanais sésame et pistache)</li> <li>· Corne de gazelle aux amandes effilées</li> <li>· Tartelette aux fruits</li> </ul>	
<p><b>Pâtisserie française/ italienne</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macaron (framboise, chocolat, café, caramel, pistache, coco, fruit de la passion)</li> <li>· Financier coco, financier citron</li> <li>· Mini-financiers (chocolat, amande, pistache)</li> <li>· Mini-cake citron-pavot</li> <li>· Amaretti, macaron à l'ancienne</li> </ul> <p style="text-align: center;">*****</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Glace artisanale 1 boule - Au choix : Mangue, coco, fruits rouges, pistache, Chocolat, vanille</li> </ul> <p style="text-align: center;">*****</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Biscuit moelleux au citron</li> <li>· Biscuit moelleux aux amandes</li> <li>· Mini-Pavlova aux fruits rouges</li> <li>· Muffin aux fruits rouges</li> </ul>	<p><b>2,00 €HT</b> 2,20 €TTC</p> <p><b>2,50 €HT</b> 2,75 €TTC</p>
<p><b>Verrines</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cheesecake traditionnel, cheesecake aux fruits, pana cotta aux fruits, salade de fruits de saison, riz au lait à la cardamome, mousse au chocolat, tiramisu traditionnel, ananas/fruits rouges</li> </ul>	<p><b>2,10 €HT</b> 2,31 €TTC</p>
<p><b>Autres</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Brownie, cookies aux pépites de chocolat, cupcake, marbré au chocolat, rocher coco-gingembre/coco-citron</li> </ul>	<p><b>1,50 €HT</b> 1,65 €TTC</p>



## Plats Cuisine indienne/pakistanaise

- Végétarien / **13,00 € TTC**
  - Biryani végétarien
  - Riz pilaf aux fruits secs végétarien ou viande (cajou, amande, raisins)
  - Assiette de samoussas avec curry de pois chiches et une salade de chou blanc, tomate, oignons
  - Curry de 3 légumes avec riz sauté aux légumes
  - D'Haba bowl à l'indienne (curry de 2 lentilles, riz parfumé aux épices, pickles et légumes)
  - Thali végétarien : assortiment de légumes et légumineuses marinés et épicés
  - Aubergines farcies aux légumes, accompagnées de pommes de terre et salade composée
- Viande / **14,00 € TTC**
  - Bœuf haché avec petits pois et pomme de terre accompagné de riz
  - Poulet korma accompagné de riz
  - Curry de poulet / agneau accompagné de riz
  - Butter chicken accompagné de riz
  - Biryani poulet / agneau / bœuf accompagné de riz
  - Poulet tandoori accompagné de pommes de terre et salade
  - Poulet tikka accompagné de riz
  - Tajine de poulet, pomme de terre, olive
  - Saumon tandoori avec gratin de pomme de terre



## Desserts



- Cheesecake (framboise, mangue, fruits rouges, caramel beurre salé, citron, thé vert matcha, Oreo)
- Red velvet original
- Galette des rois traditionnelle, Galette des rois citron
- Galette des rois chocolat-noisette, Galette des rois pistache-framboise
- Pain d'épices aux écorces d'orange
- Tartes poires-praline, mangue-coco, abricot pistache, pomme normande amandine
- Tarte Bourdaloue aux poires
- Tarte à la pistache, tarte aux framboises, tarte aux fraises, tarte aux figes
- Gâteau vegan au chocolat
- Carrot cake, caramel carrot cake
- Torta caprese (sans gluten)
- Mango raspberry mousse cake
- Gâteau aux 3 chocolats

Prix : **45 €HT** / 49,50 €TTC base 12 personnes

