

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Rizotto de cèpes au parmesan **3.90 € / 150g**
- Pommes dauphines **3.00 € / 150g**
- Pommes paillassons **2.90 € / 150g**
- Pommes de terre grenaille au thym **4.50 € / 150g**
- Gratin dauphinois **4.90 € / 150g**
- Gratin de choux-fleurs **3.90 € / 150g**
- Gratin de courgettes **3.90 € / 150g**
- Beignets de courgettes **4.50 € / 150g**
- Tian de légumes **4.50 € / 150g**
- Flan de butternut **3.20 € / 150g**
- Epinards à la crème **3.00 € / 150g**
- Ratatouille **3.50 € / 150g**

POUR VOS PLATEAUX DE FROMAGES

Fromage de chèvre fermier, Morbier, Comté 18 mois, St nectaire Fermier, Emmental, Ossau Iraty, Cantal entre-deux, crottin de chèvre, Selles sur cher, Roquefort etc...

Gâteau d'anniversaire à partir de 2 personnes, jusqu'à 30 personnes,
Pièce montée, Corbeilles de fruits frais

Plus de 100 références de Whiskys, Rhums et bières artisanales.
Vin d'artistes : Pierre Richard, Patrick Sébastien, Gérard Depardieu

LOCATION DE MATÉRIEL ET VAISSELLES

- Assiette 21 cm **0.95 €/pièce**
- Assiette entrée ou dessert **0.80 €/pièce**
- Verre à vin sur pied **0.50 €/pièce**
- Gobelet à eau couleur **0.40 €/pièce**
- Flute à champagne **0.50 €/pièce**
- Verre à bière **0.60 €/pièce**
- Fourchettes, couteaux, cuillères à soupe, cuillères à café **0.30 €/pièce**
- Fourchettes à poisson, couteau à poisson **0.45 €/pièce**
- Tasse à café **0.30 €/pièce**
- Verre à thé **0.30 €/pièce**

- Fontaine à boisson **45.00 €/pièce**
- Tonnelet pour Bib de vin **15.00 €/pièce**
- Corbeille à pain ronde **2.50 €/pièce**
- Seau à champagne lumineux **6.00 €/pièce**
- Barbecue géant **150.00 €/pièce**
- Friteuse à gaz professionnelle **150.00 €/pièce**
- Plancha **45.00 €/pièce**
- Table plancha sur roulette 6 personnes **60.00 €/pièce**
- Fondue Savoyarde sur pied 6 personnes **50.00 €/pièce**
- Appareil à raclette professionnelle **50.00 €/pièce**
- Table pliante 6/8 personnes **15.00 €/pièce**
- Chaise pliante similicuir **3.00 €/pièce**
- Mange-debout **8.00 €/pièce**

Cahier de location consultable au magasin
(Sono, éclairage, nappes, serviettes, frigos etc)

Ne pas jeter sur la voie publique

A MA GUISE

TRAITEUR, ÉPICERIE FINE,
CAVES À BIÈRES, WHISKYS, RHUMS ET VINS



32 Route de Versailles
78114 MAGNY LES HAMEAUX

☎ **06 70 63 60 69**

✉ **abc.distribution78@hotmail.fr**

	MATIN	APRÈS-MIDI
Lundi	Fermé	15h00-19h30
Mardi	10h00-13h00	16h00-19h30
Mercredi	10h00-13h00	16h00-19h30
Jeudi	10h00-13h00	16h00-19h30
Vendredi	10h00-13h00	16h00-20h00
Samedi	10h00-13h00	15h00-20h00
Dimanche	10h00-13h00	Fermé

POINT RELAIS POUR
DÉPÔT ET RETRAIT
DE COLIS



LIVRAISON GRATUITE SUR LES COMMUNES DE :

Magny les hameaux, St Rémy les Chevreuse, Chevreuse, Gif sur Yvette, Villiers le Bâcle, St Aubin, Milon la chapelle, St Lambert des Bois, St Forget, Choisel, Senlisse, Cernay la ville, Voisins le Bretonneux, Le Mesnil st Denis, Montigny le Bretonneux

www.a-ma-guise-st-remy.fr



Traiteur A MA GUISE

APÉRITIFS

Plateau de 12 Toasts frais **14.90 €/pièce**

Petits-feuilletés à réchauffer **0.80 €/pièce**

(Mini-bouchée à la reine, mini-pizza, mini-quiche, mini-tartellette aux oignons, mini-friend au roquefort, mini-roulé au chorizo, mini-tartelette au fromage)

Cake 100 grammes **3.90 €/pièce**

(Jambon/olives, Fromage de Chèvre/courgettes, Tomate/Mozarella)

Pain surprise **25.90 €/pièce**

NOS PLANCHES « APÉRITIVES » POUR 2 À 19.90 €

La « Charcuteries/fromages » (Charcuteries et fromages du terroir, olives, tapenade)

L'Italienne (Jambon italien, mortadelle, salami, mozzarella, gongorzola, gressins, olives farcies au fromage, involtins, légumes grillées à l'huile)

La Chinoise (Aumonières de poulet à la coriandre, nems poulet, nems poulet curry-coco, samoussas boeuf, acras de morur, brochettes yakitory)

L'Exotique (Cigares poulet curry, crevettes en tempura, tempura de légumes, pépites d'encornets à l'ail, boudin antillais, aumonières de poulet, acras de morue, samoussas)

L'Américaine (Mini-Burgers, onion rings, pom pops, Japaneos, croquette de cheddar, wings de poulet)

La «Cheese» (Sticks de mozzarella, croquette de camembert, japaneos, croquette de cheddar, et petites bouchées fromagères froides)

La végétarienne (Légumes grillées, tapenade d'olives, olives, houmous, artichauts à l'huile, feuilles de vignes, tomates confites)

NOS ENTRÉES FROIDES

2 Tranches de saumon fumé norvégien **6.90 €**

Tranche de foie gras 50 grammes **6.90 €/pièce**

Tranche de saumon fumé aux petits légumes **5.00 €/pièce**

Délice nordique au saumon **5.90 €/pièce**

Artichaut à la norvégienne **7.50 €/pièce**

Coquille de saumon à la macédoine **5.00 €/pièce**

Coquille de surimi à la macédoine **5.00 €/pièce**

1/2 Langouste macédoine **24.90 €/pièce**

Verrine fraîcheur saumon roquette et basilic **4.90 €/pièce**

Verrine fraîcheur à la noix de st jacques **4.90 €/pièce**

Verrines de Betteraves/fromage frais à la ciboulette **4.90 €/pièce**

Verrines de Foie gras aux figues violettes **4.90 €/pièce**

Verrines de tartare de légumes à l'indiennes **3.90 €/pièce**

Aspic d'œuf mollet au jambon **3.90 €/pièce**

Terrine d'avocat au crabe **3.90 €/la portion**

Terrine de tomates/mozzarella et basilic **3.90 €/la portion**

NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques à la normande **5.50 €/pièce**

Coquille St-Jacques et fruits de mer **5.00 €/pièce**

Bouchée à la reine **3.90 €/pièce**

Bouchée au ris de veau **4.90 €/pièce**

Cocotte de noix de st-jacques aux petits légumes et gambas **8.90 €/pièce**

Soufflé au bleu, au chorizo, au chèvre **3.90 €/pièce**

Cœur de tarte courgette, tomates et chèvre **4.90 €/pièce**

Tatin de poulet à la basquaise **3.90 €/pièce**

Feuilleté chèvre/tomates **3.90 €/pièce**

Feuilleté chèvre/épinards **3.90 €/pièce**

Panier saumon/oseille **4.90 €/pièce**

Panier lapin sauce aux cèpes **4.90 €/pièce**

NOS PLATS À PARTAGER EN FAMILLE

Paëlla royale **13.90 €/la part**

Cassoulet aux manchons de canard **13.90 €/la part**

Couscous 3 viandes **13.90 €/la part**

Tagine d'agneau à l'abricot **13.90 €/la part**

Tagine de poulet aux citrons confits **12.90 €/la part**

Choucroute garnie **12.90 €/la part**

Choucroute de la mer **13.90 €/la part**

NOS PLATS CUISINÉS

Cuisse de canard confite **9.90 €/la part**

Cuisse de canard à l'orange **9.90 €/la part**

Cuisse de canard aux trois poivres **9.90 €/la part**

Coq au vin à l'ancienne **10.90 €/la part**

Filet de poulet crème aux cèpes **11.90 €/la part**

Aiguillettes de poulet à la normande **9.90 €/la part**

Aiguillettes de poulet à la méditerranéenne **10.90 €/la part**

Poulet Tikka Massala **11.90 €/la part**

Rougail de saucisses **11.90 €/la part**

Porc au caramel **11.90 €/la part**

Jarret d'agneau au thym **13.90 €/la part**

Cuisse de lapin chasseur **11.90 €/la part**

Quenelle de brochet sauce Nantua **9.90 €/la part**

Calamars farcis à l'américaine **12.90 €/la part**

Paupiette de saumon sauce beurre citron **9.90 €/la part**

Pavé de saumon sauce beurre blanc et citronnée **11.90 €/la part**

Paupiette de veau forestière **10.90 €/la part**

Blanquette de veau **12.90 €/la part**

Sauté de veau marengo **12.90 €/la part**

Langue de bœuf sauce piquante **10.90 €/la part**

Tête de veau sauce gribiche ou ravigote **11.90 €/la part**

Rognons de porc sauce madère **8.90 €/la part**

Rognons de veau à la forestière **12.90 €/la part**