

COCKTAILS & SAVEURS



Traiteur la Princière
46 avenue Jean Jaurès 30900 Nîmes
Tél : 04.66.64.25.92
laprinciere30@gmail.com

Site web : <https://traiteur-la-princiere-nimes.eatbu.com/?lang=f>

NOTRE HISTOIRE

Traiteur la princière, c'est avant tout une histoire de passion familiale.

Depuis mon arrière-grand-père, puis mon grand-père et mon père, tous pâtisseries sur la place du marché à Nîmes, la passion du goût se transmet de génération en génération et s'exprime aujourd'hui à travers la cuisine.

Avec ma femme, nous partageons cet amour du métier en imaginant et en préparant chaque buffet et cocktail avec authenticité, passion et cœur.

Au plaisir de partager avec vous de beaux moments gourmands.



NOS PROPOSITIONS

Pièces Cocktails salées	page 1
- Pièces cocktails froides	page 1
- Pièces cocktails chaudes	page 2
Apéritifs et partage	page 3-4
- Lunch box apéro	page 4
Repas et convivialité	page 5
- Plateaux repas	page 5
Buffets froids	page 6
Plats chauds	page 7
Douceurs et gourmandises	page 8
- Pièces cocktails sucrées	page 8
Gâteaux d'anniversaire	page 9
Nos vins et champagnes partenaires	page 10
Informations pratiques	

Pièces cocktails salées (en une ou deux bouchées)

*** Pièces cocktails froides ***

LES VERRINES

Cappuccino d'asperges vertes et son fromage frais aux pignons de pin	2,20 € pièce
Tartare de tomates et sa chantilly de mozzarella	2,20 € pièce
Soupe froide de betterave, noix et féta	2,20 € pièce
Saumon fumé, fromage frais et confit d'artichauts	2,20 € pièce
Tartare de crabe et Saint-Jacques au sésame noir	2,20 € pièce
Guacamole saumon et graines de pavot	2,20 € pièce
Brandade d'aubergine et sa chips de chorizo	2,20 € pièce
Gaspacho andalous et sa chiffonnade de serrano	2,20 € pièce



LES MINIS BROCHETTES

Brochette de poulet mariné au sésame	2,20 € pièce
Brochette de tomates, mozzarella et pesto frais	2,20 € pièce
Brochette de crevettes et courgettes, sauce satay	2,20 € pièce
Brochette de comté, chorizo et abricots secs	2,20 € pièce
Brochette de radis, mozzarella et tomates cerises	2,20 € pièce



LES MINIS SANDWICHS ET PAINS GARNIS

Mini brioche au thon et pommes vertes	2,20 € pièce
Mini brioche avocat, crevettes et citron confit	2,20 € pièce
Pain nordique à la truite fumée et sa sauce curry/concombre	2,20 € pièce
Pain pita au poulet, houmous et tandoori	2,20 € pièce
Mini club tapenade noire et bresaola	2,20 € pièce
Mini burger au chèvre et tapenade	2,20 € pièce
Blinis, crème aneth et crevettes fraîches	2,20 € pièce
Navette au saumon fumé et crémeux d'aneth	2,20 € pièce



LES ROULÉS ET LES TARTELETTES

Mini wrap poulet, roquette et pesto frais	2,20 € pièce
Tartelette et sa ganache au foie gras	2,20 € pièce
Roll maps de courgette, fromage à l'ail sur son blinis	2,20 € pièce
Tortilla au saumon fumé, roquette et crème citronnée	2,20 € pièce
Ballotine de coppa et ricotta	2,20 € pièce
Tartelette de magret fumé et confit d'oignons	2,20 € pièce
Tartelette au crabe et avocat	2,20 € pièce
Involtini fromage de chèvre et speck	2,20 € pièce



***** Pièces cocktails chaudes *****



<i>Mini cheeseburger cheddar</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Fondant camembert crémeux</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Crevette panée sauce cocktail</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Accras de morue</i>	<i>2,10 € pièce</i>
<i>Mini empanada au bœuf</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Mini kébab aux oignons</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Mini croque-monsieur</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Mini tartelette au fromage</i>	<i>2,30 € pièce</i>
<i>Samoussa au bœuf</i>	<i>2,50 € pièce</i>
<i>Nem au poulet</i>	<i>2,30 € pièce</i>



Apéritifs et partage

Brandade	2,80 € / 100g
Tapenade noire ou verte	1,60 € / 100g

Mini tielle	2,20 € pièce
Mini quiche lorraine	2,20 € pièce
Mini quiche au fromage	2,20 € pièce
Mini pizza	2,20 € pièce
Petit pâté Nîmois à la brandade	2,20 € pièce
Petit pâté Nîmois traditionnel	2,20 € pièce

Feuilleté fromage	1,20 € pièce
Feuilleté olive	1,20 € pièce
Feuilleté saucisse	1,20 € pièce
Feuilleté pavot	1,20 € pièce
Feuilleté sésame	1,20 € pièce



Dips de légumes et ses sauces

- Panier pour 5 personnes 17,20€
- Panier pour 10 personnes 32,60 €



POUR 10 PERSONNES

Pizza	26,00 €
Pissaladière	26,00 €
Quiche lorraine	26,00 €
Quiche fromage	26,00 €

Pain surprise charcuterie 65,00 €
*(Jambon cru d'Auvergne, mousse de canard
 jambon blanc sans nitrates)*

Pain surprise poisson 69,00 €
(Saumon fumé, crabe, tarama)

Plateau charcuterie	45,00 €
Plateau fromage	45,00 €
Plateau mixte	48,00 €

POUR 4/5 PERSONNES

Plateau charcuterie	26,00 €
Plateau fromage	26,00 €
Plateau mixte	28,00 €



*** Lunch box apéro ***

➤ L'instant à deux (formule 2 personnes)

- Assortiment de fromage
- Assortiment de charcuterie
- Tapenade noire
- Caviar de tomates
- Légumes croquants et ses sauces
- Chips artisanales



- 1 bouteille de vin au choix du domaine de l'Orviel



➤ La Conviviale (formule 4 à 6 personnes)

- Assortiment de fromage
- Assortiment de charcuterie
- Tapenade noire
- Caviar d'aubergine
- Caviar de tomates
- Légumes croquants et ses sauces
- Chips artisanales
- Terrine de campagne de notre rayon charcuterie
- Assortiment de mini sandwiches



- 1 bouteille de vin au choix du chateau d'Or et de Gueules

***** PLATEAUX REPAS *****

➤ **MINIMUM 10 PLATEAUX**

**LE MEDITERRANEEN
13,90€**

Salade grecque
Salade niçoise
Brandade et ses petits toasts
Rôti de bœuf au parmesan
et pesto
Fougasse d'Aigues-Mortes
Pélardon de chèvre
Pain

**LE TRADITION
13,10€**

Salade de piémontaise
Tartare de tomates, mozzarella
Taboulé
Rôti froid de porc, sauce tartare
Tarte du jour
Brie de Meaux
Pain

**LE VEGETARIEN
13,00€**

Tortilla de pommes de terre
Concombre au yaourt et menthe
Carottes râpées
Salade d'avocat, d'ananas
et tofu
Crumble pommes spéculos
Brie
Pain

**LE SCANDINAVE
14,50€**

Salade nordique pommes de terre,
aneth, moutarde et truite des Fjords
Salade de betterave au fromage
frais, citron et raifort
Salade de pommes vertes,
céleri et noix
Saumon Gravlax et sauce yaourt à la
menthe
Cheesecake caramel
Comté
Pain nordique

Buffets froids (mange debout)

➤ **MINIMUM 10 PERSONNES**



***** BUFFET MEDITERRANEEN *** 24,90 €**

Salade niçoise

Poivrons et courgettes grillées, marinées à l'huile et romarin

Tapenade/ anchoïade et ses petits croutons

Rillettes de thon et brandade

Taboulé de boulghour, menthe, persil frais

Saumon Bellevue, assortiments de légumes et ses sauces

Rouille du pêcheur

Assortiment de fruits frais découpés

Tarte aux fruits rouges

Fougasse d'Aigues-Mortes



***** BUFFET CAMPAGNARD *** 29,90 €**

Terrine de campagne, cornichons et salade verte

Planche de charcuterie de Lozère

Salade de lentilles au comté et jambon blanc

Salade de museau à la lyonnaise

Quiche lorraine

Salade de pommes de terre au gésier confit

Aubergines à la tomate

Tarte citron meringuée

Mousse au chocolat

Salade de fruits



***** BUFFET ITALIEN *** 26,20 €**

Tomates mozzarella et pesto frais

Antipasti de légumes d'été

Salade piémontaise au jambon

Bruschetta serrano et tomates confites

Plateau de coppa, mortadelle et ricotta, melon, jambon, féta

Pastrami de bœuf, roquette et parmesan

Salade de pâtes aux olives et chorizo

Tiramisu

Panacotta fruits rouges

Cappuccino chocolat



Plats chauds

Paëlla Royale 14,90 € la part

(Gambas, poulet fermier LR, seiches, supions, riz, moules, pois gourmands, petits pois, poivrons, oignons)

Paëlla 12,50 € la part

(Crevettes, poulet français, calamars, riz, moules, pois gourmands, petits pois, poivrons, oignons)

Fideua 12,50 € la part

(Crevettes, poulet français, seiches, supions, pâtes, pois gourmands, petits pois, poivrons, oignons)



Gardianne de Taureau 12,50 € la part

Couscous Royal 12,50 € la part

Choucroute 12,50 € la part



Tajine d'agneau au miel, abricots/pruneaux 13,50 € la part

Tajine de poulet au citron confit et amandes grillées 12,50 € la part

Blanquette de veau à l'ancienne 12,50 € la part

Bœuf bourguignon 12,50 € la part

Couloubiac au saumon (8 personnes) 12,50 € la part

Bourride de lotte à la sétoise 12,50 € la part

Rouille Graulenne 12,50 € la part

Rouille du Pêcheur (froide) 12,50 € la part



Gigot d'agneau à la broche (6/8 personnes) 86,00 € pièce

Jambon braisé à l'os, jus nature ou au sirop d'érable (6/8 kg) 125,00 € pièce



➤ Accompagnement en supplément : + 3,50€ la part (environ 250g par personne)

➤ Au choix :

Riz, semoule aux raisins secs, haricots verts persillés, pommes de terre, garniture gourmande (champignons, pommes de terre et poivrons).





***** Pièces cocktails sucrées *****



Mini tropézienne 2,40 € pièce

Mini gaufre et sa crème légère vanille 2,40 € pièce

Mini baba et sa pipette de rhum sucré 2,40 € pièce

Smoothie de fraises et son petit macaron 2,60 € pièce

Mousse au chocolat et sa brisure de spéculos 2,40 € pièce

Tiramisu framboise 2,40 € pièce

Mini financier au coulis de fruits exotiques 2,40 € pièce

Salade de melon charentais et pastèques 2,40 € pièce

Mini crème caramel 2,40 € pièce

Tartelette sucrée, praliné, chocolat, noisette 2,40 € pièce

Mini cannelé bordelais 2,40 € pièce

Mini ile flottante aux amandes 2,40 € pièce



Gâteaux d'anniversaire



Number cake 4,20 € la part

Cheesecake spéculos 4,10 € la part

Mousse au chocolat 4,10 € la part

Fraisier (en saison) 4,10 € la part

Tarte aux pommes 3,10 € la part

Tarte aux fraises (en saison) 3,10 € la part

Tarte aux poires 3,10 € la part

Tarte citron meringuée 3,10 € la part

Tiramisu spéculos 3,10 € la part

Fondant à l'orange et coulis aux fruits des bois 2,90 € la part

Fondant au chocolat 2,90 € la part

Assortiment de fruits découpés (de saison) 2,90 € la part

Plaque d'anniversaire personnalisée 4,00 € pièce



NOS VINS « DOMAINE DE L'ORVIEL »

➤ **Les Blancs :**

-Viognier	11,00€
-Mazet de l'Orviel	9,40€

➤ **Les Rosés :**

-Duché d'Uzès	10,40€
-Mazet de l'Orviel	9,40€

➤ **Les Rouges :**

-Le petit Verdot	11,10€
-Duché d'Uzès	11,20€
-Mazet de l'Orviel	9,40€

NOS CHAMPAGNES « DOMAINE CELLIER »

○ Brut	36,00€
○ Rosé	43,00€
○ Blanc de blanc	52,00€
○ Millésimé	49,00€

APÉRITIFS

1L SANGRIA MAISON
13,00€

VIN ROUGE (pomme, orange, citron, cannelle)

VIN BLANC (pomme, pêche, citron)

COCKTAIL LA PRINCIÈRE SPÉCIALES SOIRÉE D'ÉTÉ 12,00€

➤ VIN ROSÉ (eau pétillante, fraise fraîche, basilic, citron vert)

INFORMATIONS PRATIQUES

1- À SAVOIR

Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur entre 3 et 5°C.

« Chaque variété est fabriquée pour un minimum de 10 pièces. »

Les pièces cocktails sont présentées sur plateaux jetables.
Certains plats sont conditionnés dans des barquettes en aluminium ou en plastique.

2- POUR PASSER COMMANDE

Merci de réserver au plus tard 5 jours avant votre événement.
Un acompte de 30% de la somme sera demandé à la commande.

3- PRÊT DE MATÉRIEL

Le prêt de matériel peut faire l'objet d'une caution, restituée au retour du matériel en bon état.

4- CONDITIONS D'ANNULATION

En cas d'annulation à plus de 72h avant le retrait ou la livraison, un avoir valable de 6 mois vous sera proposé.

Et pour toute annulation à moins de 72h de l'évènement, l'acompte ne sera pas remboursé.

5- LIVRAISON

La livraison est possible à Nîmes au tarif de 5€.
Hors agglomération le tarif est de 10€.

**« Les tarifs et prestations peuvent être adaptés
et personnalisés selon vos besoins. »**

CONTACTEZ-NOUS

Tél : 04.66.64.25.92

46 avenue Jean Jaurès 30900 Nîmes

Email : laprinciere30@gmail.com