



COCKTAIL APERITIF

ILORE TRAITEUR

5 RUE GUÉPIN 44000 NANTES

02 40 48 51 82 contact@ilore.fr

www.ilore.fr

PAINS SURPRISES (48 PIECES)

Pain surprise charcuterie 35€

Jambon blanc / Rosette, cornichons / Mousse de canard au cognac

Pain surprise végétarien 35€

Tapenade olives / Bleu, pécan haché / Houmous de légumes

Pain surprise poisson 40€

Saumon fumé, crème aneth / Thon, mayonnaise

Pain surprise panaché 40€

Rosette, cornichons / Houmous / Saumon fumé, crème aneth

PLANCHES APERITIVES

Planche "Bistrot"

2/3pers (15€) 4/5pers (25€) 6/8pers (38€)

- Chiffonnade de jambon blanc
- Jambon d'Ardèche
- Terrine de campagne
- Rillettes
- Rosette
- St-Nectaire fermier

Planche "Voyage en Italie"

2/3p (20€) 4/5p (34€) 6/8p (50€)

- Lonzo
- Bresaola
- Spianata
- Coppa di Parma
- Speck
- Légumes marinés

Planche "Prestige"

2/3pers (24€) 4/5pers (38€) 6/8pers (60€)

- Jambon Serrano
- Bresaola
- Terrine de campagne foie de volaille et poivre vert
- Véritable salami
- Long cendré
- Meule de Savoie

Planche "Nordique"

25€

- 6 blinis saumon fumé, crème aneth
- 6 blinis crème citronnée, crevettes, pommes
- 6 blinis thon, tomates confites

Planche "Bagnats"

45€

- 6 bagnats "Parisien"
- 6 bagnats bleu, jambon sec
- 6 bagnats saumon fumé
- 6 bagnats végétariens

Planche "Navettes"

28€

- 8 navettes thon/mayonnaise
- 8 navettes saumon fumé
- 8 navettes bacon, moutarde à l'ancienne

COCKTAIL FROID

Canapés assortis 14€/12 - 21€/18 - 28€/24

- Saumon fumé, crème à l'aneth, sésame torréfié
- Saumon fumé, avocat, citron
- Rosette, cornichons
- Tapenade de légumes
- Rillettes de poulet, moutarde à l'ancienne, amandes

Navette briochée au thon (6 pièces mini.) 0.90€/pièce

Navette au saumon fumé (6 pièces mini.) 1.20€/pièce

Tartelettes végétariennes (6 pièces mini) 1.50€/pièce

VERRINES APÉRITIVES

14€/6 28€/12 42€/18 56€/24

Saumon fumé, avocat, fromage frais

Crumble de courges, streuzel, graines de courges

Tartare de betteraves, pistache, échalotes

Harengs, pommes de terre, crème de raifort

COFFRETS BOX

Box "Cheeseburgers" (24 pièces) 45€

Steak haché, sauce barbecue, cheddar, poitrine fumée

Box "Street-Food" (32 pièces) 55€

- 8 mini pitas pizzas
- 8 mini hot-dog
- 8 mini cheeseburgers
- 8 mini croque-monsieur

"Croq'Box" (32 pièces) 55€

- 8 mini croques monsieur
- 8 mini croques saumon fumé, crème aneth
- 8 mini croques végétariens
- 8 mini croques reblochon, poitrine fumée

Box "Hot-Dog" (30 pièces) 55€

- 10 moutarde, ketchup
- 10 sauce relish, pickles
- 10 cheddar, oignons frits

COCKTAIL CHAUD

Petits fours chauds 0,90€/pièce

Mini quiches et mini pizzas

Cigares poulet/curry 0.75€/pièce

Mini muffins aux poireaux et parmesan 1.50€/pièce

Mini muffins légumes et fromage frais 1,50€/pièce

Canelé au chorizo 1€/pièce

Brie coulant 1€/pièce

Croquette de jambon ibérique 1€/pièce



ENTRÉES & SNACKING

ENTRÉES FROIDES

Fois gras de canard maison	16,50€/100gr
portion conseillée par personne : 70gr	
Pour accompagner votre foie gras :	
- Brioche maison toastée	1,50€/3 tranches
Pâté en croûte maison	35€/kg
Paris-Brest salé	5,50€/pièce
Chantilly au bleu, poires et noix	
Millefeuille aux 2 saumons	8,50€/pièce
Pain de mie, mousse de saumon au citron vert, saumon fumé	
Terrine de poisson	3,90€/pièce
Saumon, petits légumes	
Assortiment de hors-d'œuvre	Tarif selon salade
Portion conseillée : 200gr/personne	
- Carottes râpées au citron	- Taboulé aux agrumes
- Piémontaise	- Catalane
- Chou rouge au bleu et aux noix	- Céleri rémoulade
- Perles nordiques	- Betteraves OU Concombres
Panacotta salée	7.50€/part
Chou-fleur, parmesan et truffe	

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de légumes	6€/50cl
Selon légumes de saison	
Bouchée à la reine	6.50€/pièce
- ris de veau, poulet, jambon et champignons	
Coquille St Jacques	7.50€/pièce
Coquille St Jacques et fondue de poireaux	7,90€/pièce
Tatin de légumes (selon saison)	4.50€/pièce



SNACKING

Quiche individuelle	3,50€/pièce
- Lorraine	- Italienne (chèvre/tomates)
- Poireaux	- Curé nantais, bacon
- Saumon, poireaux	- Fromages
Hot-Dog maison	5,50€/pièce
Bao burger	5.50€/pièce
Croque-monsieur	3,90€/pièce
Croque saumon fumé	3,90€/pièce
Burgers maison	8,50€/pièce
- Bœuf, meule de Savoie, mayonnaise épicée	
- Poulet pané aux céréales, sauce cocktail	
Pizza individuelle ou à partager	3,90€/part
Anchois, Chorizo, Romaine ou Fromages	

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto, crème de truffe et champignons	27€/kg
Risotto butternut & Parmesan	19€/kg
Flan de légumes	3,50€/pièce
Crumble de légumes	19.50€/kg
Champignons, courges et crumble aux graines de courges	
Fondue de poireaux à la crème	14€/kg
Courge spaghetti & tomates confites	19€/kg
Butternut rôtie au miel et au thym	19€/kg
Poêlée forestière	21€/kg
Épinards, champignons et marrons	
Purée de légumes	
- Pommes de terre	10,50€/kg
- Panais ou Patates douces ou carottes	19€/kg
- 4 saisons (p. de terre, carotte, céleri, courgette)	19€/kg
- Butternut/beurre noisette	19€/kg
- Pois cassés	19€/kg
Pommes dauphines	35€/kg
Gratin Dauphinois	19€/kg
Gratin de chou-fleur	19€/kg
Gratin de patates douces au lait de coco	19€/kg

PLATS PRINCIPAUX

(6 PARTS MINIMUM)

POISSONS

Blanquette de poissons	38€/kg (~9,50€/part)
Coulibiac de saumon	30€/kg (~6,80€/part)
Format individuel ou à partager	
Filet de daurade royale, vierge aux fruits exotiques OU en croûte d'épices	45€/kg (~9€/part)
Curry de lotte au lait de coco	45€/kg (~ 9€/part)
Pavé de saumon	40€/kg (~6,50€/part)
Dos de cabillaud	40€/kg (~7,5€/part)
Filet de sandre	40€/kg (~6,50€/part)
Filet de bar	45€/kg (~9€/part)

Sauce au choix : beurre blanc, citron, en croûte d'herbes, chorizo, moutarde à l'ancienne et crème marinière

PÂTES

Lasagnes	
- Bolognaïses	16,95€/kg (~8€/part)
- Saumon, épinards	17,50€/kg (~8,20€/part)
- Végétariennes	16,95€/kg (~8€/part)
Ravioles	
- champignons et cèpes	35€/kg (~10,50€/part)
- Ravioles du Dauphiné Label Rouge	30€/kg (~9,50€/part)
- Fagottini au jambon sec	30€/kg (9.50€/part)

PLATS VEGETARIENS

Cannellonis ricotta & épinards	17,50€/kg (6,50€/part)
Dahl de lentilles corail	19€/kg (~6,50€/part)
Gratin de chou-fleur et patates douces	19€/kg (~8€)
Aloo Gobi	19€/kg (~8€/part)
Curry indien de légumes (chou-fleur, pommes de terre)	
Risotto aux légumes	19€/kg (~7€/part)
Lasagnes végétariennes	16,95€/kg (~8€/part)



PLATS CONVIVIAUX D'HIVER

Coq au vin	28.50€/kg (~8.50€/part)
Choucroute	10€/part
(Chou, Francfort, Saucisse fumée, Saucisson à l'ail, Joles de porc)	
Couscous	16,50€/kg (~10€/part)
Tartiflette	19€/kg (~7€/part)
Bœuf Bourguignon	28,50€/kg (~7,50€/part)
Blanquette de veau	35€/kg (~8.50€/part)
Cassoulet de Castelnaudary	13€/part
Cuisse de canard, Saucisse de Toulouse, Jarret de porc, Couenne de porc, haricots blancs de Castelnaudary	

VOLAILLE

Rôti de dinde aux marrons	28,50€/kg (~7,50€/part)
Suprême de pintade	40€/kg (~9€/part)
Pommes ou champignons	
Fricassée de volaille forestière	28,50€/kg (7,50€/part)
Crème aux champignons	

PORC

Filet mignon	35€/kg (~7,50€/part)
Chorizo & Mozzarella OU à l'orange	
Rôti de porc Orloff	28,50€/kg (~7,50€/part)
Sauté de porc au caramel, & ananas rôti	28,50€/kg (~7,50€/part)

VEAU

Sauté de veau Marengo	35€/kg (~7,50€/part)
Rôti de veau	45€/kg (~9€/part)
Curé nantais et lard fumé	
Osso Bucco de veau	28,50€/kg (~7€/part)

AGNEAU

Épaule d'agneau, cuit basse température façon tajine	35€/kg (~8,50€/part)
Carré d'agneau français	45€/kg (~11€/part)
Sauce au porto	
Souris d'agneau, jus aux épices	25€/kg (~11,50€/part)

FROMAGES & GOURMANDISES MAISON

FROMAGES "BEILLEVAIRE"

Plateau d'assortiment de fromage "Beillevaire"
(Brie fermier, St Nectaire fermier, Crottin de pays, Long cendré, Curé nantais, Meule de Savoie, Emmental Label Rouge)

Plateau 4 personnes 20€/pièce

Plateau 6 personnes 30€/pièce

Plateau 8 personnes 40€/pièce



MIGNARDISES

- Mini canelé bordelais, rose des sable 0,75/pièce
- Madeleine citron, Rocher coco, Financier noisette, Mini gâteau nantais, Mini cookie 0,90€/pièce
- Sablé breton crème citron, Mini fondant chocolat 1,20€/pièce
- Mini tartelette chocolat/caramel, Mini tartelette aux fruits de saison, Mini tartelette Mont-Blanc 1,50€/pièce

PLATEAUX GOURMANDS

Le "Tout choco" (4-6 pers) 26€

- 6 Roses des sables chocolat au lait
- 6 mini fondants chocolat
- 6 mini tartelettes chocolat-caramel
- 6 palets brownies

"Du côté de chez Swann" (4-6 pers) 21€

- 6 madeleines vanille 6 madeleines citron
- 6 madeleines noisette 6 madeleines pistache

Le "Fruité" (4-6 pers) 34€

- 8 Panacotta exotiques
- 8 mini tartelettes aux fruits
- 8 Sablés breton, crème citron

Le "Méli-mélo" (4-6 pers) 26€

- 6 canelés bordelais
- 6 Sablés bretons, crème citron
- 6 Mini gâteaux nantais
- 6 mini tartelettes chocolat-caramel

PÂTISSERIES

disponibles en format individuel ou à partager

Flan pâtissier vanille de Madagascar 3.80€/pièce

Flan pistache OU praliné OU chocolat 4.50€/pièce

Véritables scones 15€/les 6

- nature
- aux fruits / aux raisins
- aux fruits secs

Royal au chocolat 4,50€/part

Pavlova exotique 4,20€/pièce
Mangue, Fruits de la passion

Forêt Noire 4,50€/pièce

Baba au rhum aux agrumes 4,50€/pièce

Paris-Brest 4,20€/pièce

Tarte feuilletée aux pommes 3,80€/pièce

Tartelette aux agrumes 4.20€/pièce

Tartelette citron 3,80€/pièce

Tartelette citron meringuée 4,20€/pièce

Tartelette chocolat caramel 3,80€/pièce

Tartelette Mont-Blanc 4,20€/pièce



**N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER
ÉGALEMENT NOTRE CARTE DES
PLATS DU JOUR À LA SEMAINE**

**Les prix sont susceptibles d'évoluer en fonction des cours des matières premières*