

FROMAGES & PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES "BEILLEVAIRE"

Plateau d'assortiment de fromages "Beillevaire"

Au choix parmi : Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Crottin de pays, Long cendré, Curé nantais, Meule de Savoie, Emmental Grand cru

Plateau 4 personnes	25€/pièce
Plateau 6 personnes	30€/pièce
Plateau 8 personnes	35€/pièce



MIGNARDISES*

- Mini canelé, rose des sables	0,75€/pièce
- Madeleine, Mini-gâteau nantais, Mini cookie, Pasteis de nata	1€/pièce
- Sablé breton crème citron, Financier pistache/framboise	
Mini fondant au chocolat	1,20€/pièce
- Palet brownies, Mini tartelette chocolat/caramel, Mini tartelette aux fruits de saison	1,50€/pièce

PÂTISSERIES*

disponibles en format individuel ou à partager

Salade de fruits frais de saison	3.80€/part
Number Cake	6.50€/part
Vanille/fruits rouges; Pistache/fraises; Chocolat/noisettes...	
Sablé breton pistache fraises	4,50€/part
Fraisier ou Framboisier	5,50€/part
Charlotte aux fruits rouges	4,50€/pièce
Paris-Plougastel	4,50€/pièce
Pâte à choux, confit de fruits rouges, mousseline vanille et fraises	
Pavlova fruits rouges	4,50€/pièce
Tartelette aux fruits de saison	4,50€/pièce
Fraises; Framboises; Abricot/pistache...	
Macaron	4,50€/pièce
Vanille/fruits rouges; Pistache; Chocolat; Citron/basilic	
Tartelette citron	3,80€/pièce
Palet coulant au chocolat	4.50€/pièce
Royal au chocolat	5.50€/pièce
Tiramisu	3,50€/pièce
Ile Flottante	3,80€/pièce
Crème anglaise	

PLATEAUX GOURMANDS

Le "Tout Choco" (6 pers)	29.50€
6 roses des sables au lait	
6 mini fondants au chocolat	
6 mini tartelettes chocolat/caramel	
6 palets brownies	
Box Madeleines	23.50€
6 madeleines vanille	
6 madeleines fruits rouges	
6 madeleines au citron	
6 madeleines pistache	
Le "Fruité"	40€
8 panacottas aux fruits rouges	
8 mini tartelettes aux fruits rouges	
8 palets exotiques (mangue/coco)	
Le "Méli-Mélo"	28.50€
6 canelés bordelais	
6 sablés bretons, crème citron	
6 mini-gâteaux nantais	
6 palets exotiques (mangue/coco)	



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



COCKTAIL APERITIF

ILORE TRAITEUR

5 RUE GUÉPIN 44000 NANTES

02 40 48 51 82 contact@ilore.fr

DELAI DE COMMANDE: 48H MINIMUM

PAIN SURPRISE (48 PIÈCES)

Charcuterie	35€
Jambon blanc maison // Rosette, cornichons // Rillettes	
Végétarien	35€
Guacamole, tomates confites // Bleu, pécan // Houmous	
Poissons	40€
Saumon fumé, crème à l'aneth // Thon, mayonnaise	
Panaché	40€
Rosette, cornichons // Saumon fumé, crème à l'aneth // Guacamole	

PLANCHES APERITIVES

Planche "Bistrot"

2/3p: 15€	4/5p: 28€	6/8p: 45€
- Chiffonnade de jambon blanc	- St Nectaire fermier	
- Mini bagnats "Parisien"	- Brie de Meaux	
- Rillettes		

Planche "Sud Ouest"

2/3p: 18€	4/5p: 30€	6/8p: 48€
- Jambon de Bayonne	- Pavé au Piment d'Espelette	
- Terrine de campagne au foie de volaille	- Mousse de canard	
- Ossau Iraty		

Planche "Végé"

2/3p: 20€	4/5p: 34€	6/8p: 55€
- Mini navettes briochées au houmous		
- Muffins légumes et fromage frais		
- Mini tartelettes aux légumes	- Mini club sandwich	
- Mini pitas, tapenade de légumes		

Planche "Prestige"

2/3p: 24€	4/5p: 32€	6/8p: 60€
- Jambon Iberico de Cebo	- Bresaola	
- Terrine de campagne au foie de volaille	- Pâté en croûte	
- Long cendré	Meule de Savoie	- Véritable salami

Planche "Wraps"

45€
- 8 mini wraps "Caesar"
- 8 mini wraps "Parisien"
- 8 mini wraps végétariens

Planche "Bagnats"

45€
- 6 bagnats "Parisien" - 6 bagnats "Chilien"
- 6 bagnats "Nordique" - 6 bagnats "Caesar"

Planche "Navettes"

35€
- 8 thon/mayonnaise - 8 saumon fumé
- 8 bresaola, moutarde à l'ancienne

VERRINES APERITIVES

15€/6 28.50€/12 44€/18 58€/24

- Saumon fumé, avocat, citron
- Gaspacho andalou, crème de chèvre
- Crèmeux maïs pimenté, pop-corn
- Tartare de tomates au basilic

COCKTAIL FROID*

Canapés assortis	1,20€/pièce ou 14€ les 12
- Saumon fumé, betteraves et noisettes	
- Tapenade de poivrons	- Rillettes de canard à l'anis
- Andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne	
Navette briochée au thon, fromage frais	1,20€/pièce
Navette briochée au saumon fumé	1,50€/pièce
Mini avocado toast	1,80€/pièce
Mini wraps au choix	1,50€/pièce
- "Parisien" - Saumon fumé - Végétarien	
Mini pâté en croûte	1,50€/tranche
- Chorizo	
- Magret fumé, abricots secs	
Mini tartelette végétarienne	1.50€/pièce
Crème à l'aneth, légumes de saison, pickles	

COFFRETS BOX

Street-Food Box (32 pièces)	55€
- 8 mini pita pizza	- 8 mini croque saumon
- 8 mini hot-dog	- 8 mini burger
Croque-Box (24 pièces)	40€
- 8 mini croques au saumon	- 8 mini croques monsieur
- 8 mini croques végé (tapenade, courgette, mozzarella)	
Box Cheeseburger (32 pièces)	45€
Steak haché, sauce barbecue, cheddar, poitrine fumée	
Box Hot-Dog (30 pièces)	55€
- 10 moutarde, ketchup	- 10 sauce relish, pickles
- 10 cheddar, oignons frits	

COCKTAIL CHAUD*

Samoussas aux légumes	1€/pièce
Cigares poulet et curry	0,80€/pièce
Mini muffin fromage frais et légumes	1,50€/pièce
Mini muffin parmesan et tomates séchées	1.50€/pièce
Petits fours chauds	0,80€/pièce
(assortiment de quiches et pizza)	
Halloumi frits au zaatar	1.50€/pièce

*Minimum 6 pièces par variété

ENTRÉES & SNACKING



SNACKING

Poke Bowl	11.90€/pièce
Riz, avocat, grenade, fève, saumon fumé, fruits de saison	
Club sandwich	6.50€/pièce
Pain de mie maison, salade, tomate, oeuf, poulet pané	
Avocado Toast	6.50€/pièce
Brioche, Avocat, Œuf et sauce cocktail	
Wraps :	
Végétarien	4,50€/pièce
Poulet façon Caesar	5,50€/pièce
Crevette - avocat - mangue	6,50€/pièce
Croque italien	6.50€/pièce
Focaccia, tomates confites, spianata	
Quiche individuelle ou à partager	3€/part
Lorraine, italienne, thon/tomate, poulet-pesto, fromage, saumon	
Pizza individuelle ou à partager	3,90€/part
Anchois, Chorizo, Romaine ou 4 fromages	

ENTRÉES ET BUFFET FROIDS

Assortiment de hors-d'œuvre Tarif selon salade

- Carottes râpées au citron, - Taboulé aux agrumes,
- Nordique, - Piémontaise,
- Choux rouge, bleu et noix, - Catalane
- Grecque, - Lentilles, feta, noisettes

Portion conseillée : 200gr/personne en moyenne

Plateau de viandes froides 7.50€/personne

- Blanc de poulet à l'italienne
- Rosbeef
- Rôti de porc

Terrine de poissons 3,80€/tranche

- Saumon et petits légumes

Tartelette Norvégienne 7,90€/pièce

- Fond de quiche, crémeux artichaut, crabe, saumon fumé et œuf mollet

Tartare de saumon 9,50€/part

- Pistache, citron vert et cébettes

Rouleau de saumon fumé 7,50€/pièce

- Melon et avocat

Carpaccio de tomates d'antan 6,50€/pièce

- Basilic et burrata

Panacotta de petits pois, chips de lard 6.50€/pièce

Gaspacho andalou 6.50€/pièce



GRILLADES

Véritable andouillette de Troyes 5A	43€/kg
Chipolatas nature	16€/kg
Chipolatas aux herbes	19€/kg
Merguez	20€/kg
Brochette de poulet fermier	18,50€/kg
Brochette de boudin antillais et chorizo	19,50€/kg



PLATS PRINCIPAUX

POISSONS

Paëlla	10€/part
Pavé de saumon en croûte de chorizo	8,50€/part
Curry de crevettes lait de coco et riz nature	8,50€/part
Filet de sole façon meunière	13€/part
Encornet farci au chorizo	9€/part
Brandade de morue	8,50€/part
Filet de daurade royale, sauce vierge	9€/part
Filet de sandre au beurre blanc	8,50€/part

PÂTES

Lasagnes	
- Bolognaises	8€/part
- Saumon-Tomates-Courgettes	8,50€/part
- Végétariennes	8€/part
Ravioles	9€/part
- Mozzarella & pesto	
- Ricotta, tomates et aubergines	
- du Dauphiné, Label Rouge	
Cannellonis	8,50€/part
- A la sicilienne : Chair à saucisses, tomates et basilic	
- Chèvre, miel et épinards	

ACCOMPAGNEMENTS

Crumble de tomates et oignons confits	6€/part
Crumble de légumes au parmesan et romarin, aubergine, courgette, tomates	6€/part
Tian de légumes	6€/part
Ratatouille	5€/part
Caponata	6€/part
Purée de pommes de terre	4.50€/part
Écrasé de pommes de terre au citron OU aux olives	5.50€/part
Grenailles de Noirmoutier	7.50€/part
Fricassée de trio de poivrons	5€/part
Flan de légumes de saison	3.90€/part
Caviar d'aubergines	6€/part
Tomates à la provençale	3.90€/les 2

VIANDES

Couscous Merguez, poulet, semoule et légumes	10€/part
Moussaka Agneau, aubergines, sauce tomates	9,50€/part
Suprême de pintade Farci aux saveurs du sud	9,50€/part
Sauté de poulet à la normande crème fraîche, oignons, lard fumé	8€/part
Rôti de dinde à l'italienne Tomates et basilic	8€/part
Rôti de porc aux olives noires	8,50€/part
Osso-Buco de veau	8.50€/part
Quasi de veau Jus au thym	9€/part
Rougail saucisses, riz	10.50€/part
Légumes farcis, riz tomates, courgettes, poivrons	10.50€/part



PLATS VÉGÉTARIENS

Cannellonis ricotta/épinards et miel	8.50€/part
Lasagnes végétariennes	8€/part
Dahl de lentilles corail, riz parfumé	8.50€/part
Curry de patates douces, et pois chiches, riz	8.50€/part
Palak Paneer (curry d'épinards), riz parfumé	8.50€/part
Carottes rôties aux épices et miel, riz	8.50€/part
Tajine végétarien aux fruits secs, semoule	8.50€/part
Légumes farcis Farce de riz	9€/part