

## Cocktail apéritif

Pain surprise 48 Sandwichs..... 30,50€  
Végétarien, Charcuterie, Poisson ou Panaché

Canapés assortis ..... 0,75€/pièce ou 8€ les 12  
Navette au thon..... 0,75€/pièce  
Cookies salés  
Olives & Parmesan ou tomate & chorizo ..... 0,75€/pièce  
Mini muffins  
Légumes et fromage frais..... 3,50€/100 gr

Verrine Melon, Porto et Jambon Sec..... 2,20€/pièce  
Verrine de Saumon, fromage frais et  
concombre ..... 2,20€/pièce

Plateau Nordique 12 pièces ..... 12€/plateau  
4 blinis scandinaves : Saumon fumé, tarama et œufs de  
truite  
4 blinis fraîcheur : Crevette rose, crème citronnée et  
pomme granny Smith  
4 blinis : Thon, olives et tomates confites

Plateau de charcuterie..... Selon votre budget  
Assortiment de charcuterie, terrine de campagne,  
rillettes, selon votre souhait et votre budget

Petits fours chauds..... 3,50€ les 100 gr  
Assortiment de mini quiche, pizza et petits feuilletés  
(environ 4 à 5 pièces pour 100 gr)

Plateau Asiatique 14 pièces ..... 10€/plateau  
3 Nems au poulet  
5 Beignets de crevette  
6 Cigares Poulet-curry



## Entrées

Foie gras de canard ..... 14,15€/100gr  
*Portion conseillée par personne : 70 gr (9,90€)*  
Pâté en croute Porc & Veau..... 24,70€/kg  
Terrine de poulet au citron..... 24,60€/kg  
Œuf en gelée au jambon..... 2,10€/pièce

Mille-feuilles de saumon ..... 6,50€/part  
disponible en version individuelle ou à partager  
Œuf en gelée saumon fumé ..... 2,60€/pièce  
Terrine de poisson (saumon, merlan)..... 3,70€/part  
Rouleau saumon fumé, avocat & melon ..... 35€/kg  
Rillettes de saumon ..... 32€/kg  
Douceur Crabe-Avocat-tomate ..... 5,50€/pièce  
Ananas Cocktail ..... 6,80€/pièce  
Œuf à la russe ..... 4,20€/pièce

Terrine de légumes printaniers ..... 28€/kg  
Assortiment de hors d'œuvre ... 16€/kg en moyenne  
Portion conseillée : 200 gr/pers  
*Taboulé aux agrumes, salade catalane, salade grecque,  
salade terre et mer, salade piémontaise...*

Paris-Brest Chèvre & pesto ..... 4,20€/pièce

## Snacking

Bouchée à la Reine ..... 5,50€/pièce  
Croque Saumon..... 3,90€/pièce  
Croque-monsieur Jambon Fromage ..... 3,90€/pièce  
Pan Bagnat anchois, thon ou poulet ..... 4,50€/pièce  
Pan Bagnat saumon fumé & avocat ..... 5,10€/pièce  
Feuilleté au jambon ..... 16,20€/kg  
Quiche lorraine, italienne, fromage, basquaise ou  
saumon/courgette ..... entre 2,70 et 4€/part  
Pizza romaine  
(jambon, champignons) ..... 3,90€/pièce  
Pizza aux anchois ..... 3,75€/pièce  
Pizza au chorizo ..... 3,75€/pièce

Merci de prévoir un délai de 48H  
minimum pour toute commande.

## Plats principaux

Paella ..... 17,50€/kg  
*Portion conseillée : 500gr/pers (8,75€/part)*  
Choucroute de la mer ..... 9,50€/part  
Coulbiac ..... 6,80€/part  
Dos de cabillaud ..... 7,50€/part  
Pavé de saumon rôti aux herbes..... 7,50€/part  
Filet de sandre ..... 7,50€/part  
*Sauce au choix : beurre blanc, citron, basilic, oseille,  
tomate & moutarde à l'ancienne*

Lasagnes  
Saumon épinards ..... 17,50€/kg  
Légumes ..... 16,95€/kg  
Bolognaises ..... 16,95€/kg

Filet mignon de porc  
au chorizo ou à l'ananas..... 6,80€/part  
Poulet basquaise ..... 24€/kg  
Cuisse de poulet fermier du Maine  
au citron ou à la bière ..... 24€/kg  
Magret de canard  
aux pêches ou abricots..... 7,20€/part  
Lapin à la moutarde..... 7,20€/part  
Couscous ..... 16,50€/kg  
Poulet à la royale ..... 5,70€/part  
Tomate ou Courgette farcie ..... 15,95€/kg  
Rôti de veau, scarmoza & poitrine fumée ..... 30€/kg

## Grillades

Saucisses de Toulouse  
nature ou aux herbes ..... 15,70€/kg  
Chipos nature (porc)..... 14,50€/kg  
Chipos aux herbes (porc)..... 16,00€/kg  
Saucisses Mexicaine (porc) ..... 15,70€/kg  
Merguez (mouton)..... 20,00€/kg  
Andouillette ..... 23,50€/kg  
Poitrine de porc marinée à la mexicaine .14,75€/kg  
Filet mignon mariné  
à la provençale ou thym & romarin..... 19,50€/kg  
Brochette de poulet façon thaï ..... 16,80€/kg  
Côte de porc  
à la mexicaine ou à l'indienne ..... 12,50€/kg

## Accompagnements

Tian de légumes .....	19€/kg
Flan de légumes .....	15€/kg
Tatin de légumes du soleil .....	19,50€/kg
Ratatouille.....	14€/kg
Courgettes et tomates cerises à l'huile d'olive.....	14€/kg
Crumble de tomate et oignons confits.....	19,50€/kg
Risotto aux petits légumes .....	14€/kg
Gratin dauphinois .....	14€/kg
Purée de pommes de terre.....	9,90€/kg

## Fromages & Desserts

Plateau d'assortiment de fromage ..... Selon budget  
(*brie fermier, St Neactaire, Chèvre cendré, Curé nantais, tomme de Savoie, Emmental*)

Tartelette citron..... 3,20€/pièce  
Clafoutis aux cerises/mirabelles selon saison

.....18,00€/kg

Fraisier ou Framboisier .....

Tartelette aux fruits de saison..... 4,20€/pièce

*Fraise, Framboise, Mirabelle, Figs, Pêche, Abricot/pistache...*

Tropézienne vanille ou aux fruits rouges

..... 4,20€/pièce

Flan pâtissier..... 3,50€/pièce

- *gousse de vanille de Madagascar*

- *Pistache & fleur d'oranger*

Tartelette chocolat-caramel .....

Entremet tiramisu framboise..... 4,20€/pièce

Assortiment de petits sucrés :

- Mini canelé, mini cookie, mini fondant  
chocolat..... 0,45€/pièce
- Madeleine, rocher coco, financier 0,70€/pièce
- Mini tartelette aux fruits de saison  
.....0,90€/pièce
- Mini choux..... 1,20€/pièce



## Formules Buffet Froid

### Buffet Froid Festif 25€/pers

(Minimum 6 pers)

Plateau Nordique ..... (2 blinis/pers)

+ Option foie gras (supl. 5€/pers)

Verrine melon, porto et jambon sec(1 verrine/pers)

Verrine saumon fumé.....(1 verrine/pers)

Terrine de légumes confits.....(1 part/pers)

Muffins de légumes d'été et fromage frais .....

(2 pièces/pers)

Mini pan bagnat thon, anchois ou poulet .....

(3 pièces/pers)

Assortiment de fromage

Assortiment de dessert..... (3 pièces/pers)

*Verrine de fruits frais, mini tropézienne vanille et choux choco-noisette*

### Buffet Froid campagnard 15.50€/pers

(Minimum 4 pers)

Assortiment de ¾ hors d'œuvre.....(250 gr /pers)

Plateau de charcuterie

*Saucisson, jambon sec, terrine de campagne...*

Plateau de viandes froides

*Rosbeef, rôti de porc, poulet rôti...*

Plateau de fromage

Assortiment de petits sucrés..... (3 pièces/pers)

*rocher coco, financier framboise, tartelette aux fruits frais*



## CARTE TRAITEUR

Printemps - été

ilore

TRAITEUR · PÂTISSERIE · SALON DE THÉ

5 Rue Guépin 44000 NANTES  
02 40 48 51 82 - contact@ilore.fr