

Les Plats D'Angel



Carte traiteur à emporter sur commande 10 personnes minimum

Possibilité de livraison, ainsi que repas à domicile ou dans un lieu de votre choix, me contacter .

Cuisine faite maison à base de produits frais locaux et principalement bio.

Soucieuse de l'écologie, je demande à mes clients de fournir les contenants ou je les mets à disposition avec caution qui ne sera pas encaissée si retour de ceux-ci. Je mets également à disposition en location du matériel de cuisine et de cuisson/ maintien au chaud .

Les Entrées :

Froides :

Salade Chinoise : (chou chinois, germes de soja, carottes rapées, oignons rouges, crevettes, sauce chinoise).	4,00€/pers
Salade mexicaine : (poulet aux épices, maïs, haricots rouges et verts, poivrons, sauce mexicaine).	3,50€/pers
Terrine de poissons	3,20€/pers
Terrine de campagne ou foies de volailles ... maison :	2,00€/pers
Salade de perles : (pâtes perles, poivrons, tomates, petits pois, crevettes, surimi, sauce cocktail).	3,20€/pers
Piémontaise	2,50€/pers
Champignons à la grecque ou crème	3,00€/pers
Tartare de saumon	6,50€/pers
Salade Périgourdine : (salade, gésiers, foie gras, magret de canard fumé).	8,00€/pers
Brochette de chèvre, chorizo et tomates cerise :	0,75€/pièce
Salade fromagère : (salade, tomates cerise, choux chinois, noix, emmental, mozzarella, conté).	4,50€/pers

Chaudes :

Salade Périgourdine : (salade, gésiers, foie gras, magret de canard fumé).	8,00€/pers
Salade Angevine : (salade, rillauds, pomme de terre, champignons de Paris, tomates).	6,00€/pers
Salade de chèvre chaud : (salade, tomates, toast de chèvre frais, lardons, pommes de terre, oignons)	
Bouchée à la reine	3,50€/pièce
Quiche lorraine	2,50€/pers
Rillauds	1,90€/pers
Tatin de légumes de saison	4,50€/pers

Les Plats :

Paella : (poulet, moules, encornets, crevettes roses, chorizo).	10,80€/pers
Choucroute de la mer : (saumon, poisson blanc du moment, moules, gambas, saint Jacques, crème vin blanc).	12,50€/pers
Couscous : (poulet, merguez, agneau)	11,50€/pers
Choucroute : (saucisse fumée, saucisse de Francfort, poitrines, pommes de terre et choux à choucroute).	10,90€/pers
Fricassée de volaille à la mexicaine : (haricots rouges, poivrons, maïs, tomates, épices, riz)	10,00€/pers
Rougail saucisses :	11,50€/pers
Cuisse de canard confites , pommes de terre persillées :	12,00€/pers
Suprême de volaille aux raisins et wok de légumes :	10,50€/pers
Boeuf bourguignon , pâtes fraîches :	12,50€/pers
Chili con carne	9,50€/pers
Jambalaya	11,50€/pers
Langue de bœuf sauce piquante	9,50€/pers
Cassoulet	10,50€/pers
Coq au vin	9,50€/pers
Sauté de volaille provençale ou olives	8,50€/pers
Dos ou filet de poisson du moment :	selon marée et arrivage
Ballottine de poisson sauce citronnée :	10,50€/pers

plateaux repas :

plateau pour une personne composé d'une entrée, plat avec garniture, fromage et dessert : 14,00€/pers

Les fromages et salade verte : 3 fromages au choix 3,00€/pers

Brie de Meaux, conté, emmental, chèvre, saint nectaire, roquefort.

Les desserts :

Charlotte aux fruits : 3,50€/pers

Cremer d'Anjou, coulis de fruits : 4,00€/pers

Tiramisu : 3,00€/pers

Fondant au chocolat, crème anglaise : 3,20€/pers

Tarte aux fruits : 3,50€/pers

Mousse au chocolat au cointreau : 3,30€/pers

Salade de fruits frais : 4,20€/pers

Les Entremets :

A base de biscuit moelleux ou croustillant

Trilogie de chocolats

Douceur Angevine (cointreau)

Carapoire

Duo Agrumes ...

Liste non exhaustive, me contacter pour plus d' informations et tarifs .

Les Plats d'Angel
105 Impasse Des Cormerais
Bauné
49140 Loire-Authion
06-19-44-69-27
lesplatsdangel@gmail.com