



LOCATION DE SALLE
TRAITEUR • RESTAURANT

lescaleyrou@orange.fr

Tel 05 53 31 12 65

Port 06 71 40 32 28

TARIFS TRAITEUR

Cocktail dînatoire

Pour prestation salle des fêtes, Anniversaire, Baptême, Mariage, etc.....

Repas à emporter

Chef à domicile

Devis personnalisé sur demande (location vaisselle, service, frais de déplacement)

CANAPES :

3 pièces : 4,00 €

5 pièces : 6,60 €

7 pièces : 8,50 €

10 pièces : 13,00 €

1. Ananas et gambas sur pic
2. Feuilletée et rillettes de canard
3. Pomme poêlée au curry et boudin noir
4. Jambon de magret à la lavande
5. Champignon farci
6. Samoussas de légumes ou au thon
7. Mini burgers
8. Gougères au fromage
9. Pic fromage comté et jambon de pays
10. Œuf dur de caille sur pic

VERRINES:

3 pièces : 5,40 €

5 pièces : 8,50 €

7 pièces : 11,50 €

1. Sur un lit de guacamole, crevettes aux pomelos
2. Poulet et sa julienne de légumes croquants aux épices chinoises
3. Supions poêlés aux herbes
4. Velouté froid d'orties
5. Bœuf au saté et garniture
6. Crème de betterave à la mascarpone
7. Roulade de Saint-Jacques

DESSERT 3 pièces 5,40 € 5 pièces 8,50 € 7 pièces 11,50 € 1. Verrines salade de fruits 2. Verrine panacota 3. Verrines citron meringuée 4. Mini choux, crème pâtissière à l'amaretto 5. Moelleux au chocolat 6. Verrine crème citron, mangue, zeste citron vert 7. Gâteaux aux noix	
PLATEAU DE CRUDITES ET SES DIPS Moultabal Hommos Sauce fromage aux herbes	 16,00€
NOTRE FOIE GRAS* MI-CUIT (Sous vide)	40,00 €
• 250 G • 500 G • 1 KG	80,00 €
*Prix actuel successible de changer selon les prix du marché	160,00 €
ENTREES (Sous vide)	
Plaquettes de saumon gravellax (250 g) environ 4 portions	18,00 €
Terrine de Lescaleyrou (canard, volaille, porc aux épices) 1 kg environ 12 portions	35,00€
Plateau Charcuterie (180 à 200g par personnes) possibilité d'alterner avec du fromage	10,00 €
LES PAINS SURPRISE TOURTES DE CAMPAGNE	
Saumon gravellax (8 personnes environ)	40,00 €
Rillettes de canard (8 personnes environ)	32,00 €
LES PLATS	
Magret de canard cuit à basse température à la fève de Tonka	23,00 €
Filet de veau cuit à basse température	28,00 €
Brochette de dessus de palette (viande à fondue) marinées au tandoori	18,00 €
Brochette de poulet mariné au citron et gingembre	15,00 €
Ravioles à l'encre de seiche, farce poisson et gambas, julienne de légumes et jus de crustacés écrémé	22,00 €
Axoa de veau	15,00 €