

Devis gratuit sur demande

Particuliers et professionnels

Commande 72h à l'avance minimum

- 5% dès 10 portions d'un même plat,
salade composée ou entrée

Tout est entièrement fait maison
à partir de produits bruts et de saison

Ouvert du Lundi au Vendredi
de 10h30 à 15h et de 18h à 19h30
ainsi que le Samedi matin uniquement

51 rue Audry de Puyravault 17300 Rochefort

09.86.37.62.65

commealamaison89@hotmail.com



*Découvrez notre cuisine
traditionnelle faite
maison au rythme des saisons !*



La carte Traiteur

Comme à la maison

TARTES SALEES 22€ (6/8 parts avec salade verte)

Quiche/Tarte au thon/Tarte à l'oignon/Tarte aux champignons
Tarte carottes-curry/Tarte épinards-chèvre/Tarte broco-chèvre
Tarte à la tomate/Tarte courgettes-chèvre/Tarte butternut-curry
Tarte poireaux-jambon vendéen

CAKES SALEES 14€90 (4 parts soit 8 morceaux avec salade verte)

Lardons-emmental/Chorizo-emmental/Roquefort-olives/3 fromages
Épinards-roquefort/Tomates-fêta/Poivrons-Olives

ENTREES 3€50/part (minimum de 5 parts de chaque)

Crudités/Piémontaise/Terrine/Salade de harengs/Rillettes de poisson
Pain de poisson/Soupe et potage

SALADES COMPOSEES 3€50/part en entrée ou 8€/part en plat

(minimum de 5 parts de chaque)
Salade de lentilles/Salade de pâtes au thon/Salade niçoise
Salade de crudités avec féculent ou céréale au choix/Taboulé

PLATS 8€/part (minimum de 5 parts de chaque)

Végétarien: Steaks VG/Crumble de légumes/Omelette aux champignons
Flan de légumes, polenta/Légumes farcis/Céréales au choix aux légumes
Gratin de légumes à la béchamel

Viande: Blanquette de veau/Boeuf bourguignon/Hachis parmentier de canard
Légumes farcis/Rôti de veau, haricots verts
Filet mignon de porc au miel, petits pois/Tartiflette
Pâtes au poulet-curry/Pâtes crème d'asperges, jambon vendéen

Poisson: Blanquette de saumon/Risotto de St Jacques et champignons
Dos de lieu noir crème d'épinards ou chorizo
Brandade de cabillaud/Pâtes aux 2 saumons/Queue de lotte à l'armoricaine

DESSERTS EN POT 3€50/dessert (minimum de 5 pots de chaque)

Compote de fruits de saison/Bavarois de fruits, spéculoos
Crème chocolat, caramel fleur de sel, pistache ou vanille
Riz au lait vanillé ou chocolaté/Fromage blanc coulis de fruits rouges
Crumble pommes pépites de chocolat

GATEAUX ET TARTES SUCREES 18€ (6 parts) 23€50 (8 parts)

Fondant au chocolat/Flan vanille/Entremet au fromage blanc et spéculoos
Moelleux aux fruits/Far aux pruneaux ou raisins/Financier/Tarte au citron
Gâteau moussoux au fromage blanc

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse (50cl) 2€ / grande bouteille 2€50
Sodas et jus de fruits (33cl) 2€
Bière heineken (25cl) 2€50
Vin rouge, blanc ou rosé Tarani (75cl) 13€

En partenariat avec nos voisins, la [Laiterie Gilbert](#) nous vous proposons:

PLATEAU DE FROMAGES

De 5 à 20 personnes (4€20/personne):
Bûche de chèvre ou Pyramide de Ballifay/Roquefort
coccinelle ou Bleu de vache/Comté 12 mois
Délice de chartreuse ou St Nectaire ou Moelleux du
Revard/Camembert ou Galedou/Tomme de Savoie ou des Bauges

De 21 à 75 personnes (3€30/personne):

Fromages notés ci-dessus + St Félicien
Galedou/St Marcelin/Bûchette fermière

PLATEAU DE CHARCUTERIES 3€10/personne

Jambon cru/Jambon blanc/Rosette/Coppa/Chorizo
Brésola ou Viande des Grisons