

VIANDES CUISINÉES

COCHON GRILLÉ

de 20 à 29 Personnes

12€90/part

Pour 30 ou plus

11€90/part

Accompagnements

Gratin Dauphinois et Tomates Provençales

ou

Semoule et Ratatouille

JAMBON À L'OS

10€90/part

Accompagnements

Gratin Dauphinois et Tomates Provençales

ou

Semoule et Ratatouille

PAËLLA

11€50/part

COUSCOUS

11€90/part

KIG HA FARZ

du 15 Octobre au 15 Avril

12€50/part

TAJINE D'AGNEAU

Semoule

11€90/part

POULET À L'INDIENNE

Riz

11€50/part

POULET BASQUAISE

Riz

10€90/part

FONDANT DE PINTADEAU

Gratin Dauphinois, Fagot Haricot Vert

11€50/part

RÔTI DE VEAU

sauce Morilles, Gratin et Fagot de HV

11€90/part

COLOMBO DE POULET

Riz

11€50/part

SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇAL

Pdt Vapeur

11€90/part

ROUGAIL DE SAUCISSES

Riz

10€90/part

FILET MIGNON

sauce saveurs Truffe, Gratin et Fagot HV

11€90/part

BOEUF AUX CAROTTES

Pdt Vapeur

10€90/part

CASSOULET

9€90/part

BLANQUETTE DE VEAU

Riz

9€90/part

JOUES DE PORC AU CIDRE

Pdt Vapeur

9€90/part

CHOUCROUTE GARNIE

9€90/part

LANGUE DE BOEUF

sauce Madère et Riz

9€90/part

POISSONS CUISINÉS

FILET DE BAR

sauce St jacques et Riz

9€90/part

PAUPIETTE DE SAUMON

Sauce Beurre Citron et Riz

9€90/part

PAVÉ DE SAUMON

Sauce Beurre Citron et Riz

9€90/part

PAVÉ DE LIEU JAUNE

sauce Vin Blanc et Riz

9€90/part

FILET DE SOLE

sauce Crustacés et Riz

9€90/part

FILET DE ROUGET

Sauce Safran et Riz

9€90/part

FILET DE DORADE

Sauce Beurre Blanc et Riz

9€90/part

FILET DE LOTTE

à l'Armoricaïne et Riz

9€90/part

PIERRADE ET RACLETTE

AU POIDS

BUFFET FROID

15€00/part

du 15 Avril au 15 Octobre (à partir de 20 personnes)

SALADE COMPOSÉE

environ 300g /personnes

CHARCUTERIE

Saucisson, à l'Ail, Rosette, Andouille,
Pâté de Foie et Pâté de Campagne

VIANDES FROIDES

Rôti de Porc Cuit, Rosbeef, Poulet Rôti

CHIPS, SAUCES

Ketchup, Mayonnaise, Moutarde

SALADE, FROMAGE

PAIN ET BEURRE

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES

PLATEAU DE 3 FROMAGES

Au Choix : Camembert, Brie, Roquefort,
Chèvre, Tome de Montagne, Reblochon,
Munster, Cantal, Emmental, Comté,
Tête de Moine ...

3€95/part

DESSERTS

CHEESECAKE

3€20/part

TARTE AUX POMMES

2€50/part

FLAN PÂTISSIER

2€80/part

ILE FLOTTANTE

2€50/part

MOUSSE AU CHOCOLAT

2€50/part

FAR BRETON

2€50/part

PANA COTTA

2€50/part

FLAN AUX OEUFS

1€80/part

VIN ET BOISSONS

ROUGE, ROSÉ, BLANC Tarani	6€95
PUNCH	6€50 /L
MOUSSEUX ADRIEN ROMET	6€50
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER	21€90
ORANGINA	2€95
COCA COLA	2€95
SAN PELLEGRINO	1€20
JUS D'ORANGE	3€80
EAU CRISTALINE	0€60

APÉRITIFS

PAIN SURPRISE pour environ 10 personnes	34€00
---	-------

PLATEAU COCKTAIL DINATOIRE 3 Réductions Chaudes, 2 Mini Navettes, 2 Verrines (à partir de 20 personnes)	9€90
--	------

ENTRÉES CHAUDES

COQUILLES ST JACQUES	5€95
CASSOLETTE ST JACQUES ET GAMBAS	6€95

ENTRÉES FROIDES

COQUILLE DE CRABE	4€95
COQUILLE DE SAUMON	4€95
CASSOLETTE GAMBAS MANDARINE	4€95
SALADE COMPOSÉE (300G)	4€50

LOCATION DE VAISSELLE

FORMULE CLASSIQUE 1 Verre, 1 Assiette, 1 Couvert (Fourchette, Couteau, Cuillère)	1€00
PIÈCE SUPPLÉMENTAIRE Verre, Assiette, Couvert, Tasse, Assiette à Dessert	0€20
PERCOLATEUR À CAFÉ	10€00
FOUR	8€00
MICRO-ONDES	5€00
APPAREIL À RACLETTE	8€00
CARAFE	1€50
CORBEILLE À PAIN	0€50
MAINTIEN AU CHAUD pour moins de 20 Personnes	5€00

MENU TARIF AU 1ER OCTOBRE 2026
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

TRAITEUR TOUDIC



0628542791



toudic.traiteur@orange.fr



<https://traiteur-toudic.eatbu.com>

