

*Le Voyage
Végétal*



Traiteur Végétal
Produits frais, bio et locaux

Carte Printemps - Été

07 60 77 13 65

Livraison gratuite à partir de 30 €

Périgueux et alentours (10 km)

Entrées : plateau de 10 bouchées

Possibilité de panacher à partir de 3 plateaux

Makis de crudités + sauce	10 €
Clafoutis de légumes, coco, curry	14 €
Samoussas (à l'Indienne / à la Japonaise)	11 €
Champignons farcis (houmous / tartare d'algues)	10 €
Cakes individuels aux olives et tomates séchées	25 €
Cakes de légumes à l'Indienne	11 €
Friands (à l'Indienne / tofu + veromage*)	11 €

Tartinade : pot de 200 gr

Houmous (traditionnel / algues / tomates séchées)	4 €
Rillettes de la mer	5 €
Champignons à la Grecque	4 €
Carotinade (carottes, lentilles, noisettes, épices...)	4 €
Caviar d'aubergines au vinaigre de framboise (en saison uniquement)	4 €

Soupe froide : 1 litre

Gazpacho	13 €
Jus de légumes, fruits et aromates	
Velouté de saison	

Charcuterie végétale : 250 gr

Saucisson à l'ail	6,60 €
Jambon végétal	4 €

Pique-nique :

Composition variée : houmous, salade, verap, biscuit...	10 € / pers
---	-------------

* veromage : fromage végétal

Spécia

Possibil

Brochet

Brochet

Broche

Broche

Marin

Asiat

Plat

Ou qu

Pad

Wok

Lasag

Mou

Salad

Salad

Salad

Burg

De

Pos

Fon

Fin

Cru

Tar

Fla

m

Spécial barbecue :

6 € / pers

Possibilité de panacher à partir de 3 personnes

Brochettes au choix :

Brochettes de légumes marinés

Brochettes de tofu mariné

Brochettes tofu + légumes marinés

Marinades au choix :

Asiatique / Indienne / Méditerranéenne / Salée-sucrée

Plats : 300 gr (1 personne)

8 €

Ou quantité supérieure au choix

Pad Thaï

Wok de légumes

Lasagnes (bolognaise de la mer / tofu légumes / à l'Indienne)

Moussaka (en saison uniquement)

Salade Thaï

Salade de lentilles et crudités

Salade de pois chiches rôtis et crudités

Burger Maison + frites de polenta au four ou salade composée

+2 €

Desserts : plateau de 10 desserts individuels

Possibilité de panacher deux variétés

1,80 €

Fondant au chocolat

1 €

Financier (thé Matcha + framboise / traditionnel)

3 €

Crumble aux fruits de saison

1 €

Tartelette au citron

1,50 €

Flan coco et citron vert

4 €

Mousse de fruits et coco

Retrouvez-moi le mercredi et le samedi, sur le
marché de Périgueux, place du Coderc !

Pour une commande, prévoyez un délai de
48h, ou une semaine pour un menu
de plus de 10 personnes.

Vous pouvez retirer votre commande
directement sur le marché, ou passer par la
livraison à domicile, selon les conditions
énoncées en première page.

Tous mes plats sont disponibles sans gluten,
sur demande et avec supplément.

Les ingrédients que j'utilise sont frais,
biologiques, de saison et proviennent de
producteurs locaux autant que possible.