



**TRAITEUR PILARD**

c u i s i n e   c r é a t i v e

210 rue principale 57490 CARLING

09.67.16.63.09

[traiteurpilardjulien@aol.com](mailto:traiteurpilardjulien@aol.com)

## Apéritif:

(minimum 10 Pièces par choix)

Tarif à la pièce

Moricette (poulet curry, printanière, thon)	1,60€
Pitas	1,50€
Navette (thon ou saumon)	1,40€
Briochain de foie gras	1,80€
Samossa	1,40€
Cheese	1,70€
Pinsa	1,50€
Focaccia Végé	1,50€
Avocat toast	1,50€
Mini knack(moutarde, petit pain oignons frits)	2,20€
Hot dog	1,70€
Mini Bouchée	1,50€
Mini Bagel poulet	1,70€
Pain surprise 48 toasts	40€
Réduction sucrée	1,50€

## **Entrées froides:**

Minimum 10 personnes

Tarif par personne

Pâté en croûte Richelieu et céleri remoulade 7,90€

Pâté Lorrain et salade verte 6,90€

Tomate Burrata (selon saison) 6,90€

Salade César 9,90€

Jambon melon (selon saison) 8,90€

Terrine de foie gras et accompagnement 14,90€

Saumon fumé et accompagnement 10,90€

## **Entrées chaudes:**

Minimum 10 personnes

Tarif par personne

Marmite du pêcheur (cabillaud, st jacques, crevettes)  
14,90€

Tourte à la viande 8/10 personnes 28,90€

## Plats:

Minimum 10 personnes

Tarif par personne

Choucroute 4 viandes 16,90€

Couscous 4 viandes 18,90€

Paëlla 17,90€

Baeckeffe viande 14,90€

Baeckeffe poisson 15,90€

Boeuf Bourguignon 14,90€

Boeuf carottes 14,90€

Bouchée à la reine 14,90€

Joue de boeuf 14,90€

Blanquette de veau 14,90€

Lasagnes bolognaise ou cannelloni 14,90€

Lasagnes saumon 17,90€

Cannelloni ricotta épinards 14,90€

Arancini bolognaise ou tomate mozza par 10 28,90€

Souris d'agneau confite et son jus 19,90€

Filet de boeuf basse température 19,90€

Filet de veau sauce forestière 19,90€

Suprême de volaille sauce forestière 18,90€

Escalope parmigiana ou bologna 14,90€

Dos de cabillaud 14,90€

Saumon 14,90€

Dos de lieu 14,90€

Choucroute de la mer 18,90€

Blanquette de poissons 18,90€

Coquilles Saint Jacques 18,90€

Tortellini ricotta épinards sauce parmesan 12,90€

Pierrogis au fromage 12,90€

***Les plats sont accompagnés de féculents, légumes et sauce***

### **Desserts:**

Minimum 10 personnes

Tarif par personne

Pavlova coulis de fruits rouges 4,90€

Sphère chocolat crème Anglaise 4,90€

Salade de fruits de saison 4,90€

Charlotte au chocolat 4,90€

Tiramisu classique ou revisité 3,90€

Trompe l'oeil poire ou pomme 5,90€

## **Buffet froid:**

Minimum 10 personnes

Tarif par personne

### **Le Lorrain 15€**

Salade de pomme de terre oeuf lardons, Betterave , salade cervelas, carottes, jambon blanc, forêt noir, pâté de viande fin, roulade, munster, beurre cornichons, moutarde et pain

### **Le Méditerranéen 15€**

Salade pâtes au pesto tomates confites olives légumes marinée, salade de boulgour feta tomates cerises poivrons marinés, concombre, jambon blanc, mortadelle, jambon Italien, fromage Italien, pain

### **Le terre et mer 22,90€**

Salade pomme de terre, pâtes au thon, coleslaw, concombre, jambon blanc, forêt noir, terrine de campagne, rôti de porc, saumon fumé, crevettes, sauce aïoli, mayonnaise, moutarde, 2 fromages, raisin, pain

### **Jambon à la broche 16,90€**

Gratin dauphinois, légumes, sauce forestière, brie, comté, pain

### **Saumon Bellevue 10 personnes 89€**

Oeufs mimosas, tomates farcies, crevettes, sauce aïoli et cocktail

## **Planche / coffret:**

Italien 36,90€

Pêcheur 36,90€

**Devis personnalisé sur rendez-vous**