

BUFFET À COMPOSER

Minimum 5 personnes

La part

Assortiment de charcuteries (5 au choix)	3,50€
Assortiment de crudités (3 au choix)	3,50€
Terrine de campagne et rillettes	1,75€
Terrine de poisson (100g par personne)	2,90€
Émincés de poulet marinés	3,00€
Moquette et chips	1,90€
Plateau de fromage et pain	2,00€
Tartelette	4,00€

A LOUER

Plancha avec bouteille de gaz	20,00€
Plancha avec bouteille de gaz (retour sale)	30,00€
Poêlon avec bouteille de gaz	50,00€

PLATS CONVIVIAUX

Minimum 5 personnes

La part

Feijoada	6,90€
Jambalaya	6,90€
Paëlla	7,90€
Rougail saucisses	6,90€
Piccata romana (poulet au chorizo)	6,00€
Sot l'y laisse de dinde curry coco	6,90€
Boeuf bourguignon	6,90€
Joue de porc au cidre	6,90€
Colombo de porc	6,00€
Cochon de lait mariné (mini. 15 personnes)	7,50€
Couscous	7,90€
Choucroute	6,90€
Choucroute de la mer	8,50€
Tartiflette	5,00€
Blanquette de veau	5,90€
Tajine	7,90€
Chili con carne	5,90€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Semoule, riz créole, galette de pommes de terre,
moquettes ou pommes de terre sarladaises.



TÉLÉCHARGEZ NOTRE CARTE TRAITEUR SUR :
LABELLE-TRANCHE.COM

La Belle Tranche
BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR



Carte
traiteur
2021

20, RUE DE L'ÉGLISE, 85500 LES HERBIERS

TÉL : 02 44 38 67 44

LABELLETRANCHE@OUTLOOK.FR

APÉRITIF

Minimum 5 personnes

	La part
Verrine tomate chèvre basilic	1,25€
Verrine panna cotta au parmesan	1,25€
Tomates cocktail	1,00€
Croquetas de fromage	0,80€
Samoussa boudin pommes	1,00€
Samoussa aux légumes et curry	1,00€
Croque-monsieur du chef	1,00€
Plateau wraps	10,00€
(environ 20 pièces)	
Plateau mini burgers	12,00€
saumon fumé et thon	
(12 pièces)	
Cake apéritif	1,00€

PLATEAU

Minimum 5 personnes

Plateau Tapas	19,00€
(environ 6/8 personnes)	
Chorizo, mini-rillauds, chiffonade de Bayonne, choux fleur, carotte, fromage tranché.	
Plateau Mexicain	14,00€
Plateau maxicain et/ou cannelés saumon aneth (environ 20 pièces)	

POISSONS

Minimum 5 personnes

	La part
Koulibiac de saumon	6,50€
Cabillaud en croûte de Chorizo	6,90€
Brandade de morue	5,50€
Curry de saumon	5,90€
Poisson au beurre rouge	6,90€
Blanquette de poisson	7,90€

SPÉCIAL ENFANT

Minimum 5 personnes

	La part
Nuggets maison purée	6,00€
Poisson pané pomme croquette	6,00€

NOS ENTRÉES FROIDES

Minimum 5 personnes

	La part
Ballotine de saumon	6,50€
& crevette à l'aneth	
Verrine à l'italienne	5,90€
Cheesecake salé	5,50€
& gravlax de saumon	
Verrine de saumon tzatziki	6,50€
Gaspacho de légumes	5,00€
& chips de lard	

NOS ENTRÉES CHAUDES

Minimum 5 personnes

	La part
Croustillant de Morteau	6,50€
au Mont d'Or	
Tatin de magret de canard	6,20€
Coquilles St Jacques	5,90€
Feuilleté de St Jacques	6,50€
à la crème d'ail	
Aumonière fondue poireau	5,90€
& crevette au curry	

VIANDES

Minimum 5 personnes

	La part
Magret de canard lardé rôti	6,90€
Crêpinette de canette farce	6,50€
fine à l'orange	
Boeuf à la bière	6,50€
Galette du chef	12,90€
Filet mignon de veau en croûte	8,90€
de comté et champignons farcis	
Fondant de porc à l'ananas	6,50€
Ballotine de volaille forestier	8,90€
Filet mignon de porc thym romarin	7,90€

GARNITURES

Minimum 5 personnes

Pommes croquettes	
Clafoutis à la courgette, chorizo et parmesan	
Julienne de légumes, enroulée dans sa courgette	
Fondue de poireaux au vin blanc crème et épices	
Risotto aux champignons et parmesan	
Galette carottes brocolis	
Gratin dauphinois	
Flan à la provençale	
Poêlée forestière	
	La part
	2,00€



DESSERTS

Nouveauté 2021-Minimum 5 personnes

Moelleux chocolat	2,50€
Panna cotta vanille.....	2,00€
Muffins pommes cannelle	2,00€

