

- PLATS CONVIVIAUX -

- Brochette de jambon au Porto 6,10€ la part
- Feijoada 7,90€ la part
- Jambalaya 7,90€ la part
- Paëlla 8,90€ la part
- Rougail saucisses 7,50€ la part
- Piccata romana 7,90€ la part
(poulet au chorizo)
- Sot l'y laisse de dinde curry coco 7,90€ la part
- Bœuf à la bière 7,90€ la part
- Joue de porc à l'ancienne 7,90€ la part
- Colombo de poulet et crevettes 7,90€ la part
- Cochon de lait mariné 8,90€ la part
(mini. 15 personnes)
- Couscous 8,90€ la part
- Parmentier de canard 7,50€ la part
- Choucroute de la mer 8,90€ la part
- Tartiflette 5,90€ la part
- Blanquette de veau 6,90€ la part
- Tajine 7,90€ la part
- Chili con carne 6,50€ la part
- Patatëlla 7,90€ la part

- BUFFET À COMPOSER - minimum 5 personnes

- Assortiment de charcuteries 3,50€ la part
(5 au choix)
- Assortiment de crudités 3,50€ la part
(3 au choix)
- Terrine de campagne et rillettes 2,00€ la part
- Terrine de poissons 2,90€ la part
(100g par personne)
- Émincés de poulet marinés 3,00€ la part
- Moquettes et chips 2,00€ la part
- Plateau de fromages et pain 2,50€ la part
- Tartelette 4,00€ la part

- 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



©réalisation agence Vendredi



CARTE traiteur 2024

20, Rue de l'église, 85500 LES HERBIERS

TÈL : 02 44 38 67 44

contact@labelletranche.fr

- APÉRITIFS FROIDS -

- Carpaccio (plateau 4-5 pers) 10,00€ le plateau
- Wraps 0,90€ l'unité
- Mini burger 1,50€ l'unité
- Verrine légumes de saison 1,80€ l'unité
- Verrine de crabe 2,00€ l'unité
- Blinis rillettes de saumon fumé 1,25€ l'unité
- Toast Vendéen 1,00€ l'unité
- Toast mousson de canard 1,00€ l'unité
- Toast thon-surimi 1,00€ l'unité

- APÉRITIFS CHAUDS -

- Accra de morue 1,00€ l'unité
- Cromesquis pied de cochon 1,00€ l'unité
- Cake jambon/fromage 1,00€ l'unité
- Samoussa légumes et curry 1,00€ l'unité
- Croque-monsieur du chef 1,25€ l'unité

miam!

- POISSON -

- Bûche de saumon 6,90€ la part
- Blanquette de poisson 7,90€ la part
- Choucroute de la mer 8,90€ la part
- Dos de cabillaud au Sichuan 7,90€ la part

- SPÉCIAL VÉGÉTARIEN -

- Crumble légumes de saison 5,90€ la part
- Méli-mélo de légumes confits et feta 5,90€ la part

- ENTRÉES FROIDES -

- Duo tourteau - homard 12,90€ la part
- Gaspaccio de moquette et son jambon de Vendée 5,50€ la part
- Assiette terre/mer 6,90€ l'unité

- ENTRÉES CHAUDES -

- Cassolette de gambas aux petits légumes 7,90€ l'unité + 1€ de consigne
- Coquilles St Jacques 6,90€ la part
- Croustillant de brie 6,50€ la part
- Vol au vent de volaille 5,50€ la part

- VIANDES -

- Rôti de veau sauce piment d'espelette 8,90€ la part
- Aiguillette de canard lardé sauce normande 7,90€ la part
- Caille farcie sauce à la figue 7,90€ la part
- Mignon de porc farci sauce chorizo 8,90€ la part

- GARNITURES -

- Pommes croquettes 2,90€ la part
- Galette de légumes 2,90€ la part
- Gratin dauphinois 2,90€ la part
- Pommes de terre farcies aux champignons 2,90€ la part
- Risotto 2,90€ la part
- Julienne de légumes 2,90€ la part
- Flan de légumes 2,90€ la part
- Moelleux aux champignons 2,90€ la part
- Beignet de courgettes 2,90€ la part

- SPÉCIAL ENFANT -

- Hachis parmentier 4,90€ la part
- Lasagnes 4,90€ la part
- Nuggets - Pommes croquettes 6,00€ la part