

## Nos Grands Plat à Emporter

- Paëlla 10,50 €

~~~~~

- Couscous Sans Agneau 9,50 €  
(Une Cuisse de Poulet et Merguez)

~~~~~

- Couscous Avec Agneau 12 €  
(Une Cuisse de Poulet, Merguez et Agneau)

~~~~~

- Colombo de Poulet  
et son Riz Cassé deux Fois 8 €

~~~~~

- Choucroute 12,50 €  
(Une Saucisse, Une Saucisse Fumé, Saucisson  
à l'ail, Lard fumé et Jambonnette de Dinde)

~~~~~

- Cassoulet 12 €

~~~~~

- Mafé de Boeuf, Sauce Cacahuète  
et son Riz Pilaf 12 €

Les Tarifs sont donnés pour La Portion d'une Personne

## La Boutique

34 Place de l'Hôtel de Ville  
41190 Herbault

02 54 46 12 18

3marchandstraitteur@gmail.com

www.3marchandstraitteur.fr

## Les Horaires

Les Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi

9h30 à 14h00 et 16h00 à 18h30

Les Samedi et Dimanche

9h30 à 12h30

Le Mercredi Fermé

Les Horaires Peuvent varier les Jours Fériés

## Carte Traiteur

3 Marchands Traiteur



Fabien & Julien

## A Emporter

Edition 2022 - 2023

Toutes notre Carte est disponible  
sur Commande  
72H avant le retrait

- Planche Terre 20 € / La Pièce et 5 € de Consigne

(Comprenant Assortiment de Charcuteries,  
Tartinade de Légumes, Beurre et Cornichons, Pain  
Toasté)

- Planche Mer 20 € / La Pièce et 5 € de Consigne  
(Comprenant, Saumon Fumé, Crevettes, rillettes de  
Poissons et Tartinade de légumes, Beurre, Citron et Pain  
Toasté)

- Plateau de Petits Fours Salés 20 Pièces / 25 €

- Plateau de Petits Fours Sucrés 20 Pièces / 25 €

- Plateau de Fromages 18,50 € Idéal 10/12 Personnes

Un Fromage de Chèvre "Le Petit Lancéen", Le Coeur  
de Vache "Croc du Merle", un Olivet et Saint  
Nectaire Fermier, Fruits secs.

- Terrine de Foie Gras 250 Gr / 32 €

- Saumon Fumé Maison 250 Gr / 16 €

### Les Entrées

- Opéra de Saumon fumé, Tartare de Légumes 4,50€

- Bonbon de Gambas sauce Crustacés 5,50€

- Tataki de Boeuf, Oeuf poché, Copeaux de Parmesan  
et tomates confites 6€

- Cappucino de Champignons aux rillons  
et Chantilly Truffe 5,50 €

- Terrine de Foie Gras, Brioche, Chutney 8,50€

Les Tarifs sont donnés pour La Portion d'une Personne

### Les Plats

- Parmentier de Canard et Pommes de terre en deux  
façons, tomate Rôtie 8,50€

- Tournedos de Volaille, Risotto aux Champignons,  
sauce Miroir 10,50€

- Tournedos Mignon de Porc et Spianata, Tatin de  
Légumes écrasé de Pommes de terre, sauce  
Armagnac 9,50€

- Dos de Cabillaud, Crumble de Légumes et écrasé  
de Pommes de terre, Beurre citronné 10,50€

### Les Desserts

- Citron Reconstitué, Brioche Perdu et son Coulis  
Fruits Rouges 4,50€

- Entremet Chocolat et Coeur Caramel 3,50€

- Eclair façon Paris Brest 3€

- Tarte Fine aux Figues 3€

### Les Entremets Grand Gâteaux

Mimum 4 Personnes 2,80€ La Part

- Miroir au Chocolat Croustillant

- Entremet Spéculoos Et Croustillant Chocolat

- Fraisier (En saison)

- Framboisier (En saison)

- Multi Fruits

- Dacquoise Coco, Mousse Framboises et Insert Citron

- Poirier

- Singapour à l'Ananas

Buffet Froid \* 15€ / Personne à Emporter

Assortiment de Salades :

Taboulé, Piémontaise, Salade de Gambas  
aux légumes et à la Mandarine

Assortiment de Viandes Froides :

Rôti de Boeuf, Rôti de Porc et Rôti de Dinde  
Chips Belsia Producteur Eure et Loir  
Plateau de Fromages et Salade  
Tarte aux Pommes ou Flan Pâtissier

Buffet Froid \* 25€ / Personne à Emporter

Duo d'Entrées :

- Verrine de Mousseline d'Asperges et Saumon Gravlax  
- Mille feuille Pain d'épice et Mousse de Foie Gras,  
compotée de Mangue

Assortiment de Viandes Froides/ Accompagnements

- Tataki de Boeuf, Jambon aux Herbes et Rôti de Dinde

- Tatin de Légumes et Pomme de terre farcie  
à la faisselle de fromage ail et fines Herbes  
Plateau de Fromages et Salade  
Dessert au choix dans la Carte

Brunch\* 22€ / Personne à Emporter

Crêpes 2x, Brioche, Pain Tranché, Beurre, confitures  
Petit Pain Saumon Gravlax Tzatziki et roquette,  
Jambon aux Herbes  
Tartine Tapenade de tomate et oeuf au plat  
Fromage battu muesli et Coulis du Moment  
Salade de Fruits Frais

• Minimum 10 Personnes