

Les Buffets Froids

- Buffet 15€ / personne

(Minimum 10 Personnes)

> Assortiment de Salades :

Taboulé, Piémontaise, Salade de gambas

> Assortiment de Viandes Froides :

Rôti de Boeuf, Rôti de Porc, Dodine de volaille

> Chips Belsia

> Plateau de Fromages et Salade

> Tarte aux Pommes

- Buffet 25€ / personne

(Minimum 10 Personnes)

> Duo d'Entrées :

Oeuf Mimosa et Saumon Fumé

Tartelette de Tomates cerises, Mousse de Chèvre et Magret fumé

> Assortiment de Viandes Froides :

Rôti de Boeuf, Jambon aux herbes, Dodine de volaille

> Tatin de Légumes et Pommes de terre farcie à la faisselle de fromage frais

> Plateau de Fromages et Salade

> Desserts au Choix dans la Carte

Nos Grands Plats

- Paëlla 12€ (Poulet, Crevettes, Moules, Chorizo ...)
- Couscous Sans Agneau 10.50€ (Une cuisse de Poulet, Merguez, Boulette de Boeuf) + Semoule et Légumes
- Couscous Avec Agneau 13€ (Cuisse de Poulet, Merguez, Boulette de Boeuf, Agneau) + Semoule et Légumes
- Colombo de Poulet et Riz 9€
- Choucroute 17€ (Saucisse, Saucisse Fumé, Saucisson à l'ail, Jarret)
- Cassoulet 13€
- Blanquette de Veau et ses Légumes 11.50€
- Langue de Boeuf sauce Piquante ou Pot au feu et ses Légumes 11€

Carte Traiteur



Contact

34 place de l'hôtel de ville

41190 HERBAULT

02 54 46 12 18

3marchandstraiteur@gmail.com

www.3marchandstraiteur.fr

Cocktail

- **Planche de la Terre 25€ La pièce**
(5€ de Consigne pour Matériel)

Assortiment de Charcuteries, Beurre, Cornichons, Tartinade

- **Planche de la Mer 25€ La pièce**
(5€ de Consigne pour Matériel)

Assortiment de Saumon, Crevettes, Rillettes de Poissons ... Beurre, citron, Tartinade

- **Coffret Plaisir 20 Pièces 30.50€**

> Macarons Salés

> Moelleux aneth, crème citronné et saumon

> Madeleine pesto, tomate et mozzarella

> Navette crème de chèvre et Magret

> Gaufre, tapenade de poivrons et Jambon de Pays

- **Coffret Gourmand 20 Pièces 36€**

> Brioche Foie Gras Figues

> Duxelle, oeuf de caille au plat

> Moelleux Poivrons Filet de Rouget

> Navette Guacamole Saumon Gravlax

> Briochin Homard, Mayonnaise Crustacés

Les Entrées

- Tatin de Foie Gras aux Pommes 9€
- Pavé de Saumon fumé à chaud, tagliatelles de carotte à la vinaigrette d'agrumes 9€
- Filet de Rouget, tatin de légumes tapenade de tomates 7.50€
- Magret fumé, oeuf poché sur tatin de légumes 8€
- Saint Jacques Rôties, Cappuccino de Betteraves 9€

Les Plats

- Confit de Veau et ses Légumes 12.50€
- Parmentier de Canard, carottes glacées 10.50€
- Dodine de volaille farcie aux champignons et ses légumes 10.50€
- Mignon de Porc façon Orloff et ses légumes 10.50€
- Dos de Cabillaud en Robe de courgettes et ses légumes 11€
- Pavé de Saumon, purée de panais, beurre aux agrumes 11€

Fromages

- **Planche Fromages 19.50€ pièce**
(5€ de Consigne pour Matériel)

> Olivet

> Chèvre Cendré

> Comté Environ 200 gr

> Saint Nectaire Environ 200 gr

> Fruits secs

Les Desserts

- Brioche Perdu, compotée de Pommes 4€
- Mille feuille Vanille Fruits Rouges 4.50€
- Pavlova Mangues et Ananas 4.50€
- Tartelette Chocolat et Oranges 4€

Les Entremets

> Gâteau 4 Personnes 14€

> Gâteau 8 Personnes 28€

- Chocolat Croustillant
- Spéculoos et Croustillant Chocolat
- Fraisier (En Saison)
- Framboisier (En Saison)
- Pommes confites au Calvados
- Multi Fruits