

# CARTE

2024

# TRAITEUR



**Duvrand**  
TRAITEUR

**Baptêmes,  
communions,  
anniversaires,  
manifestations  
sportives,  
culturelles,  
repas à  
thèmes...**



*Prix affiché TTC, hors pain, service et  
livraison : nous consulter*



## Les toasts et amuses-bouches

**PAIN-SURPRISE** (48 pièces) **36,50€**

- Saumon fumé
- Beurre de sardine
- Ail et fines herbes
- Mousse de canard
- Saucisson sec
- Jambon de pays

**CAKE** (40 pièces) **23,30€**

- Saumon
- Foie gras - figues
- Tomates confites
- Lardon - bleu

**FORMULE COCKTAIL** **10,00€**

7 amuse-bouches par personne :

- 2 wraps,
- une brochette,
- une verrine,
- une profiterole,
- une navette,
- un morceau de pain surprise

**AMUSE-BOUCHE** **1,95€**

- Foie gras sur pain aux figues

**VERRINE** **1,98€**

- Suprême d'asperge et de St Jacques
- Tomate confite - féta
- Carotte - chèvre frais
- Avocat cocktail

## BROCHETTE

1,75€

- Dés emmental - tomate cerise - saucisson sec
- Crevette marinée - saumon fumé
- Magret de canard - oeuf de caille - tomate confite
- Bille de melon - jambon de pays - tomate cerise
- Dés emmental - jambon de pays - pruneau - tomate
- Tomate cerise - anchois mariné - oeuf de caille

## PROFITEROLE SALÉE

1,80€

- Mousse saumon
- Ail et fines herbes
- Betterave fromage frais
- Mousson de canard
- Tomate à la provençale

## CHAUD

1,80€

- Gougère de fromage (choux)
- Saveur escargot
- Préfou
- Briochette de St Jacques

## NAVETTE

1,40€

- Magret de canard moutarde à l'ancienne
- Rosette - andouille - jambon de pays
- Boudin blanc aux pommes

## WRAP

1,48€

- Saumon fumé
- Poulet curry
- Surimi oeuf
- Jambon - emmental - tomate

## TOAST

1,10€

- Beurre de sardine
- Rillettes de thon
- Mousson de canard
- Ail et fines herbes
- Saucisson sec





## Les entrées froides

### **DUO JAMBON MELON** 6,30€

1/4 melon, 2 tranches de jambon de pays

### **SALADE DE GÉSIERS** 8,00€

Salade verte, gésiers, croûtons, tomates, oeufs, vinaigrette

### **SALADE PÉRIGOURDINE** 14,95€

Salade verte, magrets de canard, oeufs de caille, foie gras sur pain de maïs, gésiers

### **SALADE TIÈDE DE FRUITS DE MER** 14,40€

Sur lit de salade verte, croûtons, dés de tomates, moules, coques, 6 crevettes, lamelles de saumon fumé et noix de St Jacques flambée au whisky et sa sauce Noilly Prat

### **ASSIETTE DE FOIE GRAS** 10,00€

2 tranches de foie gras, son pain de maïs et sa compotée d'oignon

### **ASSIETTE « ALICIANE »** 8,45€

1/2 avocat, cornet de jambon, champignons, terrine de saumon, crème ciboulette, salade verte

## ASSIETTE NORDIQUE

11,50€

Verrine chair de crabe cocktail, tomates, asperges, saumon crème ciboulette, salade verte



## ASSIETTE DU TERROIR

13,70€

Brochette Saint Jacques sauce Noilly Pratt, foie gras pain aux figues, magret de canard, salade verte



## ASSIETTE « LILOUA »

8,45€

Barque nordique, jambon de pays, 4 magrets de canard, 4 crevettes, oeuf mimosa, salade verte

## ASSIETTE « TERRE ET MER » LA « CLASSIQUE »

12,60€

Mousson de canard, jambon de pays, 1/4 de melon, 6 crevettes, saumon fumé, crème ciboulette, salade verte



## SALADE DU TRAITEUR

15,30€

Salade verte, profiterole de chèvre frais, une tranche de foie gras et pain tradition, 4 magrets fumés, 4 langoustines

## ASSIETTE « TERRE ET MER » DU CHEF

16,50€

Salade verte, saumon fumé, crème ciboulette, une tranche de foie gras et son pain de maïs, jambon sec, brochette de St Jacques sauce Noilly Prat





## Les entrées chaudes

**CASSOLETTE POISSON** 10,25€

Fondue de poireaux et champignons,  
merlu, saumon, cabillaud, sauce

**CASSOLETTE DE  
FRUITS DE MER** 11,45€

Moules, crevettes, St Jacques, julienne de  
poireaux et carottes, sauce Noilly Prat

**AUMÔNIÈRE DE ST  
JACQUES** 15,50€

4 noix de Saint-Jacques sur fondue de  
poireaux, servie avec 2 brochettes de  
crevettes panées, sauce crustacé

## Les poissons

Servis avec 2 accompagnements au choix et une sauce

**FILET DE CABILLAUD** 14,10€

**FILET DE PERCHE** 10,35€

**COEUR DE MERLU** 11,70€

**PAVÉ DE SANDRE** 14,20€

**PAVÉ DE SAUMON** 13,95€

# Les garnitures

2 garnitures au choix

Julienne poireaux et carottes

Fondue de poireaux

Flan épinard

Flan carotte

Pomme vapeur

Purée carotte

Flan brocolis

Riz

Légumes du soleil sur fond d'artichaud

# Les sauces

Une sauce au choix

Beurre d'orange

Beurre blanc

Oseille

Crevettes

Crustacé

Citronnée



# Les viandes

Accompagnées de 3 légumes au choix et une sauce

<b>CUISSE DE PINTADE</b>	<b>10,10€</b>
<b>BROCHETTE DE SOT- L'Y-LAISSE DE DINDE</b>	<b>10,50€</b>
<b>NOIX DE JAMBON AU MIEL</b>	<b>10,90€</b>
<b>AIGUILLETES DE CANARD</b>	<b>12,40€</b>
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b>	<b>13,80€</b>
<b>FILET MIGNON DE PORC</b>	<b>11,45€</b>
<b>SUPRÊME DE PINTADE</b>	<b>12,90€</b>
<b>MÉDAILLON DE FILET DE VEAU</b>	<b>16,75€</b>
<b>FILET DE BOEUF FAÇON TOURNEDOS</b>	<b>20,10€</b>



# Les légumes

3 au choix

Tomates provençales

Endive

Pomme caramélisée

Purée potiron

Courgette farcie

Flan de duxelle de  
champignons

Gratin de courgette

Gratin dauphinois

Haricots verts

Champignons

Galette de pomme de terre

Ratatouille

Purée céleri

Pomme de terre sautée

Pomme vapeur

Pomme de terre saladaise  
(= 2 légumes)

# Les sauces

Une sauce au choix

Poivre vert

Moutarde à l'ancienne

Miel

Crème d'ail

Échalotte

Normande

Morille





# Les plats à thème

## TARTIFLETTE

9,99€

Pommes de terre, lardons, oignons,  
crème, reblochon, salade verte

## CASSOULET

9,70€

Mogettes, saucisse fumée, lard,  
saucisson

## JAMBALAYA

11,40€

Riz, saucisse fumée, crevettes, céleri,  
blanc de poulet, tomate, chorizo, dés de  
jambon

## ROUGAIL RIZ

12,50€

Trio de saucisses fumées, chipolatas,  
merguez, sauce épicé, riz

## PAËLLA

11,90€

Riz, petits pois, moules, chorizo, cuisse  
de poulet, crevettes, safran

## COUSCOUS

12,95€

Semoule, merguez, sauté d'agneau,  
poulet, légumes pois chiche, harissa

## COUSCOUS DE LA MER

13,90€

Semoule, merlu, saumon, haddock, crevettes, légumes, sauce beurre blanc

## CASSOULET LANDAIS

13,20€

Mogettes, saucisse fumée, lard, saucisson, confit de canard

## PAËLLA ROYALE

14,40€

Riz, petits pois, moules, chorizo, cuisse de poulet, crevettes, langoustines, calamar, safran

## CHOUCROUTE DE LA MER

14,80€

Duo de saumon-merlu, choux, pomme vapeur, langoustines, crevettes, sauce beurre blanc

## CHOUCROUTE

15,80€

Jarret de porc, saucisse fumée, saucisson, pomme vapeur, choux





# Les mijotés

Servis avec 3 légumes au choix

**COQ AU VIN** 9,90€

**POULET BASQUAISE** 9,85€

**JAMBON AU PORTO** 9,95€

**SAUTÉ DE CANARD** 10,60€

à l'orange ou nature

**JOUE DE BOEUF FAÇON  
BOURGUIGNON** 13,95€

**JOUE DE PORC** 11,15€

moutarde à l'ancienne ou à la provençale

**LANGUE DE BOEUF** 11,00€

sauce Madère

**SAUTÉ DE VEAU  
MARENGO** 12,20€

**BLANQUETTE DE VEAU** 12,20€

**CIVET DE CERF** 12,00€

# Les fromages

## 3 FROMAGES AU CHOIX 4,35€

Brie	Tomme de Vendée
St Nectaire	Morbier
Bleu	Tomme de Savoie
Emmental	Chèvre bûche ou frais



## FROMAGE CHAUD 4,45€

Camembert de Normandie et sa compotée de pomme en feuilles de brick et sa salade verte

Chèvre du poitou et sa compotée de figues en feuille de brick





## Les desserts

**SALADE DE FRUITS FRAIS 3,10€**

**TARTELETTE AUX  
POMMES 3,15€**

**TARTELETTE AUX  
FRUITS CUIITS 3,40€**

**PARIS-BREST 4,30€**

**ÉCLAIR 4,30€**

Éclair Chocolat, caramel beurre salé,  
café

**TIRAMISU SPÉCULOOS 5,10€**

**TARTELETTE AUX  
FRUITS FRAIS 5,20€**

**TIRAMISU AUX FRAISES 5,50€**

## PROFITEROLES AU CHOCOLAT

3 choux maison, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

6,10€



## ASSIETTE GOURMANDE

1/2 part de gâteau au choix, une boule de glace dans sa coquille chocolat, brochette fruits frais, une mignardise au choix

8,60€



## La pièce montée

### PIÈCE MONTÉE CLASSIQUE

7,80€ la part

3 choux au choix

### PARFUMS

- Vanille
- Grand Marnier
- Café
- Chocolat
- Caramel
- Praliné





# Les mignardises

1,99 € l'unité

## VERRINE

- Pana cotta caramel beurre salé
- Mousse chocolat
- Île flottante
- Salade fruits frais
- Tiramisu spéculoos
- Fruits rouge, fromage blanc, fruits exotiques

## ÉCLAIR

- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Café

## CHOUX

- Grand Marnier
- Vanille
- Spéculoos

## TARTELETTE

- Cacahuète
- Crème brûlée
- Fruits frais
- Citron meringué
- Tatin
- Paris Brest

## BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

# Les gâteaux

## LA PART DE GÂTEAU OU DEUX DEMI-PARTS DE GÂTEAU

au choix servi avec de la crème anglaise

5,90€



## LES TROIS CHOCOLATS

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir,  
mousse chocolat blanc, croquant, biscuit noisette

## LE GUÉRANDAIS

Biscuit breton, mousse chocolat blanc vanillée et  
crémeux caramel à la fleur de sel

## LE MAHÉ

Biscuit financier chocolat blanc, mousse fromage  
blanc et compotée de fraise, fruits rouges et  
grenadine

## PASSION DES ÎLES

Mousse cheese cake, crémeux mangue-passion,  
biscuit amande

## FRAISIER

Mousseline, génoise, fraise

## FRAMBOISIER

Mousseline, génoise, framboise





# Les formules buffet

## **BUFFET N°1**

**14,55€**

- Plateau de 3 charcuteries ou 2 crudités au choix (salade catégorie 1 et 2)
- Pâté, rillettes et condiments
- Boeuf, porc ou poulet avec chips, mogettes (2 viandes froides au choix)
- Brie et emmental
- Tarte aux pommes
- Pain

## **BUFFET N°2**

**15,80€**

- 3 crudités au choix
- Pâté, rillettes et condiments ou plateau de 3 charcuteries
- Boeuf, porc ou poulet avec chips, mogettes (2 viandes froides au choix)
- Plateau de 3 fromages
- Tarte aux fruits cuits ou tiramisu ou bavarois
- Pain

## **LES PLUS**

Supplément pour légumes chauds

**1,98€**

Supplément pour un gâteau du pâtissier

**2,70€**

Pour un plat chaud, compter une réduction de 2,50€ sur le buffet, puis ajouter le prix du plat chaud.

# Les salades composées

## CATÉGORIE 1

13,05€

- Taboulé

Semoule, poivron, raisin, menthe

- Tomate, museau

- Duo carotte céleri

- Salade Alaska

Riz, carottes, surimis, ananas, mayonnaise, curry



## CATÉGORIE 2

14,50€

- Salade Marco-Polo

Tagliatelle, surimi, poivron, estragon, mayonnaise

- Piémontaise

Dés de jambon blanc, pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise

- Salade du Pêcheur

Pomme de terre, thon, olive noire, ciboulette, mayonnaise à l'ail

- Salade Niçoise

Riz, thon, poivron, tomate

- Salade Vendéenne

Choux, lardon, emmental



- **Salade Milanaise**

Pâte, tomate, filet de porc, emmental, mayonnaise

- **Cocktail de crevette**

Tagliatelle sauce cocktail, surimi, tomate, crevette

- **Champignons à la grecque**



## **CATÉGORIE 3**

**16,20€**

- **Salade gauloise**

Pomme de terre, choux fleur, dés de jambon, carotte, lardon, ciboulette, vinaigrette

- **Salade Nordique**

Tagliatelle, saumon fumé, dés de tomate, sauce citronnée

- **Salade exotique**

Pomme fruit, dés de jambon, emmental, raisin sec, surimi, vinaigrette au cidre

- **Salade Landaise**

Pomme de terre, gésiers, tomate, croûton, oeuf

- **Roulé de jambon avec champignons à la crème**

- **Moules à la crème ou au curry**

Selon saison

- **Salade de fruits de mer**

Tagliatelle, moule, crevette, St Jacques, sauce bulgare





# La charcuterie

**RÔTI DE PORC** 2,40€  
(2 tranches/pers)

**RÔTI DE BOEUF** 3,30€  
(2 tranches/pers)

**CUISSE DE POULET** 3,90€

**3 CHARCUTERIES ASSORTIES** 3,40€

- Jambon blanc
- Jambon de pays
- Andouille
- Rosette
- Saucisson à l'ail
- Galantine
- Bacon
- Beurre
- Cornichons

**TERRINE DE RILLETTES** 22,90€  
30 pers.

**TERRINE DE PATÉ** 27,95€  
30 pers.

**BOULE TRANCHÉE** 1,60€

**BAGUETTE** 1,25€

**PAIN LONG** 1,35€

**PETIT PAIN INDIVIDUEL TRADITION** 0,40€

# Menu enfant

14,20€

## ENTRÉE

Une crudité, 1/2 oeuf, Jambon blanc  
ou  
Mousson de canard et saucisson sec

## PLAT

Steack haché  
ou  
Saucisse  
ou  
Escalope de poulet accompagnée de pommes  
noisette

## DESSERT

Gâteau demi-part  
ou  
Glace surprise  
ou  
Éclair chocolat





# Location vaisselle

## KIT CLASSIQUE

**1,71€**

- Une grande assiette
- Un couteau
- Une fourchette
- Une petite cuillère
- Un verre 11 cl
- Une tasse

## KIT COMPLET

**2,60€**

- Une grande assiette
- Une assiette à dessert
- Un couteau
- Une fourchette
- Une petite cuillère
- Un verre de 11 cl
- Un verre de 16 cl
- Une flûte
- Une tasse

## DÉTAIL

- Assiette plate 26 cm **0,42€**
- Assiette plate 21 cm **0,42€**
- Verre à pied 16 cl **0,42€**
- Verre à pied 11 cl **0,42€**
- Flûte **0,42€**
- Couteau **0,33€**
- Fourchette **0,33€**
- Petite cuillère **0,33€**
- Tasse **0,33€**

## Toute l'année Ouvrard Traiteur vous propose aussi de louer la salle du Puy Lambert !

Profitez d'une salle pouvant accueillir entre 80 à 500 couverts

Les équipements :

- Une scène (40m<sup>2</sup>)
- Un bar
- Un micro-onde
- Deux armoires frigorifiques
- Une petite chambre froide (3m<sup>2</sup>)
- Barnum de 40m<sup>2</sup> pour l'extérieur

Nous consulter pour connaître les tarifs.



# NOUS

# CONTACTER



02 51 67 53 05  
06 13 39 10 58



[ouvrardtraiteur@orange.fr](mailto:ouvrardtraiteur@orange.fr)



ZI du Puy Lambert,  
La Flocellière,  
85700 Sèvremont



[www.ouvrard-traiteur.fr](http://www.ouvrard-traiteur.fr)

