

CARTE

2025

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) **24,00€**

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

FORMULE COCKTAIL **10,00€**

7 amuse-bouches par personne :

- 2 wraps,
- une brochette,
- une verrine,
- foie gras sur pain spécial,
- une navette,
- un morceau de cake

PLANCHE APÉRO **16,80€**

Planche composée de :

- 6 allumettes au fromage,
- 4 saucissons carré,
- 4 jambon de pays,
- 4 rosettes,
- 6 rondelles de saucisson,
- 150 gr de rillons,
- olives,
- tomates cerises

AMUSE-BOUCHE **1,95€**

- Foie gras sur pain aux figues

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

VERRINE

1,98€

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

CHAUD

1,80€

- Gougère de fromage (choux)
- Saveur escargot
- Préfou
- Briochette de St Jacques
- Mini-burger
- Feuilleté jambon de pays moutarde à l'ancienne
- Feuilleté saumon fumée
- Brochette de crevettes

NAVETTE

1,40€

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

WRAP

1,48€

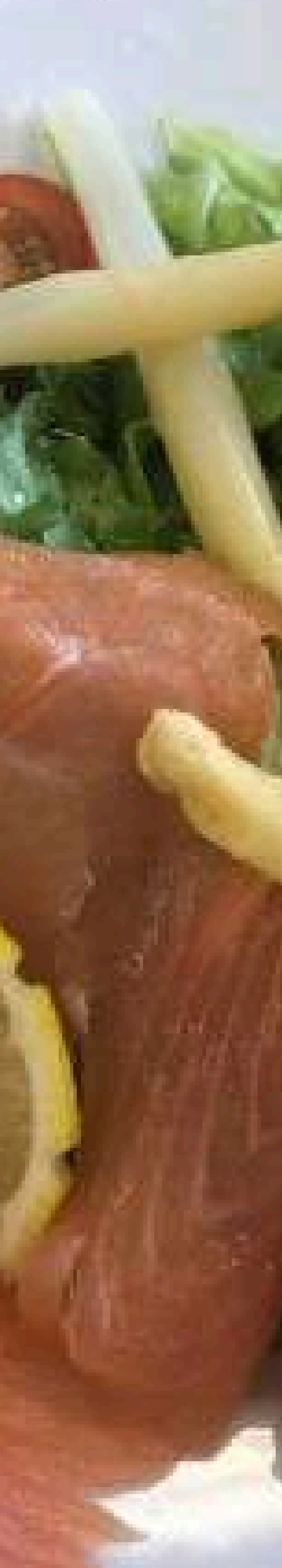
- Saumon fumé
- Poulet curry
- Surimi oeuf
- Jambon - emmental - tomate

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

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

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

10,20€

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

CASSOULET

10,50€

Mogettes, saucisse fumée, lard,
saucisson

JAMBALAYA

12,00€

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

ROUGAIL RIZ

12,90€

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

PAËLLA

12,50€

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

COUSCOUS

13,00€

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

14,20€

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

PARMENTIER DE CANARD

14,90€

Accompagné de salade verte





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 CUITS 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

6,10€

3 choux maison, glace vanille, chocolat chaud, chantilly



ASSIETTE GOURMANDE

8,60€

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



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

MACARON

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 tranches/pers)

2,40€

RÔTI DE BOEUF

(2 tranches/pers)

3,30€

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

30 pers.

22,90€

TERRINE DE PATÉ

30 pers.

27,95€

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 (40m²)
- Un bar
- Un micro-onde
- Deux armoires frigorifiques
- Une petite chambre froide (3m²)
- Barnum de 40m² pour l'extérieur

Nous consulter pour connaître les tarifs.



NOUS

CONTACTER



02 51 67 53 05
06 13 39 10 58



ouvrardtraiteur@orange.fr



ZI du Puy Lambert,
La Flocellière,
85700 Sèvremont



www.ouvrard-traiteur.fr

