



fg

AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



CARTE TRAITEUR

*Pour une année gourmande,
pleine de fines
attentions !*

Mettre en scène...

PAINS SURPRISES ET BRIOCHES*

(pains et brioches maison d'environ 70 pièces)

- Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, ...	pièce 39,00 €
- Fromage : chèvre noix, fromage frais et fines herbes, ...	pièce 39,00 €
- Poisson : saumon frais, fumé et tarama	pièce 42,00 €
- Brioche au crabe	pièce 49,00 €
- Brioche au foie gras	pièce 50,00 €

PETITS FOURS SALÉS MAISON*

(pur beurre env. 5 pièces au 100 gr)*

- Mini quiches, pizzas, saucisses, ...	40,00 € le kg
--	---------------

LES MINI VERRINES*

- Tomatade, chèvre frais	pièce 2,20 €
- Foie gras, figues	pièce 2,20 €
- Guacamole, crevettes	pièce 2,20 €
- Carpaccio de St Jacques, mangue fraîche	pièce 2,20 €
- Piperade de légumes, coppa Corse	pièce 2,20 €

CANAPÉS ET NAVETTES*

- Canapés maison variés	pièce 1,00 €
- Navettes variées : charcuterie, fromage, saumon, veggie	pièce 2,20 €
- Mini pain pita : saumon/ crème ciboulette, charcuterie, poulet tikka,	pièce 2,20 €

ASSORTIMENT DE CUILLÈRES*

- St Jacques à l'huile de truffe	pièce 2,00 €
- Saumon à l'aneth	pièce 2,00 €
- Queue de gambas marinée, mangue fraîche	pièce 2,00 €

PIC BAMBOU*

- Serrano et figues séchées	pièce 1,20 €
- Tomate et mozzarella au pesto	pièce 1,20 €
- Crevettes marinée et ananas	pièce 1,20 €
- Queue de gambas marinées et pomme miel citron vert	pièce 1,20 €

NAVETTES GARNIES*

- Charcuterie : jambon de pays, rillettes, rosette, terrine, ...	pièce 2,15 €
- Poisson : saumon fumé, tarama	pièce 2,15 €
- Fromage : chèvre noix, fromage frais et fines herbes, ...	pièce 2,15 €
- Végétarien : légumes, crème de légumes	pièce 2,15 €

MINI BROCHETTES*

- St Jacques snackée et chorizo	pièce 3,00 €
- Canard laqué	pièce 2,00 €
- Poulet au curry	pièce 2,00 €
- Queue de gambas et St Jacques en persillade	pièce 2,00 €
- Saumon à l'aneth	pièce 2,00 €
- Jambon à l'os et ananas	pièce 2,00 €

CAKE SALÉS*

- Jambon/olives	pièce 5,50 €
- Légumes à la provençale	pièce 5,50 €
- Pomme camembert	pièce 5,50 €
- Hérissons de charcuterie*	pièce 46,00 €
- Hérissons de fruits frais	pièce 55,00 €

ENTRÉES*

(poisson froid présenté sur plat décoré)

- Terrine de saumon	la part 7,00 €
- Terrine de noix de St Jacques	la part 7,00 €
- Terrine de rouget	la part 7,00 €
- Tranche de saumon fumé	la part 8,00 €

FOIE GRAS ET PÂTÉS EN CROÛTE*

- Foie gras de canard entier mi-cuit	la part 8,10 €
- Foie gras de canard à l'orange	la part 8,10 €
- Pâté en croûte Ovillois	la part 6,80 €
- Pâté en croûte Mansonnien	la part 6,80 €

ENTRÉES FROIDES CRÉATIVES*

- Maraîchère de tourteaux	la part 5,50 €
---------------------------	----------------

Entrer en matière...

- Chartreuse d'écrevisse au coulis de poivron et tomate	la part 5,50 €
- Bavarois de St Jacques aux asperges vertes	la part 5,90 €
- Duo de tomate, chèvre, courgettes et pesto	la part 5,50 €
- Cheese-cake de saumon et pomme	la part 5,50 €
- Entremet de saumon et fromage frais, cumbawa	la part 5,50 €
- Finger de foie gras, pain d'épice et gelée de poire	la part 5,80 €
- Gâteau de gambas à la provençale	la part 5,20 €
- Tomate fraîcheur au thon	la part 4,50 €

ENTRÉES FROIDES*

- Chaud-froid de crevette à la ciboulette	la part 4,80 €
- Demi langouste	la part 24,00 €
- Pamplemousse aux crevettes	la part 5,50 €
- Ananas cocktail	la part 5,50 €
- Coquille de saumon frais	la part 4,90 €
- Avocat crevettes	la part 4,95 €
- L'œuf norvégien : fond d'artichaut/œuf mollet/saumon fumé	la part 6,00 €
- Macédoine Norvégienne aux deux saumons	la part 4,90 €
- Saumon à l'aneth	le kg 44,00 €

ENTRÉES CHAUDES*

- Bouchée à la reine aux ris de veau	la part 5,50 €
- Pâté Lorrain et sa farce fine de veau	la part 4,90 €
- Douzaine d'escargots beurre fabrication maison	la part 8,40 €
- Coquille Saint Jacques sauce normande	la part 6,50 €
- Feuilleté de saumon sur fondue de poireaux	la part 5,50 €
- Croustade de Saint Jacques et sa julienne de légumes	la part 6,00 €
- Quiche maison (lorraine, légumes, provençale, espagnole, ...)	la part 4,00 €



Préparer la résistance...

LES POISSONS*

- Pavé de saumon en croûte de noixette	la part 9,90 €
- Filet de dorade sauce Noilly Prat et aneth	la part 10,90 €
- Noix de St Jacques, juste poêlée, sauce Normande	la part 12,90 €
- Filet de sandre au beurre blanc	la part 10,90 €
- Médaillon de lotte farci aux petits légumes, sauce à l'américaine	la part 11,90 €

LES VOLAILLES*

- Suprême de pintade au thym	la part 10,20 €
- Cuisse de canard à l'orange	la part 10,50 €
- Magret de canard au miel/fruits rouges/poivre ...	la part 11,90 €
- Gigot de volaille farci forestier	la part 8,90 €
- Suprême de volaille à la normande	la part 9,90 €

LES VIANDES*

- Médaillon de veau, sauce crémée aux morilles la part 13,90 €
- Filet mignon de porc à l'Italienne la part 8,90 €
- Carré d'agneau en croûte de thym la part 11,90 €
- Gigot d'agneau non tranché (à partir de 6 personnes) la part 12,90 €
- Filet de boeuf en croûte et sa sauce au Porto la part 13,50 €
- Jambon en croûte, sauce Madère la part 8,90 €
- Rôti de veau Italien : tomate confite, jambon de Parme, parmesan, pesto (5 pers minimum) la part 9,90 €

PLATS TRADITIONNELS*

- Blanquette de veau crémeuse aux champignons de Paris la part 11,70 €
- Coq au vin cuisiné à l'ancienne et ses pommes vapeur la part 9,80 €
- Osso bucco de veau la part 11,70 €
- Tajine d'agneau et ses légumes confits la part 11,90 €
- Paella maison (6 personnes minimum) la part 12,90 €
- Couscous royal (6 personnes minimum) la part 11,90 €
- Boeuf bourguignon (joue, paleron, gîte, macreuse, basse côte) la part 11,70 €
- Cassoulet au confit de canard, poitrine de porc et saucisse de Toulouse la part 12,90 €
- Choucroute (6 personnes minimum) la part 9,90 €
- Choucroute de la mer (6 personnes minimum) la part 13,90 €
- Petit salé aux lentilles la part 10,90 €
- Tartiflette maison (pomme de terre, oignons, lardons, et reblochon au lait cru) la part 9,90 €

ACCOMPAGNEMENTS*

- Flan de légumes (carottes, celeri, courgettes) la part 2,30 €
- Lasagnes de légumes la part 3,90 €
- Gratin dauphinois la part 3,10 €
- Gratin de courgettes la part 3,10 €
- Pommes Dauphines la part 2,90 €
- Crumble de légumes la part 3,60 €
- Pommes saladaises champignons et persillade la part 2,90 €
- Purée de carottes ou celeri la part 3,00 €
- Purée de pomme de terre la part 2,90 €
- Purée à la truffe la part 4,50 €
- Poêlée de légumes du soleil la part 3,30 €
- Polenta aux petits légumes la part 2,30 €
- Tagliatelles aux petits légumes la part 2,90 €
- Risotto maison asperges ou champignons la part 3,50 €



LES BUFFETS*

- Salades composées sur plat la part 3,70 €
 - Chinoise* : carotte / chou / cacahuette / miel / sésame
 - Opéra* : céleri branche / pomme / gruyère / jambon
 - Multicolore* : chou blanc / maïs / poulet / tomate / concombre
 - Paysanne* : concombre / tomate / mozzarella
 - Chou blanc* : chou blanc / raisins / noix / jambon
 - Jurassienne* : pomme de terre / francfort / saucisse fumée
 - Pêcheur* : thon / oeuf / pomme de terre / concombre / tomates
 - Piémontaise* : pomme de terre / oeuf / tomate / cornichon
 - Taboulé aux agrumes* : semoule / orange / pamplemousse / menthe

COMPOSITON DE CHARCUTERIE SUR PLAT*

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de cornichons la part 5,90 €
 - Jambon de pays*
 - Terrine maison*
 - Rosette*
 - Saucisson à l'ail*
 - Salami*
 - Andouille de Guéméné*
 - Lonzu*
 - Coppa*

COMPOSITION DE VIANDES FROIDES*

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de mayonnaise
 - Rôti de porc la part 2,40 €
 - Rosbif la part 2,90 €
 - Poulet rôti la part 2,30 €
 - Gigot d'agneau la part 2,90 €
 - Rôti de veau la part 2,90 €
 - Rôti de dindonneau la part 2,50 €

« Toutes nos viandes sont 100% françaises.
Nos viandes bovines sont issues du Limousin, en direct des éleveurs, et nos volailles, certifiées Label Rouge, proviennent du Sud Ouest. »



COMPOSITION DE FROMAGES* (AU LAIT CRU)

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de beurre la part 3,60 €

Comté 18 mois
Emmental de Savoie
Tomme de brebis
Tomme fermière de Savoie
Brie de Meaux
Saint Nectaire fermier
Reblochon
Bouygnette fermière (fromage de chèvre du Tarn)
Morbier 100 jours
Pont Lévêque
Camembert de Normandie moulé à la louche

Faire une sortie remarquée...

LES ENTREMETS* (4 à 10 personnes)

- Royal : mousse chocolat noir et feuilletine croquante la part 4,40 €
- Manhattan : mousse chocolat noir intense, compotée mûre / framboise, biscuit façon brownie, croustillant praliné / chocolat noir la part 4,40 €
- Alliance : mousse passion et framboise, crémeux passion la part 4,40 €
- Pomme d'amour : mousse vanille, pommes fondantes, biscuit praliné fleur de sel la part 4,40 €

LES TARTES* (4 à 12 personnes)

- Tarte aux fruits crème d'amande, abricots, poires, mirabelles, ... la part 3,90 €
- Tarte aux pommes, normande ou tatin la part 3,90 €
- Tarte aux fraises ou framboises la part 4,40 €
- Tarte exotique la part 4,40 €
- Tarte citron meringuée maison la part 4,10 €
- Tarte citron meringuée maison la part 4,10 €

LES CHARLOTTES*

- Fraises, framboise, poires, chocolat, citron la part 4,40 €

LES TRADITIONNELS*

- Fraisier : crème mousseline vanille, fraises, génoise la part 4,40 €
- Framboisier : crème mousseline vanille, framboises, génoise la part 4,40 €
- Paris-Brest : pâte à chou, craquelin chocolat, mousse praliné noisettes la part 4,30 €
- Saint-Honoré : crème brûlée vanille, chantilly de marrons, macaron cassis la part 4,30 €
- Millefeuille traditionnel au grand Marnier la part 4,30 €
- Millefeuille aux fraises ou framboises la part 4,40 €
- Forêt Noire : mousse chocolat, chantilly, griottes, biscuit chocolat la part 4,30 €
- Le grand macaron vanille framboise fraîche / chocolat noisette / pistache fraise la part 4,40 €
- Moka : café, chocolat ou praliné noisettes la part 4,10 €
- Eclair géant : chocolat/pistache/café/framboise la part 3,90 €

LES MIGNARDISES*

- Petits fours frais : mini tartelettes, mini éclairs, opéra, ... la pièce 1,20 €
- Macarons : chocolat, vanille, pistache, framboise, ... la pièce 1,00 €
- Petits fours secs : tuiles amandes, cigarettes, palets, ... le kg 39,00 €

GÂTEAUX À THÈME*

la part 4,90 €

PIÈCES MONTÉES* (5 choux /personne)

- Pièce montée traditionnelle la part 6,50 €



« Aux Fins Gourmets, tout est entièrement fait maison. Notre cuisine est conçue à partir de produits de saison, et nous privilégions les productions locales afin de toujours vous garantir la meilleure qualité, au meilleur prix. »





AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



*Soyez gourmands,
soyez gourmets !*

TARIFS ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Tarif TTC à emporter. Les prix peuvent être révisés à tout moment en fonction des cours des matières premières.

Toute commande doit être réglée dans sa totalité 48 heures avant la date de son retrait.

Les tickets restaurants sont acceptés.

* Liste des allergènes disponible sur demande en boutique.

HORAIRES

Du mardi au samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

Le dimanche de 8h00 à 12h30

7 bis, rue Gabriel Péri - 78800 HOUILLES

Tél : 01 39 68 66 15 / cartiertraiteur78@gmail.com / aux-fins-gourmets.fr