



AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



CARTE TRAITEUR 2024

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

Mettre en scène...

PAINS SURPRISES*

(environ 56 pièces)

Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, ...	40,00 €/pièce
Fromage : chèvre noix, fromage frais et fines herbes, ...	40,00 €/pièce
Poisson : saumon frais, fumé et tarama	54,00 €/pièce

PETITS FOURS SALÉS MAISON*

(pur beurre env. 5 pièces au 100 gr)*

- Mini quiches, pizzas, saucisses, ...	1,00 €/pièce
--	--------------

LES MINI VERRINES*

- Tomatade, chèvre frais	2,60 €/pièce
- Foie gras, figues	2,60 €/pièce
- Guacamole, crevettes	2,60 €/pièce
- Rillettes aux 2 saumons	2,60 €/pièce

CANAPÉS ET NAVETTES*

- Canapés maison variés	2,00 €/pièce
- Moelleux poivrons et mousse de tomates confites et féta	2,30 €/pièce
- Moelleux citron aneth et crémeux curry et gambas	2,30 €/pièce
- Bouchées périgourdines, chutney de mangue, mousse foie gras et magret fumé	2,90 €/pièce
- Navettes : charcuterie, fromage, veggio	2,50 €/pièce
- Navettes saumon fumé, rillettes de saumon	2,90 €/pièce

MINI PAINS PITA*

- Charcuterie	2,50 €/pièce
- Poulet tikka massala	2,50 €/pièce
- Chèvre/pesto/coppa	2,50 €/pièce
- Saumon fumé	3,00 €/pièce

ASSORTIMENT DE CUILLÈRES*

Carpaccio de St jacques à l'huile de truffe	3,50 €/pièce
Saumon à l'aneth	3,50 €/pièce

PIC BAMBOU*

- Serrano et figues séchées	1,80 €/pièce
- Tomate et mozzarella au pesto	1,80 €/pièce
- Gambas tempura/coco	3,00 €/pièce
- Queue de gambas marinée et ananas	3,00 €/pièce

MINI BROCHETTES*

- St Jacques snackée et chorizo	3,50 €/pièce
- Poulet au curry	2,50 €/pièce
- Queue de gambas et St Jacques en persillade	5,00 €/pièce
- Saumon à l'aneth	3,50 €/pièce

CAKE SALÉS*

- Jambon/olives	7,50 €/pièce
- Légumes à la provençale	7,50 €/pièce
- Pomme camembert	7,50 €/pièce



Entrer en matière...

ENTRÉES*

(poisson froid présenté sur plat décoré)

- Terrine de saumon la part 9,00 €
- Terrine de noix de St Jacques la part 8,00 €
- Tranche de saumon fumé la part 12,00 €

FOIE GRAS ET PÂTÉS EN CROÛTE*

- Foie gras de canard entier mi-cuit La part 11,00 €
- Paté en croûte foie gras et canard La part 7,20 €

ENTRÉES FROIDES CRÉATIVES*

- Maraîchère de tourteaux la part 6,50 €
- Chartreuse d'écrevisse au coulis de poivron et tomate la part 6,50 €
- Cheese-cake de saumon et pomme la part 6,50 €
- Galet de gambas aux poireaux et citron la part 6,00 €
- Tomate fraîcheur au thon la part 5,50 €

ENTRÉES FROIDES*

- Chaud-froid de crevette à la ciboulette la part 4,80 €
- Demi langouste la part 30,00 €
- Pamplemousse aux crevettes la part 5,50 €
- Ananas cocktail la part 5,50 €
- Coquille de saumon frais la part 6,00 €
- Avocat crevettes la part 5,00 €
- Oeuf norvégien : fond d'artichaut/ oeuf mollet /saumon fumé la part 6,50 €
- Macédoine Norvégienne aux deux saumons la part 4,90 €
- Saumon fumé maison la part 9,50 €
- Saumon à l'aneth le kg 79,90 €

ENTRÉES CHAUDES*

- Bouchée à la reine aux ris de veau la part 6,00 €
- Douzaine d'escargots beurre fabrication maison la part 9,90 €
- Coquille Saint Jacques sauce normande la part 7,00 €
- Quiche maison (lorraine, légumes, provençale, espagnole, ...) la part 3,80 €

Préparer la résistance...

LES POISSONS* (5 personnes minimum)

- Pavé de saumon en croûte de noisettes la part 16,90 €
- Pavé de saumon au chorizo la part 16,90 €
- Dos de cabillaud au beurre blanc et citron la part 12,90 €
- Filet de St Pierre sauce Noilly Prat et aneth la part 13,90 €
- Noix de St Jacques, juste poêlée, sauce Normande la part 14,90 €
- Kouloubiac de Saumon la part 15,00 €

LES VOLAILLES* (5 personnes minimum)

- Suprême de pintade forestier ou au thym la part 13,90 €
- Cuisse de canard à l'orange la part 13,50 €
- Magret de canard à l'orange ou au poivre vert la part 16,00 €
- Gigot de volaille farci forestier la part 11,90 €
- Roulade de volaille à l'italienne la part 10,90 €
- Suprême de volaille à la normande la part 10,90 €

LES VIANDES* (5 personnes minimum)

- Médaillon de veau, sauce crémée aux morilles la part 15,90 €
- Filet mignon de porc à l'italienne la part 11,90 €
- Carré d'agneau en croûte de thym (minimum 5 personnes) la part 16,90 €
- Gigot d'agneau non tranché (à partir de 6 personnes) la part 15,90 €
- Filet de boeuf en croûte et sa sauce au Porto la part 19,50 €
- Jambon en croûte, sauce Madère la part 10,90 €
- Rôti de veau Italien : tomate confite, jambon de Parme, parmesan, pesto (5 pers minlia) la part 13,90 €

PLATS TRADITIONNELS* (5 personnes minimum)

- Blanquette de veau crémeuse aux champignons de Paris la part 13,90 €
- Veau Marengo la part 13,90 €
- Osso bucco de veau la part 13,90 €
- Paëlla maison (6 personnes minimum) la part 15,90 €
- Couscous royal (6 personnes minimum) la part 16,90 €
- Boeuf bourguignon (joue, paleron, gîte, macreuse, basse côte) la part 12,70 €
- Choucroute (6 personnes minimum) la part 14,90 €
- Petit salé aux lentilles la part 11,90 €
- 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 4,00 €
- Gratin dauphinois la part 5,00 €
- Gratin de courgettes la part 4,50 €
- Pommes Dauphines la part 4,50 €
- Pommes sarladaises champignons et persillade la part 5,00 €
- Purée de carottes ou cèleri la part 3,50 €
- Purée de pomme de terre la part 3,00 €
- Purée à la truffe la part 7,90 €
- Poêlée de légumes du soleil la part 4,00 €
- Tagliatelles aux petits légumes la part 4,00 €
- Risotto maison asperges ou champignons la part 5,00 €

LES BUFFETS*

- Salades composées sur plat la part 4,90 €

Chinoise : carotte/chou/cacahuette/miel/sésame

Grecque : féta/oignons rouges/tomates/olives

Italienne : aubergines rôties/courgettes rôties/poivrons rôtis/pesto

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 : semoule/oignons/tomates/menthe



« 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 CHARCUTERIE SUR PLAT*

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de cornichons la part 6,90 €

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 (La part 100 gr)

Rôti de porc	la part 3,40 €
Rosbif	la part 4,10 €
Poulet fermier rôti	la part 3,50 €
Gigot d'agneau	la part 6,50 €
Rôti de dindonneau	la part 3,90 €

COMPOSITION DE FROMAGES* (AU LAIT CRU)

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de beurre la part 4,50 €

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 5,50 €
- Alliance : mousse passion et framboise, crémeux passion la part 5,50 €
- Pomme d'amour : mousse vanille, pommes fondantes, biscuit praliné fleur de sel la part 5,50 €



LES TARTES* (4 à 12 personnes)

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

LES CHARLOTTES*

- Fraises, framboise, poires, chocolat, citron la part 5,10 €

LES TRADITIONNELS*

- Fraisier : crème mousseline vanille, fraises, génoise la part 5,50 €
- Framboisier : crème mousseline vanille, framboises, génoise la part 5,50 €
- Paris-Brest : pâte à chou, craquelin chocolat, mousse praliné noisettes la part 4,90 €
- Saint-Honoré : crème brulée vanille, chantilly de marrons, macaron cassis la part 4,90 €
- Millefeuille traditionnel au grand Marnier la part 4,90 €
- Millefeuille aux fraise ou framboises la part 4,90 €
- Forêt Noire : mousse chocolat, chantilly, griottes, biscuit chocolat la part 4,90 €
- Le grand macaron vanille framboise fraiche / chocolat noisette / pistache fraise la part 4,90 €
- Eclair géant : chocolat / pistache / café / framboise la part 4,50 €

LES MIGNARDISES*

- Petits fours frais : mini tartelettes, mini éclairs, opéra, ... la pièce 2,00 €
- Macarons : chocolat, vanille, pistache, framboise, ... la pièce 1,20 €
- Petits fours secs : tuiles amandes, cigarettes, palets, ... le kg 45,00 €

LES SUR-MESURES*

- Gâteaux à thème* la part 6,50 €
- Pièce montée* traditionnelle (4 choux /personne) 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

4, rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES
Tél : 01 39 50 01 11 / lddpversailles@gmail.com / aux-fins-gourmets.fr