



AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



CARTE TRAITEUR 2026

*Chaque détail se savoure.
chaque instant se déguste !*

Mettre en scène...

PAINS SURPRISES* (environ 56 pièces)

- Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, ...	44,00 € / pièce
- Fromage : chèvre noix, fromage frais et fines herbes, ...	44,00 € / pièce
- Poisson : saumon frais, fumé et tarama	56,00 € / 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
- Mousse de betterave, saumon fumé	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 : mousse foie gras, chutney de mangue, magret fumé	2,90 € / pièce
- Navettes : charcuterie, fromage, veggio	2,60 € / pièce
- Navettes saumon fumé, rillettes de saumon	3,00 € / pièce

MINI PAINS PITA*

- Charcuterie	2,60 € / pièce
- Légumes grillés	2,60 € / pièce
- Poulet tikka massala	3,00 € / pièce
- Chèvre / pesto / coppa	3,00 € / pièce
- Thon / avocat	3,00 € / pièce
- Saumon fumé	3,00 € / pièce

ASSORTIMENT DE CUILLÈRES*

- Tataki de thon	4,50 € / pièce
- Tataki de filet de bœuf	4,50 € / pièce
- Carpaccio de St jacques à l'huile de truffe	3,50 € / pièce
- Mangue / gambas	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
- Tempura de gambas	3,90 € / pièce
- Tempura de poulet	3,50 € / pièce
- Queue de gambas marinée et ananas	2,50 € / pièce
- Ananas et crevettes	2,00 € / pièce

MINI BROCHETTES*

- Poulet au curry	2,50 € / pièce
- Queue de gambas en persillade	4,00 € / pièce
- St Jacques snackées au chorizo	4,50 € / pièce

CAKE SALÉS*

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



Entrer en matière...

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 Saint Jacques aux légumes	la part 6,00 €
- 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 5,80 €
- Chaud-froid de volaille au basilic	la part 5,80 €
- 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 5,90 €
- 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 gravlax	le kg 95,00 €
- Saumon à l'aneth	le kg 95,00 €

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 €
- Filet de St Pierre sauce Noilly Prat et aneth	la part 13,90 €
- Koulibiac de Saumon	la part 15,00 €
- Dos de cabillaud au beurre blanc	la part 15,90 €
- Noix de St Jacques	la part 17,90 €

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 crôte 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 bœuf en croûte et sa sauce au Porto	la part 20,50 €
- Jambon en croûte, sauce Madère	la part 10,90 €
- Rôti de veau Italien : tomate confite, jambon de Parme, parmesan, pesto (minimum 5 personnes)	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 €
- Paella maison (6 personnes minimum)	la part 15,90 €
- Couscous royal (6 personnes minimum)	la part 16,90 €
- Bœuf 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 €
- Osso bucco de veau	la part 15,90 €

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 4,00 €
- Purée à la truffe la part 7,90 €
- Poêlée de légumes du soleil la part 5,00 €
- Tagliatelles aux petits légumes la part 4,00 €
- Risotto maison asperges ou champignons la part 5,00 €

LES BUFFETS*

- Salades composées (la part 200 gr) la part 5,50 €
 - Bretonne* : radis / chou-fleur / concombre / pomme
 - Grecque* : féta / oignons rouges / tomates / olives
 - Aux 3 melons* : melon blanc, melon lubéron, pastèque
 - Lubéronnaise* : melon, concombre, sauce miel
 - Italienne* : tomates cerises / pesto / concombre / mozzarella / olives
 - 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 / œuf / pomme de terre / concombre / tomates
 - Piémontaise* : pomme de terre / œuf / 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 4,00 €
- Rosbif la part 5,00 €
- Poulet fermier rôti (coupé en 8 parts) la part 4,00 €
- Gigot d'agneau la part 6,50 €
- Rôti de dindonneau la part 4,00 €

COMPOSITION DE FROMAGES* (AU LAIT CRU)

- Présentée sur plat ou ardoise accompagnée de beurre la part 6,00 €
- 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)

- Tartes fines aux fruits la part 4,50 €
- Tarte aux pommes, normande ou tatin la part 5,10 €
- Tarte aux fraises la part 5,50 €
- Tarte citron meringuée la part 5,50 €



LES CHARLOTTES*

- Fraises, framboise, poires, chocolat, citron la part 5,50 €

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 5,50 €
- Saint-Honoré : crème brulée vanille, chantilly de marrons, macaron cassis la part 5,50 €
- Millefeuille traditionnel au grand Marnier la part 5,50 €
- Millefeuille aux fraise ou framboises la part 5,50 €
- Forêt Noire : mousse chocolat, chantilly, griottes, biscuit chocolat la part 5,50 €
- Le grand macaron vanille framboise fraiche / chocolat noisette / pistache fraise la part 5,50 €
- Eclair géant : chocolat / pistache / café / framboise la part 5,10 €

LES MIGNARDISES*

- Petits fours frais : mini tartelettes, mini éclairs, opéra, ... la pièce 2,00 €
- Petits fours secs : tuiles amandes, cigarettes, palets, ... le kg 45,00 €

LES SUR-MESURES*

- Gâteaux à thème* la part 7,00 €
- Pièce montée* traditionnelle (4 choux / personne) la part 7,00 €



« 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