
TRAITEUR DES ALOUETTES

Composez vos Buffets Froids



*Réceptions, Anniversaires, Baptêmes,
Mariages, Communions, Buffet à Thèmes*

traiteur-des-alouettes@orange.fr

Centre commercial des Alouettes

7. rue d' Illzach

15000 Aurillac

04 71 48 05 44

Les Pyramides ou plateaux de Charcuterie Maison



La Colibri 4.80 € par personne

Ballotine de volailles, Fritons, Terrine de Campagne, Rosette

La Mésange 5.80 € par personne

*Ballotine de Volaille à l'Ancienne, Terrine de campagne,
Jambon d' Auvergne, Fritons, Rosette*

L' Alouette 6.90 € par personne

*Pounti, Chou Farci, Jambon d' Auvergne, Fritons, Terrine de
campagne, Terrine de Jambonneau, Rosette*

L'Albatros 7.40 € par personne

*Terrine de Saison, Roti Cuit, Jambonneau Roti,
Pounti, Chou Farci, Ballotine de Volaille à l'Ancienne
Jambon d' Auvergne, Fritons, Terrine de Campagne, Rosette*

La petite déco et condiments 0.50 € par personne

Cornichons, Tomates cerises, oignons Blancs, Salami,...

Les Crudités

Carottes râpées , sauce citronnée 12.50 € le kg

2mincé de chou rouge, sauce Balsamique 12.50 € le kg

Salade de concombre, sauce moutarde 14.50 € le kg

Faboulé aux légumes Frais 12.50 € le kg

Céleri Rémoulade à la moutarde à l' Ancienne 12.50 € le kg

Betteraves vinaigrette et noix 12.50 € le kg

La Macédoine de Légumes 12.50 € le kg

Les Salades Charcutières

Salade Piémontaise 14.50 € le kg

Pommes de terre, tomates, Jambon, Cornichons, mayonnaise

Salade de Jambonneau persillé 14.50 € le kg

Terrine de jambonneau maison , cornichons, oignons, vinaigrette

Salade Auvergnate 14.50 € le kg

Pommes de terre, Jambon de pays, tomates, Cantal , Noix

Les Salades de la Mer

Salade Mexicaine 12.50 € le kg

Haricots rouges, thon, tomates, poivrons, maïs,

Salade du Pêcheur 14.50 € le kg

Pommes de terre, thon, fruits de mer, tomates, olives ,

Taboulé aux Crevettes 16.50 € le kg

Torsades aux deux Saumons 18.50 € le kg

Salade de riz Nicois 12.50 € le kg

Riz, tomates, thon, olives, poivrons, maïs

Salade de riz au Crabe 14.50 € le kg

Restons en mer !!!

Minimum 10 personnes

Ferrine de Homard aux écrevisses 7.80 € pers

Coquille de Saumon et Macédoine de légumes 6.80 € pers

Ferrine de Poissons 5.80 € pers

Saumon Entier cuit basse température 9.80 € pers

Les plats de viandes cuites

Poulet de ferme roti 15.00 € pièce

Cuisse de Poulet rotie 4.50 € pièce

Jambonneau Roti 2.90 € par personne

Roti de porc 4.00 € par personne

Roti de dinde cuit basse température 4.80 € par personne

Roti de Bœuf cuit Basse Température 8.00 € par personne

Duo roti de porc et roti de bœuf 6.00 € par personne

Nos viandes sont accompagnées d'une petite mayonnaise,

Cornichons et oignons blancs

Le Buffet de Fromages

*Notre sélection de fromages du Cantal découpés et présentés
pour faciliter le service sur le buffet*

Cantal entre deux , Saint Nectaire Fermier, Carré d' Aurillac

3.00 € par personne

Autres fromages possibles

Le Buffet de Desserts

Toutes nos pâtisseries sont Maison, elles peuvent être découpées et présentées sur un support suivant votre thème

Vous pouvez opter pour un assortiment pour satisfaire tout vos invités si vous le souhaitez

Nos tartes Maison

Tarte aux pommes 2.50 €

Tarte Normande 2.50 €

Tarte Citron 2.50 €

Tarte Citron Meringuée 2.80 €

Tarte Poire amandes 2.80 €

Tarte Chocolat 2.80 €

Tarte au pêche 2.50 €

Tarte Ananas 2.50

Nos entremets Maison

Fraisier 3.15 € suivant saison

Framboise vanille 2.90 €

Entremet Pêche Melba 2.90 €

Poire-Caramel 3.20 €

Framboise Chocolat 3.20 €

Passion Ananas 3.20 €

Fondant Chocolat 3.20 €



Montage en pièce montée + décors (+ 1 € par personne)

Vous avez besoin de Vaisselle ?



Assiette plate 0.50 €

Fourchette 0.25 €

Assiette Creuse 0.50 €

Couteau 0.25 €

Assiette à Dessert 0.50 €

Cuillère à café 0.25 €

Verre à eau 0.50 €

Salière/Poivrière 3.00 €

Verre à Vin 0.50 €

Carafe à eau 0.80

Flute à Champagne 0.75 €

Corbeille à Pain 0.60 €

Tasse à café 0.30 €

Saladier à Punch 3.00 €

Kit complet vaisselle 3.00 €

Les petits plus

Livraison 2.00 € du kilomètre

Stockage boissons au frais avant prestation 15.00 €

Installation et décoration buffet 15.00 €

Location camion frigorifique pour le Week end 150.00 €

Suivant disponibilité

