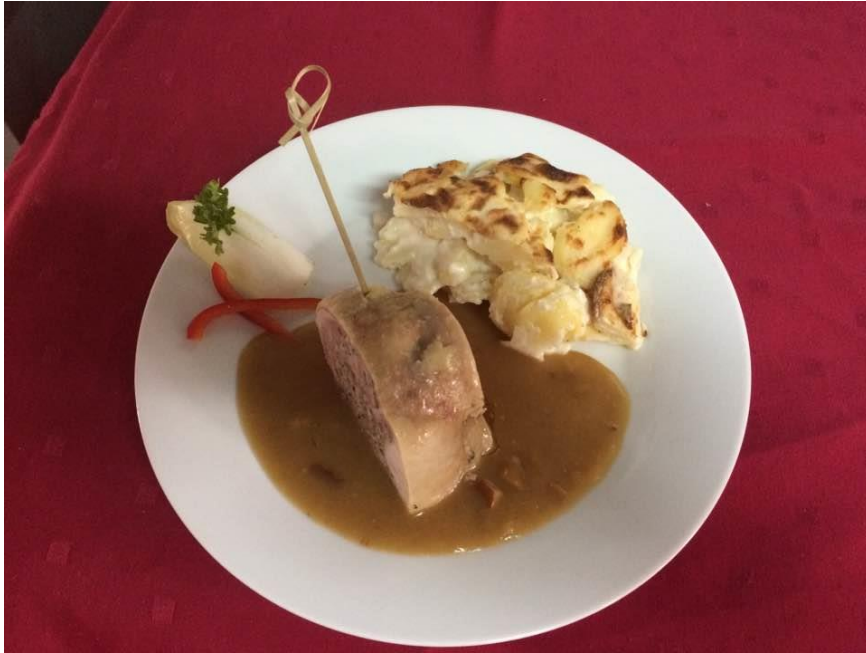


---

# TRAITEUR DES ALOUETTES

*Composez votre menu*



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

*[traiteur-des-alouettes@orange.fr](mailto:traiteur-des-alouettes@orange.fr)*

*Centre Commercial des Alouettes*

*7. rue d' Illzach*

*15000 Aurillac*

*04 71 48 05 44*

### *Nos Entrées Froides*

*Assiette de Charcuterie Maison 5.80 €*

*Duo pounti et chou farci maison 5.80*

*Galantine de volailles au foie gras et figues 7.50 €*

*Salade Auvergnate 7.50 €*

*Salade de Gésiers Confits 7.50 €*

*Salade Périgourdine au Foie Gras 14.50 €*

*Foie Gras Maison, Confit de figues 18.50 €*



### *Nos Entrées Chaudes*

*Feuilleté de chèvre chaud 7.50 €*

*Feuilleté Auvergnat et sa sauce au Cantal 7.50 €*

*Croustillant de volailles aux Cèpes 7.50 €*

*Croustillant de la Mer , sauce Normande 9.50 €*

*Croustillant de Ris de Veau aux Morilles 12.50 €*

*Petit Navire de Lotte et Saint Jacques en Cassolette 12.50 €*

*Cassolette de Noix de Saint Jacques et écrevisses 12.50 €*

### *Nos Poissons*

*Dos de Colin 6.80 €*

*Pavé d'églefin 11.80 €*

*Dos de Cabillaud, 12.80 €*

*Pavé de Turbot, 16.80 €*

*Pavé de Saumon 14.80 €*

*Pavé de Sandre 16.80 €*

*Brochette de saint Jacques 16.80 €*

*Tous nos poissons sont cuits en Basse température pour garder la texture et le gout parfait du poisson et vous garantir une sécurité alimentaire irréprochable .*

### *Choisissez votre sauce préférée*

*Sauce Poireaux*

*Sauce Oseille*

*Sauce suprême*

*Sauce Normande*

*Sauce Chorizo*

*Sauce Beurre Blanc*

*Sauce Provençale*

*Sauce Pesto Basilic*

*Sauce au Safran*

*Sauce Homardine*

*Sauce Saint Jacques + 0.50 €*

*Sauce Ecrevisses + 0.50 €*

## *Nos Viandes*

*Suprême de poulet 6.80 €*

*Supreme de pintade 12.50 €*

*Roti de dinde 6.80 €*

*Magret de canard*

*Cuisse de canard confites*

*Roti de Veau 12.50 €*

*Pavé de veau 14.50 €*

*Sauté de veau 7.80 €*

*Ris de veau 18.50 €*

*Roti de porc 7.80 €*

*Mignon de porc 8.50 €*

*Jambon Braisé 8.50 €*

*Joue de porc 8.50 €*

*Bœuf mijoté 7.50 €*

*Paleron de Bœuf 8.50 €*

*Joue de Bœuf 8.50 €*

*Toutes nos viandes sont cuites en Basse température pour garder la texture et le goût parfait du produit et vous garantir une sécurité alimentaire irréprochable*

*Choisissez votre sauce préférée*

*Sauce Birlou*

*Sauce aux cèpes*

*Sauce Girolles*

*Sauce forestière*

*Sauce Provençale*

*Sauce au miel*

*Sauce framboise*

*Sauce Moutarde à l' ancienne*

*Sauce Madère*

*Sauce Porto*

*Sauce Romarin*

*Sauce Vigneronne*

*Sauce Curry*

*Sauce Morilles + 0.50 €*

*Sauce Foie Gras + 0.50 €*

*Choisissez votre ou vos légumes d'accompagnement*

*Gratin Dauphinois 3.00 €*

*Haricots Verts 2.00 €*

*Gratin de choux fleur 3.00 €*

*Ecrasé de pommes de terre aux Girolles 3.50 €*

*Gratin de pommes de terre aux Cèpes 3.50 €*

*Poêlée Campagnarde 2.50€*

*(haricots verts, pommes de terre, champignons, oignons, lardons)*

*Gratin Auvergnat 3.50 €*

*(Pommes de terre, oignons, lardons, creme et Cantal )*

*Ratatouille Provençale 2.50 €*

*Clafouti de courgettes 3.50 €*

*Pommes Sarladaises 4.50 €*

*Le truff'aligot 4.50 €*

*Tomate provençale 2.00 €*

*Patate douce en Cassolette 4.50 €*

*Cassolette purée provençale 4.50 €*

*( pommes de terre, tomates, poivrons confits )*

## *Les menus enfants*

*Pour que vos enfants puissent découvrir de nouvelles saveurs,*

*Nous pouvons vous proposer le même menu que le votre en demi portion et bien entendu en demi tarif (pour les 6-10 ans)*

*Ou pour les plus petits*

*Entrée au choix 3.00 €*

*Assiette de charcuterie*

*Assiette de crudités*

*Quiche lorraine*

*Viandes au choix 4.00 €*

*Filet de poulet*

*Escalope de dinde*

*Chipolatas*

*Jambon Blanc*

*Légumes au choix 2.00 €*

*Pates, riz, purée , Haricots verts,....*

*Dessert 2.50 €*

*Comme les grands en demi portion*

## *Le Fromage*



*Servi à l'assiette ou bien présenté sur un Buffet , c' est à vous de choisir !!!*

*Assortiment Cantal entre deux, Saint Nectaire Fermier et Carré d' Auillac 3.00 € par personne*

*Si vous voulez composer votre buffet*

*Salade Verte*

*Cantal entre deux*

*Saint Nectaire Fermier*

*Carré d' Auillac*

*Bleu d' Auvergne*

*Brie de Meaux*

*Buche de chevre*

*Cabécou Fermier*



## *La Carte des Desserts*

*Toutes nos pâtisseries sont Maison, elles peuvent être découpées et présentées sur un support suivant votre thème, puis ensuite servie à l'assiette avec sa petite déco et son coulis assorti. Vous pouvez opter pour un assortiment pour satisfaire tous vos invités si vous le souhaitez.*

### *Nos entremets Maison*

<i>Fraisier ( en saison )</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Délice Framboise vanille</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Entremet Pêche Melba</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Fondant Poires-Caramel</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Mariage Framboise Chocolat</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Délice passion Ananas</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Fondant chocolat</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Choux pièces montées parfum au choix</i>	<i>2.50 € pièce</i>
<i>( vanille, Grand Marnier, Rhum, Kirsch )</i>	
<i>Coupe de Fruits Frais</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Fontaines étincelantes</i>	<i>1.50 € pièce</i>
<i>Cièrges Magiques</i>	<i>6.00 € les 10</i>

*Et pour clore la soirée, avant de vous lancer sur le Dance floor !*

*Le café expresso 1.40 €*

## *Vous avez besoin de Vaisselle ?*



*Assiette plate 0.50 €*

*Assiette Creuse 0.50 €*

*Assiette à Dessert 0.50 €*

*Verre à eau 0.50 €*

*Verre à Vin 0.50 €*

*Flute à Champagne 0.75 €*

*Fasse à café 0.30 €*

*Fourchette 0.25 €*

*Couteau 0.25 €*

*Cuillère à café 0.25 €*

*Salière/Poivrière 3.00 €*

*Carafe à eau 0.80*

*Corbeille à Pain 0.60 €*

*Saladier à Punch 3.00 €*

*Kit complet vaisselle 3.00 €*

## Prestations Complémentaires

*Nous ne prenons pas de droits de bouchons sur les alcools*

*Pour le service, nous pouvons vous mettre à disposition une équipe de salle.*

*Compter une serveuse par tranche de 40 personnes, moyennant 12.50 € de l'heure payable à la personne le jour même*

*C'est vous qui décidez de leur planning, soit de l'apéritif jusque tard dans la nuit, ou uniquement pour le repas et le débarrassage*

*Ex : Pour un repas de 80 personnes, commençant à 21 h 00 et se terminant à 1 h 00 du matin, cela fera 100 € pour deux serveuses*

## Les petits plus

*Stockage Boissons ou autres au frais avant prestation 15.00 €*

*Location camion frigorifique pour le week end 150.00 €*

*Pain tranché 0.50 € par personne*

*Boules de pains 0.60 € pièce*

*Location bain Bains Marie, four professionnel possible*

*Pour le Brunch du lendemain, une remise de 10 % vous sera faite sur tous les produits de la carte ( composez votre buffets )*

*Ou un plat dans la carte ( les plats à emporter )*

*N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements*

