

---

# TRAITEUR DES ALOUETTES

## *Les plats à emporter*



*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*

### *La Charcuterie (prix au kilo)*

*Pounti 13.80 €*

*Ferrine de campagne 13.80 €*

*Jambon Blanc 21.50€*

*Jambon d' Auvergne 25.50 €*

*Galantine à l'Ancienne 24.50 €*

*Chou Farci 13.80 €*

*Fritons 13.80 €*

*Rosette 25.50 €*

*Salami 25.50 €*

*Chorizo 25.50 €*

### *Nos Entrées Maison*

*Quiche lorraine 2.50 €*

*Quiche Chorizo 2.50 €*

*Quiche au Bleu 2.50 €*

*Quiche aux trois fromages 2.80 €*

*Quiche Saumon épinards 2.80 €*

*Bouchée Volailles-Cèpes 5.80 €*

*Bouchée au ris de veau 6.80 €*

*Coquille saint Jacques 6.80 €*

*Cassolette de Saint Jacques 7.80 €*

*Tarte aux Poireaux 2.50 €*

*Tarte aux Oignons 2.50 €*

*Quiche aux épinards 2.50 €*

*Roulé Dauphinois 2.50 €*

*Roulé au Chèvre 2.80 €*

*Croque Monsieur 2.50 €*

*Croque- Cèpes 2.80 €*

*Fajitas Basquaise 4.80 €*

### *Les Volailles cuisinées*

*Poulet de ferme roti 15.00 € pièce*

*Cuisse de poulet Basquaise 5.50 €*

*Poulet aux Ecrevisses 6.50 €*

*Poulet sauce au cidre 5.50 €*

*Blanquette de Volailles 6.80 €*

*Emincé de Volailles sauce provençale 6.80 €*

*Curry de Volailles 6.80 €*

*Suprême de Pintade, sauce au choix 9.50 €*

*Caille aux Raisins 8.50 €*

*Coq au vin 6.80 €*

*Paupiettes de dinde sauce forestière 6.80 €*

*Magret et confit de canard indisponible*

*Délice de volaille farci au Foie Gras et figues 13.50 €*

### *L' Agneau*

*Navarin d' Agneau Printanier 8.50 €*

*Gigot d' Agneau Rosé , sauce au Thym 12.50 €*

*Gigot d' Agneau confit en 7 h oo 14.50 €*

*Nos plats peuvent être servis à l'assiette pour un repas mais il faudra rajouter 2.00 € par personne pour le dressage, la décoration, le réchauffage et la vaisselle*

### Le bœuf

<i>Bœuf Bourguignon</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Bœuf Provençal</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Bœuf Mode aux Carottes</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Langue de Bœuf, sauce au choix</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Joue de Bœuf Braisé aux petits légumes</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Pot au feu</i>	<i>7.80 €</i>

### Le Veau

<i>Paupiette de Veau , sauce au choix</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Blanquette de Veau à l' Ancienne</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Sauté de Veau Marengo</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Sauté de Veau aux Olives</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Roti de veau , sauce aux Girolles</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Tete de Veau , sauce Gribiche</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Pavé de Veau, sauce au Birlou</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Fricassée de Ris de veau , sauce aux Morilles</i>	<i>14.50 €</i>

*Nos plats peuvent être servis à l'assiette pour un repas mais il faudra rajouter 2.00 € par personne pour le dressage, la décoration, le réchauffage et la vaisselle*

### Le Porc

<i>Côte de porc à la provencale</i>	<i>5.10 €</i>
<i>Roti de Porc , sauce aux Girolles</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Araignée de porc sauce au thym</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Jambon Braisé, sauce Porto</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Filet Mignon, sauce aux Cèpes</i>	<i>7.80 €</i>

### Les légumes d'accompagnements

<i>Haricots verts</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Epinards à la crème</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Ratatouille Provencale</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Printanière de Légumes</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Poellée Campagnarde</i>	<i>2.80 €</i>
<i>Gratin Dauphinois</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Gratin de courgettes</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Gratin de Choux fleur</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Clafouti de Légumes Provençal</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gratin Dauphinois aux Cèpes</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gratin Auvergnat</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Aligot</i>	<i>4.80 €</i>
<i>Cassolette de patate douce</i>	<i>4.20 *</i>

*Les plats uniques et spécialités*

<i>Couscous Merguez</i>	<i>7.80</i>
<i>Couscous Poulet Merguez</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Couscous Agneau, Poulet, Merguez</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Paella Poulet et Fruits de mer</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Tartiflette au Reblochon</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Tartiflette au Saint Nectaire</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Tartiflette Chèvre Miel</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Lasagnes Pur Bœuf</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Hachi parmentier</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Parmentier d' Agneau Confit</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Saucisse Aligot</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Moussaka d' Aubergines à l' Agneau</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Cassoulet</i>	<i>7.90 €</i>

*Nos plats peuvent être servis à l'assiette pour un repas mais il faudra rajouter 2.00 € par personne pour le dressage, la décoration, le réchauffage et la vaisselle*

## *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*

*Location camion frigorifique pour le Week end 150.00 €*

*Suivant disponibilité*

*Location possible de matériel pour réchauffer vos plats*

*Bains maries, plats, Four Professionnel, table à induction,*

