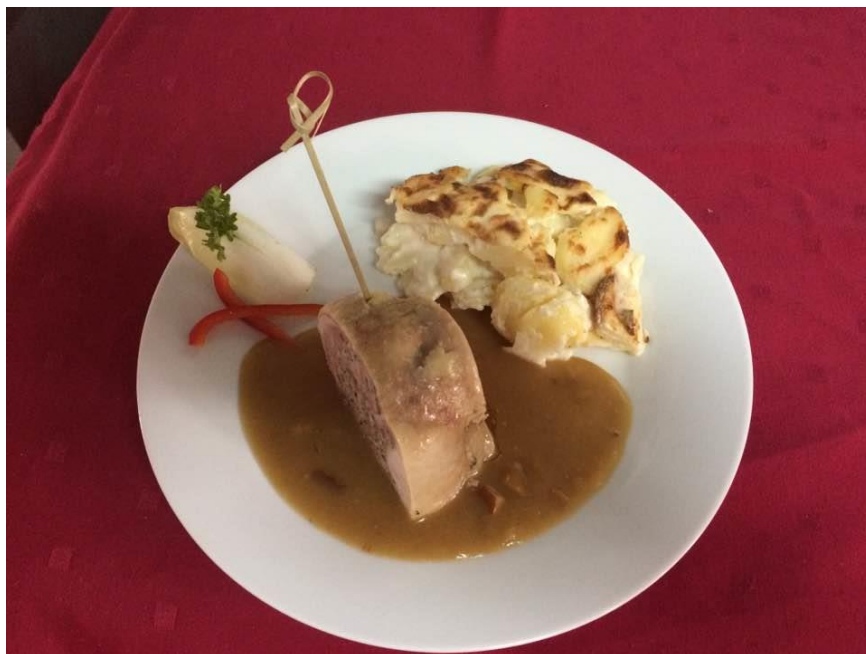

TRAITEUR DES ALOUETTES

Composez votre menu



*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

Nos Entrées Froides Maison

Assiette de Charcuterie 6.50 €

Duo pounti et chou farci maison 6.50 €

Galantine de volailles au foie gras et figues 9.50 €

Salade Auvergnate 8.50 €

Salade de Gésiers Confits 8.50 €

Salade Périgourdine au Foie Gras 16.50 €

Foie Gras Maison, Confit de figues 21.50 €



Nos Entrées Chaudes

Feuilleté de chèvre chaud 8.50 €

Feuilleté Auvergnat et sa sauce au Cantal 8.50 €

Croustillant de volailles aux Cèpes 8.50 €

Croustillant de la Mer , sauce Normande 12.50 €

Croustillant de Ris de Veau aux Morilles 14.50 €

Petit Navire de Lotte et Saint Jacques en Cassolette 12.50 €

Cassolette de Noix de Saint Jacques et écrevisses 12.50 €

Nos Poissons

Pavé de Colin 8.50 €

Pavé d'églefin 12.80 €

Dos de Cabillaud, 16.80 €

Pavé de Saumon 16.80 €

Pavé de Sandre 16.80 €

Brochette de saint Jacques 21.50 €

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

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 8.50 €

Supreme de pintade 13.50 €

Roti de dinde 8.50 €

Magret de canard 14.50 €

Cuisse de canard confites 12.50 €

Roti de Veau 14.50 €

Roti de Bœuf 16.50 €

Roti de porc 8.50 €

Mignon de porc 11.50 €

Jambon Braisé 8.50 €

*Toutes nos viandes sont cuites en Basse température pour
garder la texture et le gout 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 4.00 €

Haricots Verts 2.50 €

Gratin de choux fleur 4.00 €

Ecrasé de pommes de terre aux Girolles 4.50 €

Gratin de pommes de terre aux Cèpes 4.50 €

Poêlée Campagnarde 3.50€

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

Gratin Auvergnat 4.50 €

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

Ratatouille Provençale 2.50 €

Clafouti de courgettes 4.50 €

Pommes Sarladaises 4.50 €

L'aligot 5.00 €

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 €

Pâtes, riz, purée, Haricots verts,....

Dessert 3.00 €

Comme les grands en demi portion

Le Fromage (de la fromagerie Bonal à Aurillac)



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' Aurillac 4.00 € par personne

Si vous voulez composer votre buffet

Salade Verte

Cantal entre deux

Saint Nectaire Fermier

Carré d' Aurillac

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 tout vos invités si vous le souhaitez.

Nos entremets Maison

Fraisier (en saison) 7.50 €

Délice Framboise vanille 6.50 €

Entremet Pêche Melba 6.50 €

Fondant Poires-Caramel 7.50 €

Mariage Framboise Chocolat 7.50 €

Délice passion Ananas 7.50 €

Fondant chocolat 7.50 €

Choux pièces montées parfum au choix 2.50 € pièce

(vanille, Grand Marnier, Rhum, Kirsch)

Coupe de Fruits Frais 3.50 €

Fontaines étincelantes 1.50 € pièce

Cierges Magiques 6.00 € les 10

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

Le café expresso 1.50 €

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 4.00 €

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 15.00 € 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

Les petits plus

Stockage Boissons ou autres au frais avant prestation 15.00 €

Location camion frigorifique pour le week end 150.00 €

Pain tranché 0.60 € par personne

Boules de pains 0.70 € pièce

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

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

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements

