
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 Maison (prix au kilo)

Pounti 14.80 €

Terrine de campagne 14.80 €

Jambon Blanc 21.50€

Jambon d' Auvergne 26.80 €

Galantine à l'Ancienne 26.80 €

Chou Farci 14.80 €

Fritons 14.80 €

Rosette 26.80 €

Salami 26.80 €

Chorizo 26.80 €

Nos Entrées Maison

Quiche lorraine 2.80 €

Quiche Chorizo 2.80 €

Quiche au Bleu 2.80 €

Quiche aux trois fromages 3.00 €

Quiche Saumon épinards 3.00 €

Bouchée Volailles-Cèpes 5.80 €

Bouchée au ris de veau 7.50 €

Coquille saint Jacques 7.50 €

Cassolette de Saint Jacques 8.00 €

Tarte aux Poireaux 2.80 €

Tarte aux Vignons 2.80 €

Quiche aux épinards 2.80 €

Roulé Dauphinois 3.00 €

Roulé au Chèvre 3.00 €

Croque Monsieur 3.00 €

Croque- Cèpes 3.50 €

Fajitas Basquaise 4.80 €

Crepe au jambon 3.60 €

Les Volailles cuisinées Maison

Poulet de ferme roti 17.50 € pièce

Cuisse de poulet Basquaise 6.50 €

Poulet aux Ecrevisses 7.50 €

Poulet sauce au cidre 6.50 €

Blanquette de Volailles 7.50 €

Emincé de Volailles sauce provençale 7.50 €

Curry de Volailles 7.50 €

Suprême de Pintade, sauce au choix 11.50 €

Coq au vin 6.50 €

Paupiettes de dinde sauce forestière 7.80 €

Magret et confit de canard 14.50 €

Délice de volaille farci au Foie Gras et figues 13.50 €

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 cuisiné Maison

Bœuf Bourguignon 7.50 €

Bœuf Provençal 7.50 €

Bœuf Mode aux Carottes 7.50 €

Langue de Bœuf, sauce au choix 8.50 €

Joue de Bœuf Braisé aux petits légumes 12.50 €

Roastbeef sauce au choix 12.50 €

Le Veau

Paupiette de Veau , sauce au choix 7.50 €

Blanquette de Veau à l' Ancienne 7.50 €

Sauté de Veau Marengo 7.50 €

Sauté de Veau aux Olives 7.50 €

Roti de veau , sauce aux Girolles 12.50 €

Tete de Veau , sauce Gribiche 14.50 €

Pavé de Veau, sauce au Birlou 14.50 €

Fricassée de Ris de veau , sauce aux Morilles 16.50 €

*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 Porc cuisiné Maison

<i>Côte de porc à la provencale</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Roti de Porc , sauce aux Girolles</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Araignée de porc sauce au thym</i>	<i>8.50</i>
<i>Porc au Caramel</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Jambon Braisé, sauce Porto</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Filet Mignon, sauce aux Cèpes</i>	<i>8.50 €</i>

Les légumes d'accompagnements

<i>Haricots verts</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Ratatouille Provencale</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Printanière de Légumes</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Poellée Campagnarde</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Gratin Dauphinois</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gratin de courgettes</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gratin de Choux fleur</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Clafouti de Légumes Provençal</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Gratin Dauphinois aux Cèpes</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Gratin Auvergnat</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Aligot</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Cassolette de patate douce</i>	<i>5.00 *</i>

Les plats uniques et spécialités Maison

Minimum 8 personnes

<i>Couscous Merguez</i>	<i>8.50</i>
<i>Couscous Poulet Merguez</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Couscous Agneau, Poulet, Merguez</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Paella Poulet et Fruits de mer</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Tartiflette au Reblochon</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Tartiflette au Saint Nectaire</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Tartiflette Chèvre Miel</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Lasagnes Pur Bœuf</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Hachi parmentier</i>	<i>7.50</i>
<i>Saucisse Aligot</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Moussaka d' Aubergines</i>	<i>2.50 €</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*

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 3.50 €

Les petits plus

Livraison 5.00 € 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,

