



SARL Les Partenaires
674, Avenue de La Liberté
33860 St Aubin de Blaye
05.57.32.55.59

LISTE PROPOSITIONS TRAITEUR - 2024 -

Tarifs valables à partir du 15/01/2024

• Les Plats :

- Carré de porc braisé avec sauce au Pineau / Porto / Madère à 16.90 €/kg
- Cochon de lait cuit (*cuisson offerte _ 500g/personne*) à 16.90 €/kg
- Jambon braisé sauce au Pineau (*environ 25/30 personnes*) à 110.00 €/pièce
- Jambon braisé sauce au Pineau (*environ 35/40 personnes*) à 130.00 €/pièce
- Rougail saucisses à 10.90 €/pers
- Blanquette de veau à 11.90 €/pers
- Mijoté de veau façon grand-mère (*champignons, vin blanc ...*) à 11.90 €/pers
- Axoa de veau au piment d'Espelette (*plat Basque*) à 11.90 €/pers
- Couscous (*poulet, merguez, boulette bœuf/agneau ...*) à 12.90 €/pers
- Paëlla royale à 12.90 €/pers
- Choucroute garnie (*saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, palette de porc s/os, pomme de terre, choux*) à 12.90 €/pers
- Poulet basquaise (*cuisse de poulet fermier*) à 10.90 €/pers
- Bœuf au pineau / à la provençale / Bœuf bourguignon à 11.90 €/pers
- Noix de joue de porc au cidre à 11.90 €/pers
- Brandade de morue à 11.90 €/pers

• Les Accompagnements :


- Haricots verts campagnards (*ventrèche fumée, ail, échalotes*) à 1.50 €/pers
- Riz pilaf (*oignons, jambon de Bayonne*) à 1.50 €/pers
- Pommes de terre grenailles à 2.00 €/pers
- Ecrasé de pommes de terre à 1.50 €/pers
- Gratin dauphinois à 2.00 €/pers
- Mogettes à 1.50 €/pers

Cette liste est non exhaustive, pour toutes autres demandes/idées/devis,
contactez-nous au 05.57.32.55.59 📞


Les prix/poids sont susceptibles d'être modifiés selon les cours.


**Possibilité de mise en place du buffet, de fournir un maintien au chaud et de livraison.
Location de planchas à gaz sur charriot. Pour plus de renseignements, nous consultez.**

- **La Formule Traiteur complète : à 10.90 €/pers**



**Pour toute commande :
10 personnes MINIMUM**






**Pour toute commande :
1 Semaine de délai**

La Formule Complète : 10.90 €/personne (salade, charcuterie et viande)

FORMULE SALADE

Salade piémontaise
Taboulé
Salade de la mer

4.50 €/pers



SAINT AUBIN DE BLAYE
05.57.32.55.59

FORMULE CHARCUTERIE

Jambon blanc
Jambon de Bayonne
Rosette
Saucisson à l'ail
Terrine de campagne
Rillette de porc
Chorizo
Salami


4.50 €/pers

MIRAMBEAU
05.46.04.88.37

FORMULE VIANDE

Rôti de bœuf cuit
Rôti de porc cuit
Cuisse de poulet rôtie

4.50 €/pers



SAINT GENIS DE SAINTONGE
05.46.48.32.93

Nous pouvons également réaliser vos apéritifs dinatoire et buffet (tapas, amuse-bouche, toast, sushi, verrines salées/sucrées, navettes briochées, mini wrap, trempettes de légumes frais, grignote fromagère et charcutière ...). Pour en savoir plus, nous consultez.

Exemple d'une présentation de buffet pour un anniversaire réalisé par nos soins ! Vous trouverez d'autres photos sur notre site internet et notre page Facebook. 🍷🔥🍴



BUFFET FROID / APÉRITIF DINATOIRE

(Minimum : 30 personnes)

Chiffonnades sur plateaux décorés :

- Jambon de Bayonne / Chorizo / Rosette
- Dés de graton bordelais / grenier médocain

Trempettes de légumes frais et sa crème ciboulette citronnée :

- Concombres / carottes / tomates cerises

Grignote fromagère et charcutière (*cheddar, emmental, jambon blanc*)

Assortiment de navettes :

- Rôti de bœuf / moutarde
- Poulet rôti / tomate / mayonnaise
- Rosette / beurre / cornichons
- Fromage frais citron et aneth / Saumon fumé

Mini wraps :

- Fromage ail et fines herbes / jambon blanc / salade verte
- Thon / échalotes / salade verte

Assortiment de sushi

Brochettes tomates / rosette / mozzarella

Assortiment de Toasts :

- Rillettes de poisson / ciboulette
- Fromage frais aux noix
- Mousse de canard / perles de vin de sauternes
- Tzatziki / crevette

Assortiments de verrines salées :

- Avocat / crevette
- Gambas à la mandarine
- Tartare de tomates et pétale de jambon de Bayonne
- Surimi / ananas

Assortiments de verrines sucrées :

- Panna cotta aux coulis de fruits rouges
- Crème spéculoos
- Entremet caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat

Brochette de fruits frais (*melon, pastèque, ananas, kiwi ...*)

16.90 €/personne

6.90 €/personne

→ Possibilité de fournir des présentoirs ou prestation de dressage de buffet, nous consulter pour les tarifs et devis.