



Nos buffets froids

♦ Buffet à 12,90€

Piémontaise, Taboulé – Mix Charcuterie – Émincé poulet, Rôti de porc – Chips - Pain - Tartelettes – Condiments

♦ Buffet à 15,50€

Piémontaise, Taboulé, Salade Pâtes surimi – Mix Charcuterie - Terrine de poisson - Émincé de poulet, Rôti de porc, Rôti de bœuf - Chips - Pain – Fromage – Tartelette - Condiments



Nos plateaux repas

♦ Plateau froid à 12,50€

Entrée – Plat froid – salade – fromage – pain - dessert

♦ Plat avec plat chaud à 13,50€

Entrée – Plat livré chaud – salade – fromage – pain - dessert



Nos menus

Départ froid du labo - À réchauffer par vos soins

♦ Menu à 13,50€

Tatin de légumes jambon fumé - Confit de canard / Gratin Dauphinois - Pana Cotta fruits rouge

♦ Menu à 15,90€

Salade Périgourdine ou Salade chèvre - Suprême de pintade fermière rôti / Accompagnement au choix - Tartelette chocolat caramel beurre salé

♦ Menu à 19,90€

Foie gras - Magret de canard / Accompagnement au choix - Salade - Fromage - Assiette gourmande

♦ Menu enfant à 7,50€

Escalope de poulet pané / Gratin - Mousse au chocolat

♦ Végé

Moussaka courgettes aubergines lentilles

Tarif Hors location de vaisselle

Tarif hors service

Les commandes sont à passer 24h à l'avance.
Livraison gratuite aux alentours de Château-Gontier

TRAITEUR DU HAUT ANJOU

<< l'Esprit Gourmand >>

La Carte



20 bis Route de Laval
53200 Château-Gontier sur Mayenne



Accueil : 02 43 07 27 48
Service administratif - Mickaël : 06 36 47 35 08
Production - Cyril : 06 88 95 16 09



www.traiteurduhautanjou.fr



contact@traiteurduhautanjou.fr

TARIF PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Nos Cocktails

♦ Apéritif

Punch	3,00€
Kir pétillant.....	3,00€
Rosé pamplemousse.....	2,00€

♦ Canapés froids 8 pièces à 10€

Rillettes de la mer – Gravelax - Saumon fumé – Foie gras
Tomate ail et fines herbes - Mousseline de betterave –
Patate douce au cumin – Wraps jambon fumé

♦ Planche apéritive pour 8 personnes à 28€

(Cochonnaille – fromage – crudités)

♦ Navettes

Fromage.....	1,00€
Jambon fumé.....	1,00€
Thon sauce Aurore.....	1,00€

♦ Canapés Chauds

Toast savoyard	1,00€
Toast chèvre miel.....	1,00€
Pétoncles beurre persillée.....	1,00€

♦ Verrines

Guacamole et son gravelax.....	1,00€
Crevette basilic fromage frais.....	1,00€
Mousse de Betterave.....	1,00€

♦ Club sandwiches

Boeuf mayonnaise curry.....	1,50€
Poulet sauce Tartare.....	1,50€

♦ Réductions sucrées 1€

Les Entrées

♦ Foie gras de canard maison confiture d'oignon rouge (Part de 40g)	130€/kg
Truite fumée blinis crème au herbe.....	6,50€
Saumon gravelax.....	6,00€

Assiette terre mer gourmande.....	8,90€
Saumon fumé crevettes St Jacques Jambon fumé toast salade	

Nos plats cuisinés <<Coté Terre>>

♦ Confit de canard.....	7,00€
♦ Filet Mignon sauce pommeau.....	7,00€
♦ Aiguillettes de canard aux 4 épices.....	7,90€
♦ Suprême de volaille forestier.....	7,90€
♦ Parmentier de canard et sa salade.....	8,90€
♦ Joue de porc aux pruneaux ou au cidre.....	7,00€
♦ Moëlleux de poulet lardé mariné au thym citron aux cèpes.....	8,50€
♦ Langue de bœuf	7,00€

Nos plats cuisinés <<Coté Mer>>

♦ Filet de Saumon à l'oseille.....	
♦ Brochette de crevettes à l'huile de noisette.....	
♦ Cabillaud safrané.....	

Accompagnements

♦ Brochette de pomme grenaille.....	2,50€
♦ Gratin Dauphinois.....	2,50€
♦ Tian de légumes de saison.....	2,50€
♦ Lingots de carottes au cumin.....	2,50€
♦ Ratatouille.....	2,50€
♦ Brochette de légumes.....	2,50€
♦ Flan.....	2,50€
♦ Risotto safrané.....	2,50€
♦ Poêlée haricots champignons.....	2,50€
♦ Tomate Provençale.....	2,50€
♦ Gratin Tatin tomates courgettes et oignons.....	2,50€

Nos desserts

♦ Crumble aux pommes.....	3,00€
♦ Tarte citron meringuée.....	3,00€
♦ Tarte fruits de saison.....	3,00€
♦ Tarte chocolat caramel beurre salé.....	3,00€
♦ Assiette gourmande.....	3,00€
♦ Tiramisu.....	3,00€

Nos fromages

♦ Trio de fromage Mayennais salade	3,90€
--	-------

Nos plats uniques

♦ Jambalaya.....	8,00€
♦ Carbonnade flamande Mayennaise.....	8,90€
♦ Tajine.....	8,00€
♦ Rougail saucisses.....	8,50€
♦ Tartiflette	8,00€
♦ Tartiflette + charcuterie + salade	11,00€
♦ Couscous.....	9,90€
♦ Paëlla.....	9,90€
♦ Poulet Basquaise.....	7,90€
♦ Jambon à l'os.....	9,90€

Nos ateliers

♦ Plancha (bœuf, poulet brochette de crevettes) + Garniture	14,90€
♦ Cochon fermier de Cossé le vivien + Garniture.....	14,90€
♦ Jambon fermier à la broche + Garniture.....	11,50€
♦ Côte de bœuf + Garniture	24,90€
♦ Formule Grillade.....	7,90€