



Nos buffets froids

♦ Buffet à 12,90€

Piémontaise, Taboulé – Mix Charcuterie – Émincé de poulet, Rôti de porc – Chips - Pain - Tartelette aux pommes – 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 13,50€

Entrée – Plat froid – Salade – Fromage – Pain - Dessert

♦ Plat avec plat chaud à 14,90€

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 (3 pièces)

♦ Menu enfant à 7,50€

Escalope de poulet pané ou nuggets/Gratin
Mousse au chocolat

♦ Végé à 7,00€

Moussaka courgettes aubergines lentilles

Location caisson 15€ le week-end

Tarif hors location de vaisselle (nous contacter)

Tarif hors service (nous contacter)

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

Mes notes ...

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 2026

Nos Cocktails

♦ Apéritifs

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 - Tartinables)

♦ 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 persillé.....	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€
(1 tranche de Saumon fumé - 3 crevettes - 3 St jacques -
1 tranche de Jambon fumé - 3 toasts salade)

Nos plats cuisinés <<Coté Terre>>

- ♦ Confit de canard.....7,90€
- ♦ 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€
- ♦ Emincé de dinde au curry 7,00€
- ♦ Blanquette de sot l'y laisse de dinde7,00€
- ♦ Moëlleux de poulet lardé mariné au thym citron
aux cèpes8,50€

Nos plats cuisinés <<Coté Mer>>

- ♦ Filet de Saumon à l'oseille..... 9,90€
- ♦ Brochette de crevettes à l'huile de noisette.....9,90€
- ♦ Queue de Lotte à l'armoricaïne9,90€

Accompagnements

- ♦ Brochette de pomme grenaille.....2,50€
- ♦ Gratin Dauphinois.....2,50€
- ♦ Tian de légumes de saison.....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€

Autres accompagnements possibles sur demande

Nos fromages

- ♦ Trio de fromage Mayennais salade3,90€

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 pièces)3,00€
- ♦ Tiramisu.....3,00€

Nos plats uniques

- ♦ Jambalaya.....8,00€
- ♦ Carbonnade flamande Mayennaise - Pommes de
terre vapeur8,90€
- ♦ Tajine de poulet - semoule et légumes8,00€
- ♦ Rougail saucisses - riz8,50€
- ♦ Tartiflette et salade8,00€
- ♦ Tartiflette + charcuterie + salade11,00€
- ♦ Couscous - semoule et petits légumes9,90€
- ♦ Paëlla (poulet, merguez, crevettes, cocktail de fruits de mer) ...9,90€
- ♦ Poulet Basquaise - riz7,90€
- ♦ Jambon à l'os (Boucherie Boisramé) - Pommes de
terre grenailles9,90€
- ♦ Choucroute (Chou, Saucisse fumée, Francfort, Jarretton, Saucisson à
l'ail, Poitrine, PDT Vapeur)9,90€
- ♦ Choucroute de la Mer (Chou, Saumon, Poisson blanc,
Langoustine, PDT Vapeur, Beurre blanc).....9,90€
- ♦ Lasagnes de boeuf - salade 9,90€
- ♦ Cassoulet (Haricots, Joue, Cuisse de canard, Saucisson à l'ail,
Saucisse fumée) 9,90€
- ♦ Parmentier de canard - salade 9,90€

Nos ateliers

- ♦ Plancha (boeuf, poulet brochette de crevettes) + Garniture ..16,90€
- ♦ Braséro (boeuf, poulet brochette de crevettes) + Garniture ..18,50€
- ♦ Cochon fermier de Cossé le vivien + Garniture.....16,90€
- ♦ Jambon fermier à la broche (Boucherie Boisramé)
+ Garniture.....11,50€
- ♦ Côte de bœuf + Garniture24,90€