

Les Fromages

Plateau de Brie, Comté, Morbier.....3.00€

Autres Fromages sur devis

Les Plaisirs sucrés

Les desserts individuels

Tartelette aux Pommes2.00€

Palet Sablé Caramel.....3.80€

Tourbillon fruits rouge2.80€

Les desserts à partager

Crème brûlée Fruits rouge.....3.80€

Croustillant au trois Chocolats3.80€

Framboisier.....3.80€

Les plateaux pour buffet cocktail

Duo de Mini Muffins (cœur chocolat et cœur caramel) par 42 1.20€

Crêpes fourrées chocolat.....0.70€

Brownie aux noix de Pécan..... 0.85€

Donut au sucre..... 0.95€

Trio de mini beignet (fruit rouge, pomme, chocolat) par 36..... 30.00€

Assortiments de mignardises x 57 50.00€

Mini douceur de verrines (pomme vanille - mangue passion- chocolat chantilly- framboise crème brûlé (par36)..... 60.00€

Macaron (par 72)..... 60.00€

Agnès et Stéphane, boucher- charcutier traiteur depuis plus de 15 ans.

Stéphane a acquis un savoir-faire, fruit de nombreuses années de pratique, de recherches, de rencontres, au service de la qualité du produit, de l'authenticité du goût.

Nous vous proposons en magasin un large choix de charcuterie traditionnelle maison, viandes rouge Parthenaise, veau, volaille...).

Créons ensemble l'évènement qui vous ressemble. Nous réalisons des devis personnalisés en fonction de vos besoins.

Pour plus de renseignements, contactez-nous !

Verrerie, nappage et service non compris.



SPADARO Stéphane

1 place de l'Ebergement
44270 Paulx

Proxipaulx.spadaro@gmail.com

06.37.04.27.17 / 02.40.26.08.11

Merci
de votre
Confiance



Sur commande et au minimum 1
semaine en avance

Pour vos évènements d'entreprise :
cocktail, séminaire, inauguration...

Pour vos évènements privés :
repas de famille, anniversaire,
baptême, départ en retraite, mariage

...

SIRET 951 745 587 00018 - NAF4711B

Apéritif Froid | Chaud ou prêt à réchauffer

Les mini tartelettes.....	0.90€
Les tartelettes fraîcheur (été)	1.00€
Les mini bricks / samoussa.....	0.90€
Mini hamburger (steak - cheddar).....	1.60€
Mini hot dog	1.25€
Mini verrine perle de la mer/crevettes	1.35€
Brochette ananas crevette, tomate mozzarella, melon,- jambon sec (en saison).....	0.95€
Club sandwich (jambon blanc crudité, oignons frits).....	1.00€
Mini cakes (par 5, environ 50 parts) ..	25.00€
Wrap jambon-emmental	0.85€
Navette (thon, rosette)	1.10€
Mini pain bagnat œuf mimosa.....	1.20€
Plateau charcuterie et/ou fromage	sur devis



Entrée Froides | Chaudes

Assortiment de charcuterie :	
3 au choix	4.10€
(Rosette, jambon sec, pâté, rillettes, chorizo, saucisson à l'ail)	
Coquille de Saumon	6.50€
Assiette Norvégienne	7.50€
(Saumon fumé, crevettes, terrine de saint jacques)	
Assiette Périgourdine	8.80€
(Foie gras, gésiers, lardons)	
Assiette Terre et Mer.....	9.80€
(Saumon fumé, Foie gras)	
Bouchée à la Reine	5.00€
Cassolette Fruits de mer / Saint Jacques.	5.50€
Coquille Saint Jacques.....	6.50€

Plats Uniques

Cochon grillé sur broche.....	12.00€
Jambalaya.....	10.00€
Paëlla.....	11.00€
Rougail saucisse et riz	9.50€
Porc colombo et riz.....	9.50€
Couscous 3 viandes.....	10.50€
Tartiflette et salade.....	9.50€
Tagine d'agneau ou poulet aux abricots et semoule.....	10.00€
Cassoulet	9.50€
Choucroute	10.00€
Choucroute de la Mer	12.00€
Chili con carne.....	9.50€
Poulet basquaise et riz.....	9.50€

Plats Chauds

Jambon braisé au Porto	6.80€
Coq au vin	6.00€
Langue de Bœuf sauce Madère.....	6.90€
Cuisse de Pintade aux raisins	6.90€
Suprême de Pintade aux Girolles.....	7.80€
Suprême de Pintade aux Morilles.....	8.80€
Joue de Porc à la Bière ou au Cidre..	8.50€
Carbonade flamande.....	8.50€
Cuisse de Canard confite	7.50€
Cochon de lait rôti au four	8.90€
Longe de Porc farcie (farce au choix)	8.50€



Dos de Cabillaud.....	7.50€
Pavé de Saumon.....	8.50€



Accompagnements

Tomates provençales (x2).....	1.20€
Haricots blanc	1.80€
Ratatouille	1.90€
Purée de Patate douce	1.90€
Gratin Dauphinois individuel	2.00€
Pommes de terre Grenaille sel de Guérande	2.20€
Risotto	2.50€