



Votre traiteur sur mesure

Pour vos évènements familiaux, amicaux ou professionnels
Nous vous proposons de nous occuper de votre buffet.



Demandez votre devis

Traiteur froid

	Prix/Kg
Salade tahitienne (marlin)	2 650F
Salade de thon au soya	2 550F
Salade de cerf	2 550F
Salade de poulpe	4 650F

Salades composées :

Concombre surimi	2 095F
Piémontaise	1 950F
Chinoise	1 990F
Thaï	1 990F
Coleslaw	1 990F
Choux	1 990F
Taboulet	1 990F
Pommes de Terre saumon	2 150F
Tomates Feta	1 990F
Surimi	2 150F
Riz	1 750F
Nordique	2 050F
Cœurs de palmiers	2 050F
Cœurs d'artichaut	2 050F

Rôti de bœuf tranché	2 990F
Rôti de porc nature tranché	2 990F
Rôti Orloff tranché	2 990F

(sauces américaine, mayo, yahourt, moutarde)

Plateau charcuterie (3000 à 5000F)	
Crevettes cuites	3 500F
Carpaccio de bœuf	2 990F
Carpaccio de thon	3 250F

Apéro

Plaque de quiche	4 500F
Plaque de pizzas	3 900F
Pain surprise (10 douzaines)	6 500F

Dessert : pâtisseries 300F/Pc

Traiteur Chaud

	Prix/Kg
Rôti de porc croustillant	2 990F
Poitrine de porc croustillant	2 250F
Jarret de porc	1 690F
Carré de porc	2 990F

Poulet ou cannette désossé farci 1 750F - 3 000F

Filet de bœuf en croûte façon Wellington 3 650F

Jambon à l'ananas pré-tranché (4Kg- 20 pers.- 15 000 F)

(livré froid pré-cuit, à réchauffer à 100° 1 à 2 heures avant service)

Carré de côte de bœuf (AUST. Ou NZ selon arrivage) 2 990F

Cochon de lait 2 200F (15 Kg, 20 à 30 pers.)

Cuisson 4 240F (cuit et/ou farci)

Méchoui d'agneau fourni avec légumes et semoule (35 000F- 20 à 30 pers.)

Lasagnes (Végétariennes, viande, saumon ou crevettes) 890- 850- 990- 1 200F/part

Tartiflette (selon dispo. et saison) 1 990F

Accompagnements 1 550F/Kg

Gratin de pommes de terre

Gratin de pommes de terre, lardons

Gratin de courgettes

Gratin d'aubergines

Pommes de terre sautées à l'ail

Harricots verts sautés à l'ail

Jardinière de légumes sautée à l'ail



**Boucherie
du Chef**

Tél. : 41.68.11



Korail Païta

Ouvert 7/7 jours
de 7H30 à 19H30
Dimanche : 7H30 - 12H30

