

Mille-feuille de truite et mousse d'asperges-écrevisses, noix de pétoncles marinées au vinaigre de mangue	6.00 €
Truite Française de Normandie en Bellevue	5.50 €

NOTRE CARTE TRAITEUR 2020

Prix TTC à emporter

Poissons chauds en sauce (prix à la part)

Filet de sandre garni aux escargots persillés crème de crémant	7.50 €
Gratin de fruits de mer et fleurs	7.00 €
Dos de cabillaud au curry vert, lait coco, crevette papillon	6.50 €
Dos de saumon frais aux amandes sauce champagne	7.00 €
Corolle de sole et filet de rouget de Thaïlande avec peau crème de basilic	7.00 €
Dos de loup velouté de moules et champignons crème safranée	7.00 €
Pave de merlu de l'île d'Yeu avec peau	
Sauce au beurre de combava	7.00 €
Filet de dorade royale crème d'écrevisses et chorizo	7.00 €
Nage de Saint Jacques et saumon émulsion américaine	7.50 €
Dos de cabillaud sa langoustine façon bouillabaisse	7.00 €

Viandes en sauce (prix à la part)

Filet de bœuf en brioche (min 4pers)	11.00 €
Tournedos de bœuf charollais brisures de morilles	11.00 €
sauce St Marcellin	11.50 €
sauce au bleu	11.50 €
Filet mignon de veau son jus légèrement crémé	8.00 €
Paupiette de veau lardé émulsion foie gras	6.50 €
Ris de veau à l'ancienne (poitrine fumée, carotte, oignons)	11.00 €
Tournedos de canard rôti sur peau jus à la mangue	7.50 €
Caille farcie sauce crémée au porto blanc brisures de morilles	7.50 €
Suprême de pintade sauce salmis	7.50 €
Traditionnel suprême de poulet à la crème fraîche d'Etrez	7.00 €
à la chair d'écrevisses	7.50 €
aux morilles	7.50 €
au vin jaune	8.50 €
Coq au vin	6.00 €
Jambon braisé sauce mère	6.00 €
Mignon de porc chapelure et pain d'épices jus crémé	7.00 €
Noix de joue de porc vigneronne champignons, olives, lardons	7.00 €

Spécial gibier (prix à la part) (Uniquement en période de chasse)

Pavé de kangourou pané cacao et noisettes	7.50 €
Pavé de cerf réduction de jus corsé	8.00 €
Filet de sanglier bardé façon tournedos sauce grand veneur	8.50 €
Sauté de sanglier sauce girolle trompette et cèpes	7.50 €
Gigot de sanglier sauce grand veneur	8.00 €
Gigot de cerf sauce saint Hubert	8.00 €
Sauté de cerf sauce grand veneur	7.00 €
Suprême de faisan mariné miel et graine de sésame	7.50 €

Mise en bouche pour apéritif cocktail

Eventail de verrines au choix du chef (les 3) (foie gras, courgette chorizo, poisson, melon ... suivant la saison)	3.50 €
Assortiment de mini burger bretzel à chauffer (les 3)	3.50 €
Assortiment de mini navettes garnies (les 4)	3.80 €
Mini burger prestige apéritif (les 4)	5.00 €
(Jambon sec-fromage, œuf de truite, saumon fumé-raifort, foie gras)	
Assortiment de mini muffins (les 4) (Jambon, tomate basilic, petits pois menthe, carotte curry)	4.00 €
Assortiment de wrapps roulés façon tortilla (les 4) (Saumon fumé, poulet, pastram, légumes)	3.30 €
Mini-brochette de poulet montée à la main sur pic en bois (la pièce)	
—> A la provençale marinée avec une olive	1.50 €
—> Marinée au miel avec une datte	1.50 €
Mini cannelé salé (les 3)	2.90 €

Pâtisserie charcutière

Feuilletés apéritifs salés (100 à 120 pièces/kg)	19.50 €/kg
Gougères bourguignonnes (90 à 100 pièces /kg)	19.50 €/kg
Pain surprise charcuterie	20.00 €
Pain surprise poisson	20.00 €
Cake aux olives et jambon (les 100gr)	1.80 €
Quiche (la plaque)	28.00 €
Pizza (la plaque)	28.00 €
Quiche aux oignons (la plaque)	30.00 €
Pizza aux trois fromages (la plaque)	30.00 €
Quiche tartiflette (la plaque)	31.00 €
Quiche poulet chorizo (la plaque)	31.00 €
Quiche végétarienne aux poireaux (la plaque)	30.00 €
Quiche au thon (la plaque)	29.00 €
<i>Nos plaques de quiches et pizzas sont de 96 morceaux (format 40/60)</i>	

Entrée chaude pâtissière (prix à la pièce)

Tourte au poulet / champignons pour 6 pers	15.00 €
Tourte aux escargots à la crème persillée pour 6 pers	19.00 €
Tourte de saumon à l'oseille pour 6 pers	21.00 €
Feuilleté aux fruits de mer individuel	3.00 €
Feuilleté aux escargots individuel	3.30 €
Feuilleté saumon /oseille individuel	3.50 €
Feuilleté aux grenouilles individuel	3.30 €

Entrées froides sur plat (prix à la part)

Foie gras de canard maison toasts et gelée	7.50 €
Cornet de jambon a la mousse de foie, gelée et cornichons	2.50 €
Jambon persillé de bourgogne, salade verte et cornichons	2.50 €
Cornet de poisson au saumon fumé, macédoine et crevette	5.50 €
Médaille de sandre ou saumon garni de macédoine et crevette	7.50 €
Médaille de sandre ou saumon sans garniture	6.00 €
Tarte de saumon frais	6.00 €
(Coupé au couteau à l'huile d'olive et citron)	

Spécial Plats uniques (prix à la part)

(10 pers minimum)

Poule au riz sauce suprême	6.00 €
Choucroute garnie	6.00 €
(Choux, pommes de terre, Strasbourg, saucisse fumée, saucisson cuit)	
Bœuf bourguignon (pommes vapeur)	6.00 €
Blanquette de veau façon grand-mère	6.00 €
Cassoulet toulousain	8.00 €
(canard, poitrine de porc, saucisse, haricots)	
Saucisson beaujolais pomme vapeur	6.00 €
Tartiflette et charcuterie	8.50 €
Tête de veau sauce gribiche	8.50 €

Spécial Plats uniques venus d'ailleurs (prix à la part)

(10 pers minimum)

Couscous (agneau, poulet, merguez)	7.00 €
Paella royale	8.50 €
(poulet, chorizo, fruits de mer, gambas, pétoncles, riz)	
Rougail saucisse	7.00 €
Tajine d'agneau aux légumes	7.00 €

Veggie

Pané de blé à l'emmental et épinards coulis de tomate basilic	6.50 €
---	--------

Lasagne aux épinards 6.50 €

Légumes (prix à la part)

Gâteau de champignons façon kouglof	2.00 €	
Gratin dauphinois	2.50 €	
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages	2.70 €	2.70 €
Tarte Tatin d'endives	2.00 €	
Crêpes Parmentier (5/pers)	2.50 €	
Tomates provençales	1.40 €	
Gâteau mousseline d'asperges et parmesan	2.50 €	2.50 €
Mille-feuilles de pommes de terre et champignons	2.50 €	2.50 €



Suivez nous également sur Facebook Sarl Duby Jean

BUFFET APERITIF

4.00 € TTC par pers.
3 toasts assortis
(Charcuterie et poisson)
3 tranches de pâté en croûte cocktail
3 tranches de rosette
3 mini-pizzas
3 mini-quiches

BUFFET DINATOIRE

6.50 € TTC par pers.
3 mini-quiches
3 mini-pizzas
2 tranches de pâté en croûte cocktail
3 tranches de rosette
Jambon blanc, jambon sec roulé sur pic
Fromage en dés sur pic

Possibilité de mignardises : 2.80 € les 3

PLATEAUX REPAS (nous consulter pour tarif)

1^{ère} formule-
Crudité - cuisse de poulet- rôti de porc chips- fromage
portion-fruit-couverts
2^{ème} formule conditionné en barquette

PLATEAUX DE CHARCUTERIE

5.50 € TTC par personne

1 tr de jambon blanc, 2tr de rosette, 1tr de terrine de campagne,
2tr de jésus cuit, 2tr de chorizo,
Dés de jambon persillé

Viandes froides sur plat (prix à la part)

Cuisse de poulet rôti (1tr /pers)	2.50 €
Roti de porc filet cuit (2tr/pers)	2.50 €
Rosbif cuit (2tr/pers)	3.50 €
Gigot d'agneau rôti à l ail (2tr/pers)	4.00 €



**Faire de vos repas une véritable fête est
notre souhait le plus cher.**

**A chaque moment important de votre vie
(banquet, mariage, réception, réveillon,
repas d'affaires...),**

**Vous pourrez compter sur notre savoir-faire
Et nos précieux conseils.**

**Reconnue dans la région pour sa qualité, notre
équipe traiteur vous garantit
Sérieux et efficacité.**

**Traditionnels, les mets présentés sont
préparés avec soins et « fleurent bon la
cuisine d'antan ».**

**Pouvant s'adapter à vos goûts, n'hésitez pas à
nous solliciter pour un devis personnalisé.**

L'équipe Jean Duby

Les salades 3.00€ TTC la part (200 g)

Salade piémontaise aux œufs
Taboulé au poulet et chorizo
Salade de betterave rouge à la moutarde à l'ancienne
Salade de cœur d'artichaut au pistou
Salade strasbourgeoise
Duo de céleri et carottes râpés
Salade de tagliatelles au saumon fumé
Macédoine de légumes
Salade de museau de bœuf
Salade de pommes de terre, harengs, oignons
Green salade (brocolis, haricots verts, pois gourmands)
Salade de fruits de mer
Salade de lentilles à la marocaine, au pois chiches et carottes
Salade de cervelas
Salade de légumes du soleil

(riz, tomates, olives, poivrons, feta)

Buffet froid 15.00 € par personne

Macédoine, salade piémontaise aux œufs,
Salade de tagliatelles au saumon,
Duo de céleri et carotte râpés,
Taboulé au poulet chorizo
Aspic aux œufs – terrine de sandre
Terrine de campagne, jambon blanc, rosette, poitrine roulée
1tr de rôti de porc cuit, 1 tr de rosibif, ½ cuisse de poulet
Fromage plateau 3

sortes

