

# Offre traiteur

## La Cure d'Abbaretz

Plats chauds mitonnés par notre traiteur partenaire, livrés à l'heure de votre choix en caisson isotherme. Y a plus qu'à servir !

Les tarifs sont affichés par personne. Le pain est compris !

### Les Formules

#### Formule Hiver à 16,20 €

(Tartiflette salade et vinaigrette + dessert au choix)

#### Formule été à 13,90 €

(Salade composée 500g par personne au choix + dessert au choix)

### Les Menus

À composer via la liste des plats uniques, entrées et desserts

Entrée (salade) + Plat + Dessert : 22,90€

Entrée + Plat + Dessert : 24,90€

Entrée + Plat : 20,90€

Plat + Dessert : 18,50 €



### Les Buffets et assortiments

Les wraps sont au poulet, au jambon ou végétarien avec base tomate oeuf, salade.

#### Le panier pique-nique à 13,90€

Salade composée au choix (taboulé ou piémontaise), sandwich ou wrap jambon, poulet, thon ou végétarien, bouteille d'eau 50cl, chips, portion de fromage et madeleine, serviettes et couverts

#### Le Buffet Classique à 14,30 €

Terrine, rillettes, assortiment de charcuterie, rôti de porc chips, fromage, dessert (salade de fruit - crumble)

#### Le Buffet de saison à 16,70 €

Terrine, rillettes, assortiment de charcuterie et viande, salades composées de saisons, chips, fromage, wraps ou flan de légumes, dessert (tartelettes)

#### Le Buffet prestige à 19,90 €

errine, rillettes, assortiment de charcuterie et viande, salades composées de saisons, chips, fromage, wraps et flan de légumes, 3 amuses bouches par personne, dessert au choix

#### Le Buffet Végétarien à 23,90€

Quiche fromage ou quiche légumes, flan de légumes, tatin de légumes,

Terrine de légumes, 200g de salades composées par personnes, oeufs

mimosas au choix (nature, curry, herbes), fromages, chips, dessert

(tartelettes de saison)



### Les Salades composées

250g pour une entrée : 4,90€

500g pour un plat : 9,50€ (hors formule)

- ◆ Taboulé
- ◆ Melon/Pastèque/Menthe
- ◆ Piémontaise
- ◆ La Grecque (salade verte, feta, tomates, poivrons, concombres, olives à la grecque, oignons, vinaigrette, huile d'olive, jus de citron, herbes de Provence)

- ◆ La Provençale (blé, olive, tomate, concombre, fromage)
- ◆ L'Italienne (tagliatelles fraîches, mozzarella, jambon cru, tomates, basilic, vinaigrette, jus de citron)
- ◆ La Véggie (lentilles vertes, cranberries, brocolis, champignons crus, tofu poêlé)



### Les Plats Uniques

Tous nos plats sont à 14,50€, sauf Tartiflette et Rougail à 12,50€ et Saumon et Parmentier de canard à 17,90€

- ◆ Tartiflette (peut être végétarienne)
- ◆ Couscous deux viandes : merguez, poulet
- ◆ Paëlla
- ◆ Poulet Basquaise, Riz
- ◆ Colombo de Poulet, Riz
- ◆ Cuissede canard confite
- ◆ Blanquette de volaille, riz
- ◆ Rougail Saucisses
- ◆ Dahl de lentilles corail

- ◆ Saumon sauce aneth, riz et flan de légumes (hors formules)
- ◆ Poulet curry-coco, riz
- ◆ Cassoulet
- ◆ Lasagnes de boeuf ou de légumes, salade
- ◆ Pore Orloff, Gratin Dauphinois, Salade
- ◆ Couscous
- ◆ Parmentier de Canard (hors formules)
- ◆ Choucroute

### Les Entrées

Entrées à 6,90€

- ◆ Assiette Terre - Assortiment viandes et charcuterie
- ◆ Verrine Avocat Crevette

- ◆ Feuilleté fromage
- ◆ Panna Cotta de poisson

### Les Desserts

Desserts à 4,50€

- ◆ Panna Cotta
- ◆ Tiramisu revisité - Base Oréo, Lion ou Spéculoos
- ◆ Crumble - Pommes ou fruits rouges
- ◆ Brownies
- ◆ Mousse chocolat (noir ou lait)
- ◆ Tartelettes au fruit ou citron meringuée
- ◆ Flan pâtissier

Desserts à 5,80€ (hors formules)

- ◆ Forêt noire
- ◆ Entremets exotique
- ◆ Palet breton, mousse exotique, noix de coco
- ◆ Fraisier ou framboisier
- ◆ Crème brûlée

Pour toute question  
ou commande :  
[contact@lemoulinideal.fr](mailto:contact@lemoulinideal.fr)  
06 58 26 12 34