

# 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 13,90 €

(Tartiflette salade et vinaigrette + dessert au choix)

#### Formule été à 10,90 €

(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 : 19,90€

Entrée + Plat + Dessert : 20,90€

Entrée + Plat : 17,10€

Plat + Dessert : 15,90 €

### Les Buffets

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

#### Le Buffet Classique à 12 €

Terrine, rillettes, assortiment de charcuterie, chips, fromage, panna cotta

#### Le Buffet de saison à 15,50 €

Terrine, rillettes, assortiment de charcuterie, chips, fromage, panna cotta, assortiment de viandes, wraps, dessert (mousse chocolat, crumble ou gâteau nantais)

#### Le Buffet prestige à 18 €

Terrine, rillettes, assortiment de charcuterie, chips, fromage, panna cotta, assortiment de viandes, wraps, dessert (mousse chocolat, crumble ou gâteau nantais) + dessert au choix + amuse-bouches

#### Brunch à 18 €

Mixte de salé et sucré : charcuterie, œuf brouillé, oeuf mimosa, bacon, salades composées, viennoiseries, gaufre, crêpes, fruits...

#### Brunch avec boisson à 19,90 €

Jus de fruits frais, lait cru, café, thé...



### Les Salades composées

250g pour une entrée : 4,5€

500g pour un plat : 8,5€ (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)

### Les Plats Uniques

Tous nos plats sont à 12,90 € (sauf Tartiflette à 10,90 € et Parmentier de canard à 15,90€)

- ◆ Tartiflette (peut être végétarienne)
- ◆ Couscous deux viandes : merguez, poulet
- ◆ Paëlla
- ◆ Poulet Basquaise, Riz
- ◆ Colombo de Poulet, Riz
- ◆ Estouffade Bourguignonne
- ◆ Blanquette de Veau, Riz ou Gratin Dauphinois
- ◆ Rougail Saucisses

### Les Entrées

Entrées à 4,90€

- ◆ Assiette Terre - Assortiment viandes et charcuterie
- ◆ Verrine Avocat Crevette
- ◆ Coquille de crabe
- ◆ Panna Cotta de poisson

### Les Desserts

Desserts à 3,50€

- ◆ Assortiment de 3 mignardises - Chocolat, fruit, caramel
- ◆ Tiramisu revisité - Base Oréo, Lion ou Spéculoos
- ◆ Crumble - Pommes ou fruits rouges
- ◆ Brownies
- ◆ Mousse chocolat (noir ou lait)

- ◆ 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)



- ◆ Saumon sauce aneth, Riz et Flan de légumes
- ◆ Cabillaud Sauce Citron, Riz et Flan de légumes
- ◆ Cuisse de canard confite, Gratin Dauphinois, Salade
- ◆ Lasagne Végétarienne
- ◆ Porc Orloff, Gratin Dauphinois, Salade
- ◆ Lasagnes Végétarienne
- ◆ Parmentier de Canard (hors formules)

Entrées à 6,70€ (hors formules)

- ◆ Mille Feuille de saumon - Pain de mie, rilette de saumon, crème citron et ciboulette
- ◆ Verrine Landaise - Magret, mousse de fois gras, confit

Desserts à 4,50€ (hors formules)

- ◆ Forêt noire
- ◆ Entremets exotique
- ◆ Palet breton, mousse exotique, noix de coco
- ◆ Tartelette - Fraise, framboise ou citron meringué

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