

*Catalogue Traiteur*

*Printemps 2016*



3.V.1.T.

Viandes

Vins

Volailles

Traiteur



**Nous Contacter :**

Tél : 02 51 52 66 79

Fax : 02 51 51 59 18

[Commande3v1t@orange.fr](mailto:Commande3v1t@orange.fr)

Site : [www.3v1t.fr](http://www.3v1t.fr)



Les Pierres Blanches 85120 St Maurice des Noues

## Soupes :

- Soupe de Légume
- Soupe de Potiron
- Soupe à l'oignon
- Soupe de poisson
- Bisque de langoustine

## Mise en bouche :

- Quiche
- Toast (œufs de lump, mousse de canard, saucisson sec, ..)
- Mousse d'avocat Espumas de poivron rouge
- Boudin blanc sur lit de compote de pomme
- Tapenade de carotte
- Caviar d'aubergine
- Poulet au citron
- Tartelette de canard laqué
- Feuilletage
- Quiche au curry
- Tarte à l'oignon
- Tarte aux poireaux
- Pain de poisson
- Préfou
- Beurre de sardine
- Œuf en gelée
- Mini boudin
- Mini grillons



## Verrines :

- Thaïlandaise (ananas – surimi)
- Riz au Thon
- Beurre de Saumon



## Terrines :

- Filet de poulet en gelée à l'estragon et légume
- Marbré de canard

## Salades classique :

- Salade du Périgord : Marbré de canard, lardons de canard, magret fumé, cou de canard confit, salade
- Salade terre et mer : Saumon, Bloc Foie gras de canard, confit oignon, magret fumé, salade
- Tomate féta
- Salade de hareng
- Salade d'écrevisse à la mandarine
- Céleri rémoulade
- Carotte râpée
- Museau vinaigrette
- Salade Marco polo (thon ou surimi)



- Coleslaw (choux, oignon, carotte)
- Salade piémontaise
- Salade campagnarde (pomme de terre, museau, cornichon, persil, assaisonnement)
- Betterave
- Taboulé ou poulet
- Salade camarguaise (riz, carotte, surimi, mais, concombre, poivron, sauce)
- Trio choux (choux, jambon, fromage, cornichon, assaisonnement)
- Salade indienne (filet poulet, céleri branche, pomme, cornichon, assaisonnement)
- Salade endive
- Salade haricot vert/noix/noisette
- Cervelas vinaigrette
- Melon (selon la saison)
- Concombre à la crème
- Champignon à la grecque
- Salade torti sucré salé
- Tartare de légume

## Compose votre buffet :

### Charcuterie :

- Terrine : campagne, lapin, basque, bretonne
- Galantine de volaille
- Saucisson à l'ail
- Andouille
- Rosette
- Jambon blanc
- Jambon sec
- Salami
- Gros grillon



### Viande froide :

- Cuisse de poulet
- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Gigot d'agneau

### Poisson :

- Paupiette de poisson
- Crépinette de poisson
- Coquille de poisson
- Cassolette de St Jacques
- Coquille St jacques purée de brocoli
- Pot au feu de la mer
- Médaillon de saumon
- Assiette de poisson fumé (saumon, anguille, espadon)
- Papiotte d'églefins
- Queue de lotte aux citrons
- Filet de lotte à la crème d'ail
- Filet de brochet sauce beurre blanc
- Croustade de fruits de mer
- Terrine de poisson maison
- Rillettes saumon



- Brandade de morue

## Viandes :

### Volaille

- Emincé de volaille aux petits légumes
- Cuisse de poulet
- Cuisse de Poulet farcie (forestière ou pruneau ou raisin ou olive)
- Cuisse de Lapin (à la moutarde, forestières ou aux pruneaux)
- Sot l'y laisse de dinde aux roqueforts
- Filet de canard
- Cuisse de canard sauce poivre vert
- Coq au vin
- Cuisse de pintade sauce au choix
- Suprême de pintade sauce au choix
- Paupiette de lapin
- Paupiette de canard
- Suprême de canette
- Cuisse de canette, cuisse de canard aux navets
- Lapin chasseur
- Aiguillette de canard
- Sauté de canard aux poivres vert
- Poulet yassa
- Lapin aux romarins
- Suprême de poulet sauce suprême, framboise
- Sauté de dinde ananas coco



### Porc

- Palette à la diable
- Joue porc à la provençale
- Rôti de porc sauce normande
- Jambon roulé avec son jus
- Sauté de porc
- Jambon au porto
- Côte de porc à la charcutière
- Filet mignon de porc
- Jambon (40-50 pers, cuisson basse t°)
- Colombo de porc

### Bœuf

- Bourguignon de bœuf
- Rognon bf sauce mère
- Langue de bf sauce mère, porto ou piquante
- Onglet à l'échalote
- Pavé de bf
- Tournedos filet de bœuf
- Rôti de bœuf sauce cèpes
- Joue de bf

### Gibier

- Sauté de cerf sauce grand veneur
- Caille duo raisins (raisins sec et frais)

- Caille farcie
- Caille au foie gras
- Pavé de biche aux aïrelles

## Agneau

- Gigot d'agneau façon 7 heures
- Souris d'agneau au jus d'ail
- Navarin
- Tajine

## Veau

- Tête de veau sauce gribiche
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Noix de veau sauce normande
- Axoa de veau
- Paupiette de veau



## Sauce

- Mirabelle
- Cèpes
- Forestière
- Normande
- Poivre Vert
- Suprême
- Framboise
- Pêche
- Grand-Veneur
- Sauce à l'orange
- Foie Gras

## *Plat unique :*

- Couscous (poulet, merguez, agneau)
- Paëlla
- Moussaka
- Parmentier de bœuf
- Parmentier de canard
- Moules Frites
- Chili con carne
- Tajine d'agneau
- Lasagne
- Tartiflette
- Pot au feu
- Poulet basquaise
- Poule au pot
- Pot au feu
- Potée
- Cassoulet
- Brandade de morue
- Rougail saucisse

## **Festif :**

- Cuisse de chapon sauce cèpes ou foie gras
- Suprême de chapon
- Cuisse de pintade chaponnée
- Suprême de pintade chaponnée

## **Menu enfant**

- Nugget's
- Cordon bleu
- Steak haché

## **Légume :**

- Niçoise de légume
- Pomme de terre avec son beurre d'ail
- Pomme de terre salardaise
- Fagot haricot vert
- Haricot vert champignon
- Carotte vichy
- Céleri
- Marron
- Gratin dauphinois
- Flan de légume
- Ecrasé de pomme de terre truffée
- Tomate provençale
- Purée de céleri
- Purée de pomme de terre douce
- Pomme aux airelles
- Poêle haricot vert champignon pdt
- Niçoise de légume
- Riz cantonais
- Riz à l'espagnole
- Lentille

## **Divers :**

- Plateau de fromage
- Brioche et/ou brioche brancard pour « danse brioche vendéenne »
- Café
- Pain (individuel ou long)

## **Dessert :**

### **Fruit**

- Corbeille de fruit
- Salade de fruit



### **Entremets**

- Turquois

- Mirroir framboise lychee
- Framboisier\*, ou au chocolat blanc
- Fraisier\*, ou au chocolat blanc
- Forêt noire
- Tiramisu
- Opéra\*
- Hawaïen\*
- Mont blanc\*
- Sir William
- Caroline\*
- L'azaël

## Les mousses et bavaroises

- Mousse framboises
- Roussillon
- Belle Hélène
- Charlotte poire
- Charlotte framboise
- Bavarois chocolat
- Esterel
- Mousse framboises chocolat blanc
- Mousse 3 chocolats



## Tartes

- Tarte aux pommes\*,
- Tarte tatin
- Tarte rustiques aux pommes
- Tarte pommes rhubarbes
- Tarte pomme cassis
- Tarte normande
- Tarte rhubarbes
- Flan pâtissier
- Tarte tutti-frutti
- Tarte aux fraises\* (\*\*)
- Tarte frangipane poire
- Tarte soufflé aux poires\*
- Tarte citron ou citron meringuées
- Tarte au chocolat ou orange chocolat
- Tarte aux framboises
- Tarte poire crumble chocolat
- Tarte aux fruits\*



## Pâte à choux

- Eclair chocolat, café, framboise
- Religieuse chocolat, ou café
- Gland
- 3 choux
- Chou chantilly
- Paris Brest



## Pièce montée

- Pièce montée ordinaire ou avec socle nougat

## Divers

- Baba au rhum
- Mille feuilles

## Brasserie

### Apéritif

- Apéritif « Planteur » base rhum
- Apéritif « chou vert »
- Muscadine base vodka
- Sangria Blanche
- Sangria rouge
- Apéritif « Kir Cassis »
- Apéritif « Abricot Pêche »
- Apéritif « Kiwis Banane »
- Apéritif « Kir mûre cerise »



### Vins en BIB :

#### - Blanc

- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Muscadet
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Blaye
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Chardonnay
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Sauvignon

#### - Rosé

- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rosé Gamay
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Rosé caprice
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Rosé Cabernet/Pinot noir
- Fontaine à vin 5 L ou 10 L Rosé Blaye

#### - Rouge

- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rouge Gamay
- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rouge Cabernet
- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rouge Bordeaux
- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rouge Bordeaux BUZET
- Fontaine à vin 5 L ou 10L Rouge Blaye



### Vins en bouteille :

#### - Blanc

- AOC Muscadet sur lie 75 cl
- VDP Chardonnay 75 cl
- AOC Chardonnay Corbières 75 cl
- VDP Sauvignon 75 cl
- AOC Pinot Caprice Blanc 75 cl
- AOC L'Espinose Mus. S&M Fût 75 cl
- AOC Côte de blaye Blanc 75 cl
- AOC Bergerac blanc sec 75 cl

#### - Rosé

- VDP Gamay rosé (bouteille 75 cl)
- VDP Cabernet Rosé "Caprice" Demi sec
- AOC Bergerac rosé bouteille 75 cl)





- AOC Corbière Rosé 75 cl
- AOC Blaye Rosé 75 cl

- **Rouge**

- AOC Côtes du Rhone 75 cl
- VDP Gamay rouge
- VDP Merlot rouge
- VDP Cabernet 2010 Fût
- AOC Bergerac rouge ( bouteille 75 cl )
- AOC Bordeaux rouge 75 cl
- AOC 1° Côte de blaye prestige Rouge FÛT
- AOC 1° Côte de blaye 2011 Rouge 75 cl

- **Moelleux**

- AOC Saint Emilion
- AOC Haut-Montravel Moelleux (ble 75 cl )

- **Pétillant**

- Prodige 1/2 sec ou brut
- Crémant de bordeaux
- Moscato 1/2 sec

• **Fût :**

- **Bière**

- Fût KRO 30 L
- Fût STELLA 30 L
- Fût KRO 20 L
- Fût KOBUS 30 L
- Fût Bière d'Alsace 30 L
- Fût KANTERBRAU 4,2° 30 L



- **Limonade**

- Fût LIMONADE Roxane 30 L

• **Jus de fruit :**

- EAU 1,5L
- Perrier 100 cl VP\*

- **Boîtes**

- Boîte Coca 33 cl
- Boîte Orangina 33 cl
- Boîte Oasis 33 cl
- Boîte Seven up 33 cl
- Boîte NESTEA 33 cl Pêche
- Boîte Schweppes 33 cl
- Boîte Schweppes agrume / lémon 25 cl



- Boîte Perrier 33 cl
- **Bouteilles**
- Bouteille cassée ou manquante
- Bouteille KRO 25 cl Verre Perd
- Bouteille KRO 25 cl VC
- Bouteille Orangina 25 cl VC
- Bouteille Coca cola 20 cl VC
- Bouteille Pepsi cola 25 cl VC
- Bouteille Coca cola 1,5
- Bouteille Oassis 2 L
- Bouteille Orangina 1,5 L
- Cidre brut bouché VC
- Cidre brut litre VC\*
- Limonade 1.5 stef

## Pour vos manifestations nous pouvons vous proposer :

- Chipolatas
- Poitrine de porc sans os
- Brochette
- Tapas
- Moules (direct producteur de Charron)
- Frites fraîche
- Huile spéciale friture
- Fromage portion

**Le tarif de certains articles varie selon les saisons, un devis vous sera adressé pour mieux organiser votre manifestation.**

## Accessoire :

- Barquettes jetable type charcutière ( 375 grs, 500 grs, 750 grs, autres sur demandes )
- Gobelet jetable (20cl, 25 cl ou 33 cl)
- Nappes
- Serviette papier
- Assiette jetable

## Location

- Vaisselle
- Couvert
- Percolateur
- Friteuse (gaz ou électrique)
- Véhicule réfrigéré
- Verres ballon
- Plancha
- Fontaine apéro
- Tireuse
- Remorque réfrigérée



Condition générale de Ventes

30% d'acompte

Signature du devis