



CARTE TRAITEUR

POUR VOS ÉVÈNEMENTS OU DÉJEUNERS EN GROUPE

APÉRITIFS

CAKE APÉRO **3€00**
6 tranches

PLATEAU DÉGUSTATION FROMAGES **40€00**
Comté jeune, Fourme d'Ambert, Tomme Basque, bûche de chèvre et Noix
8/10 pers.

PLATEAU CHIFFONNADE CHARCUTERIE **21€00**
Rosette, Jambon sec, Jambon blanc, Andouille de Guémené, Chorizo
8/10 pers.

ENTRÉES

ASSORTIMENT DE 3 SALADES** **3€50**
de saison au choix (150g)
Au choix toute l'année : Carottes, céleri, choux blanc carottes raisins, tutti-frutti, salade du pêcheur, riz au thon, choux rouge, macédoine
Selon la saison : Taboulé, taboulé tutti frutti, piémontaise sans jambon
par pers.

ENTRÉES CHAUDES* **5€90**
Bouchée de veau
Bouchée de fruit de mer
Bouchée d'asperge
Coquille Saint-Jacques

TARTES SALÉES DE SAISON** **4€50**
La part
Tarte Végétarienne
Tarte Végan
Quiche Lorraine
Tarte poireaux lardons
Tarte saumon épinard
Tarte oignons lardons

DESSERTS **4€00**

Far breton
Cheesecake
Moelleux végan
Tarte aux pommes
Flan pâtissier
Crumble de fruits de saison
Fruits de saison** 2€50
2 fruits au choix

PLATS CHAUDS

• VIANDES **7€50**
Rougail Saucisse
Boulette d'agneau bœuf & sauce tomate
Cuisse de poulet coco*
Bœuf bourguignon*
Carbonnade flamande*
Veau marengo*
Veau à la paysanne*
Blanquette de veau*

• POISSONS **8€50**
Encornets
Poisson en crouste de chorizo**
Poisson sauce beurre blanc**

• PLATS VÉGÉTARIENS **10€00**
Dhal de lentilles et riz
Chili sin carné* et riz
Couscous végé et sa salade verte*

Palet Végan **7€00**
et un accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENTS
Gratin dauphinois* **3€50 la portion**
Riz **1€50 la portion**
Flan de légumes*/** **3€50 la portion**
Semoule **1€50 la portion**

• PLATS COMPLETS **11€00**
Couscous carné ou végé*
Paella*

Lasagnes carné ou végé **7€50**
Hachis parmentier carné ou végé *Avec salade verte*

Brandade de poisson **8€50**
Avec salade verte

* min. 10 personnes | ** selon arrivage et saison



COMPOSEZ VOTRE BUFFET

(min. 10 personnes)

CHARCUTERIE

8€00

POUR 1 PERSONNE

2 tranches de rosette
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon sec
2 tranches d'andouille
1 tranche de chorizo
25g de terrine de campagne

SALADES*

3€50

POUR 1 PERSONNE ASSORTIMENT DE 3 CRUDITÉS

de saison au choix (150g)

Au choix toute l'année : Carottes, céleri, choux blanc
carottes raisins, tutti-frutti, salade du pêcheur, riz
au thon, choux rouge, macédoine | Selon la saison :
Taboulé, taboulé tutti frutti, piémontaise sans jambon

FROMAGE*

2€50

POUR 1 PERSONNE

3 variétés au choix
Fleur de Brebis, Comté jeune, Saint-Nectaire

CORBEILLE DE FRUITS*

POUR 15 PERSONNES MIN.

Assortiment de fruits de saison
selon arrivage

30 €

PAIN TRANCHÉ LOCAL

Pain sarrasin sans gluten
4€40 700G

Pain au levain et farine de blé
4€50 700G

UN TRAITEUR 100% BIO ET ÉCO-RESPON- SABLE, LE PLUS DE VOS ÉVÈNEMENTS.



NOTRE DÉMARCHÉ

- Plats préparés sur place, par nos soins
- Produits frais et de saison, répondant aux critères de qualité Biocoop
- Priorité aux produits locaux
- Solidarité avec les producteurs du Nord et du Sud dans le respect du commerce équitable sans OGM

INFORMATIONS PRATIQUES

Service traiteur certifié bio par Ecocert

Devis sur demande (possibilité d'inclure les boissons et autres produits du magasin)

Pas de livraison

Possibilité de liaison chaude

Commande à passer 15 jours avant l'évènement et à retirer au magasin de Theix

* min. 10 personnes | ** selon arrivage et saison

Renseignements 02 97 47 99 01

Bio Golfe Biocoop Theix - 4 rue Jacques Cartier - 56450 Theix Noyal
boucheriethaix.biogolfe@gmail.com

biocoop
| Bio GOLFE