

L'A TABLE'S D'ALBIAC



CATALOGUE TRAITEUR

latablesdalbiac@gmail.com

06.26.10.84.82

Sommaire



- 03** Notre philosophie
- 04** Pièces apéritives salées
- 05** Pièces apéritives salées “de saisons”
- 06** Entrées
- 07** Plats à base de poissons
- 08** Plats à base viande
- 09** Garnitures
- 10** Produits de fêtes
- 11** Desserts (entremets)
- 12** Desserts (tartes) et gourmandises
- 13** Quelques exemples de formules
- 14** Quelques exemples de formules
- 15** Contacts



Notre philosophie



Notre but étant de s'adapter à vous notre liste de produits n'est pas exhaustive. Une envie d'un produit, d'un plat spécial ou autre n'hésitez pas à demander.



Un repas en famille ou une occasion spéciale nous répondons présent.

- Repas Républicain
- Repas de fête
- Fête de village
- Repas des aînés
- Repas associatif
- Mariage
- Baptême
- Anniversaire
- After work
- Apéritifs ...



Pour tout devis n'hésitez pas à nous contacter



Pièces apéritives salées

- Wings de volaille aux épices ou non
- Feuilletés pavots et sésames
- Verrine provençale
- Gougère au comté
- Navette de magret salé
- Rilletes de poisson sur son crumble au thym
- Poke bowl
- Verrine de chèvre et chorizo
- Maki
- Gyoza aux légumes ou au poulet
- Atelier mini burger
- Pissaladière (en pièce apéritive ou en plaque)
- Quiche (en pièce apéritive ou en plaque)
- Pizza (en pièce apéritive ou en plaque)
- Cornet de charcuteries



Pièces apéritives salées de saisons

- Toast de foie gras et son chutney de figue
- Mini tartelette salé (selon saison)
- Verrine crémeuse de potimarron et topinambour
- Mini bouchée aux escargots en persillade
- Blinis de saumon fumé crème à l'aneth
- Verrine crème au bleu, noix et endives
- Gaufre saumon fumé et avocat
- Gaufre saumon fumé et mangue
- Verrine crème de potimarron, éclats de châtaignes crème au lard
- Verrine mousse de bleu et poires rôties
- Verrine capuccino de champignons crème réduite et croûtons
- Toast de pain d'épice, chantilly de foie gras et son chutney d'oignons

Entrées

- Foie gras mi-cuit
- Terrine de poisson
- Bouchée florentine
- Oeuf poché bourguignonne
- Saucisson brioché sauce porto
- Salade César
- Salade Landaise
- Salade gersoise
- Frisée aux lardons
- Friant au fromage



Plats à base de poissons

- Paëlla (plat pouvant s'adapter à des groupes)
- Zarzuela
- Ballotine de poisson sauce crustacés
- Cassolette de la mer
- Ragoût d'encornet au chorizo
- Poke bowl
- Bouchée aux fruits de mer

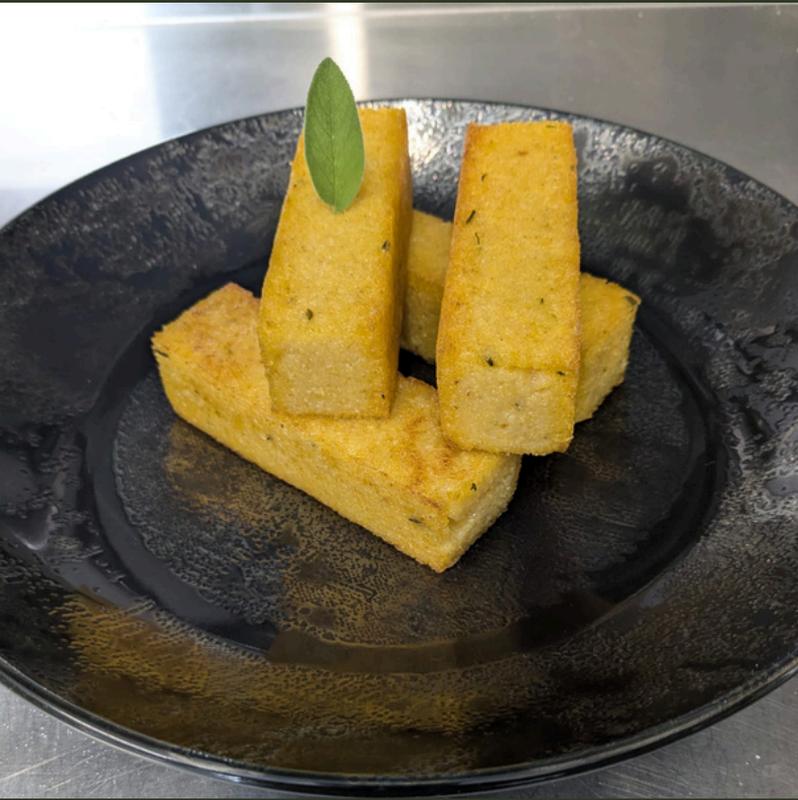


Plats à base de viande

- Magret de canard sauce à définir
- Cuisse de canard confite sauce à définir
- Rôti de porc confit aux épices (chaud ou froid)
- Ballotine de volaille coulis piquillos
- Râble de lapin farci
- Suprême de pintade sauce à définir
- Colombo de sot l'y laisse de dinde
- Coquelet rôti à l'américaine
- Cuisse de canette braisée
- Cassoulet*
- Aligot saucisse*
- Curry de volaille*
- Magretade *
- **exemple de sauces:** (sauce griottes, à l'orange, abricot, sauce suprême...)

***plat pouvant s'adapter à des groupes**





Garnitures

- Pomme de terre : fourée, hasselback, rôties
- Gratin dauphinois
- Banane plantin
- Garniture grand-mère
- Arancini
- Riz madras ou pilaf ou aux légumes
- Tarte fine aux légumes
- Flan de légumes ou champignons
- Légumes glacés ou sautés de saison
- Ragoût de haricots blancs



Produits de fêtes

- Saumon fumé maison nature ou à l'aneth
- Gravlax de saumon
- Foie gras mi-cuit (poivre, piment espelette, porto...)
- Magret salé

- Bûche de Noël crème au beurre (café, pralin, vanille, chocolat)
- Bûche de Noël mousse (de fruits, vanille, exotique...)



Desserts: entremets

- Opéra
- St Honoré (classique, caramel beurre salé, chocolat...)
- Paris-brest
- Mille feuille
- Savarin chantilly
- Forêt Noire
- Moka
- Russe
- Charlotte aux fruits
- Entremet poire caramel
- Fraisier
- Gâteau Number



Desserts suite (tartes)

- Tarte citron meringuée
- Tarte chocolat et caramel
- Tarte tatin
- Tarte amandine
- Tarte aux fruits selon saison
- Tarte fine aux pommes
- Tarte Bourdaloue
- Tarte Alsacienne



Nos petites gourmandises

- Mini Canelés
- Chouquette
- Mini choux chantilly et caramel beurre salé
- Religieuse
- Verrine tiramisu
- Banoffee
- Baba au rhum
- Kouign amann
- Mini fondant
- Religieuse

Quelques exemples de formules

Plateau apéritifs entre amis: 8€ par pers:

Assortiments de makis
Verrine tiramisu Provençale
Torsades feuilletés aux olives et sa tapenade
Verrine poivron chorizo mousse de chèvre

Repas entrée/plat/dessert : Repas sous forme de buffets : 18€/pers 30€/pers

Salade Gersoise
Poulet basquaise et riz
pilaf
Tarte fine aux pommes

APÉRITIF
Verrine tiramisu ; houmous et pain pita ; feuilletés pavots et sésames ; légumes croquants accompagnés de sauces

LES ATELIERS

<u>Charcuteries</u>	<u>Plancha</u>	<u>Poisson</u>
<i>Découpe de jambon cru Navette au magret de canard beurre au miel</i>	<i>Sauté d'encornets au chorizo Gyoza (2pces/pers)</i>	<i>Blinis de saumon fumé maison, crème fouettée à l'aneth</i>

ÎLOT SALÉ
*Conchiglioni farcie à la ratatouille et pistou
Gaspacho de tomate et chèvre frais
Verrine tartare de poisson aux fruits exotiques
Maki*

FROMAGES
*Comté fruité 12 mois
Tomme grise des Pyrénées*

ÎLOT SUCRÉS
*Verrine citron meringuée
Banoffee
Panna cotta fruits rouges*

Quelques exemples de formules

Repas festif (assis) : 37€/pers

Menu



ENTREE

Terrine de foie gras accompagnée de ses
toasts et son chutney de figues

PLAT POISSON

Marmite du pêcheur (fondue de poireaux,
ballotine de poisson, crevettes, moules, noix
de pétoncle, sauce citronnée)

PLAT VIANDE

Joues de bœuf braisées, pomme de terre
rôties hasselback et flan aux
champignons

FROMAGE

Assiette de fromages (Comté, St
nectaire et brie) mesclun pain de
campagne

DESSERT

Charlotte aux fruits rouges et
son coulis

Repas buffet avec plat chaud
39€/pers

Menu

Apéritifs / Entrées

Gougères au fromage, navettes de
magret salé beurre au miel et piment, quiche
lorraine,
pissaladière, torsades aux olives, verrine tiramisu
provençal, verrine coulis piquillos et chèvre frais,
blinis de saumon, cornets de charcuteries, ailerons
de poulets aux épices)

Plat

Sarsuela avec polenta snackée et légumes sautés

Fromages

Comté et roquefort et sa salade

Dessert

Pavlova aux fruits rouges

L'A TABLE'S D'ALBIAC



06.26.10.84.82



latablesdalbiac@gmail.com



10 route de Caraman 31460 Albiac

