

*Paul-Antoine*

*Routhiau*

*Artisan*

*Traiteur2024*

*Anniversaire, Soirée entre amis,  
Baptême, Naissance, Communion,*

*Séminaire,*

*Repas d'affaires...*

*85250 St Fulgent*

*02 51 42 60 21*

*Traiteur.routhiau@gmail.com*

# SOMMAIRE

Le <b>COCKTAIL</b> .....	p.3
Les <b>ENTREES FROIDES</b> à partager .....	p.4
Le stand du <b>CHARCUTIER</b> .....	p.4
Les <b>ENTREES FROIDES</b> à l'assiette .....	p.5
Le <b>BAR A SALADE</b> à partager .....	p.6
Les <b>ENTREES CHAUDES</b> .....	p.7
Les <b>POISSONS</b> .....	p.7
Les <b>VIANDES</b> .....	p.8
Les <b>PLATS</b> à partager.....	p.9
Les <b>BUFFETS</b> gourmands .....	p.10
Les <b>FROMAGES</b> en plateau .....	p.11
Les <b>DESSERTS</b> .....	p.11
Les <b>BUFFETS</b> .....	p.12
Le menu des <b>PETITS GOURMANDS</b> .....	p.13
Nos <b>DIFFERENTS SERVICES</b> .....	p.14

## COCKTAIL

### Spécialités salées froides

Oeufs de lumps

Blinis de Tarama

Fromage aux noix

Concombre, tomate

Rillette de porc, abricot

Rillette de thon à la mexicaine

Magret de canard, mousson de canard

Pointes d'asperges, concentré de tomate

1.15 € la pièce

### TOASTS

Saumon fumé, fromage

Gambas marinée à la méditerranéenne

Cévitché de St Jacques et fruits de la passion

Guacamole, coulis de poivron rouge, crevette

Cévitché de St Jacques au citron et poivre vert

Purée de moutarde à l'ancienne et saucisse sèche

Féta aux herbes, tomate confite, mayonnaise au curcuma

Crème d'épinards, oeufs de caille et concentré de tomate

Brunoise de légumes assaisonnée, crevettes et St Jacques

Saumon fumé, vinaigrette lait de coco, citron vert et basilic

Carpaccio de boeuf au vinaigre balsamique et poivre en grain

1.90 € la pièce

### CUILLERES ET

### VERRINES

### Spécialités salées à servir chaudes

Quiche

Mini burger

Croque monsieur

Coquille St Jacques

Mignonette de caille

Chouquette au comté

Brochette de poulet assaisonnée

1.30€ la pièce

### Spécialités salées froides à partager

Pain surprise (poisson, charcuterie, fromage) ..... 28.35 € pièce

Hérisson (90 brochettes sucrées/salées) ..... 36.80 € pièce

## ENTREES FROIDES à partager

*La Part*

Foie gras de canard .....	12.00 €
Terrine poisson, sauce ciboulette .....	4.70 €
Poisson froid, sauce ciboulette .....	7.90 €
Assortiment de crudités (cf page 6) .....	4.30 €
Œuf poché, saumon fumé sur fond d'artichaut, sauce mousseline .....	7.80€
Tartare de tomate, mangue et queue de lotte .....	6.10 €

## LE STAND DU CHARCUTIER

*La Part*

Plateau de charcuterie classique .....	3.90 €	
• Charcuterie : terrine de campagne, jambon blanc, galantine, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami		
Planche du charcutier		
• Charcuterie : andouille, chorizo, boudin noir, saucisson a l'ail, et sec, jambonneau, jambon italien .....		4.70€
Planche Mixte charcutier et du primeur .....	4.90 €	
• Charcuterie : Jambon sec, terrine fulgentaise, andouille, saucisson à l'ail		
• Légume : radis, tomate cerise, carotte, concombre		
Planche Mixte charcutier et fromager .....	5.35 €	
• Charcuterie : Jambon sec, saucisson sec, chorizo, boudin noir, jambonneau		
• Fromage: tomme de Brebis, St Nectaire, Emmenthal		
Planche Extra Mixte .....	7.15 €	
• Charcuterie : Jambon sec, saucisson sec, chorizo, saucisson ail, rilette		
• Fromage : tomme de brebis, St Nectaire, emmenthal		
• Olives		
• Tomates confites		
• Cornichons		
• Tartine de pain de campagne		
Terrine de pâté (au choix) et rilette .....	1.80 €	

## Entrées froides à l'assiette

### *La Part*

Assiette Petit goûte à tout .....	12.40 €
(foie gras, saumon fumé, terrine de poisson, magrets de canard séchés, filets de caille et salade)	
Assiette Terre et Mer .....	11.90 €
(salade perle des mers, saumon froid, crème ciboulette, melon, jambon vendéen et salade)	
Assiette aux 4 coins du monde.....	13.10 €
(salade chinoise, coppa, gambas poêlées, cévitché de saumon, bonbon de foie gras et salade)	
Assiette des "Chouans".....	12.70 €
(foie gras de canard, brioche, jambon vendéen, gaspacho de moquette et lardons, terrine de poisson et chou vert, escargots et salade)	
Assiette du "Pêcheur".....	13.10 €
(salade cocktail de fruits de mer, saumon fumé, 3 gambas, 3 langoustines, noix de St Jacques et salade)	
Assiette "Périgourdine".....	11.60 €
(salade de gésiers, mousson de canard, magrets de canard séchés, jambon de Bayonne et salade)	
Assiette Végétarienne .....	7.40€
(tomates, abricots, menthe fraîche, feta et salade)	

## LE BAR A SALADE à partager

**Salade Italienne** : tagliatelles, saucisses de Strasbourgs, poivrons, tomates, mayonnaise, crème, ketchup

**Salade piémontaise** : pommes de terre, tomates, œufs, jambon blanc, cornichon, mayonnaise

**Salade franc comtoise** : pommes de terre, saucisson à l'ail, lardons-, emmenthal râpé, ail, persil, mayonnaise

**Duo carotte et céleri** : carottes râpées, céleri râpé, mayonnaise

**Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, poulet, raisin, oignons, menthe fraîche, vinaigrette

**Salade bohème** : choux blanc, choux rouges, blanc de volaille, emmenthal, noisettes, tomates, oignons, courgettes, vinaigrette

**Perle des mers** : pâtes gros plomb, surimi, œufs de lumps, échalotes, persil, mayonnaise, vinaigrette, vinaigre de framboise

**Salade Niçoise** : riz, tomates, poivrons, olives, maïs, thon, oignons, vinaigrette

**Salade paysanne** : choux blanc, emmenthal, cervelas, vinaigrette

**Salade Sévillane** : salade verte, tomates, œufs, pommes de terre, thon, oignons, échalote, persil, vinaigrette

**Cocktail de fruits de mer** : moules, crevettes, calamars, surimi, mayonnaise, ketchup

**Salade estivale** : duo de carottes, céleris, pamplemousse, pommes fruit, mayonnaise, crème

**Salade Marocaine** : épaule d'agneau confite, haricots verts, tomates cerise, échalotes, parmesan, vinaigrette

**Salade Chinoise** : pâtes chinoise, champignon noir, poivron, crevettes, sauce soja

**Champignons à la grecque** : champignons de paris, ail, vin blanc, concentré de tomate, citron, coriandre fraîche

**Champignons à la crème** : champignons, mayonnaise, crème, ail

**Salade poireau** : poireau, œufs, pomme de terre, jambon blanc, mayonnaise

**Riz de la mer** : riz basmati, petits pois, maïs, surimi, crème épaisse, paprika, vinaigre de noix, mayonnaise

**Salade Alaska** : carottes râpées, surimi, ananas, sauce cocktail, jus de citron

**Salade printanière** : pousse de soja, tomates, concombre, thon, menthe, fêta, oignon, vinaigrette

**Salade gésiers** : gésiers, pomme, tomates, noix, vinaigrette, mayonnaise, ciboulette

**Salade d'endives** : endives, lardons, fromage, vinaigrette, ciboulette

**Salade exotique** : melon, pastèque, jambon sec, menthe, vinaigrette (selon la saison)

**Salade de saumon** : pomme de terre, saumon fumé, mayonnaise

## ENTREES à servir chaudes

	<i>La Part</i>
Crabe Farci .....	4.50 €
Coquille St jacques .....	4.90 €
Bouchée à la reine .....	4.70 €
Feuilleté d'escargot .....	5.25 €
Cassolette de la criée .....	7.60 €
Cassolette de la mer .....	4.70€

## Les POISSONS

	<i>La Part</i>
Pavé de saumon, sauce oseille .....	7.90 €
Filet de Rouget, brochette St Jacques chorizo, coulis de poivron rouge .....	10.50 €
Pavé de merlu, beurre blanc ou beurre Nantais .....	7.90 €
Filet de sandre, sauce petits légumes .....	9.30 €
Cassolette de St Jacques .....	7.45 €
Perche du Nil, crème d'asperge .....	6.70 €
Filet de dorade royale, sauce fondue de poireau .....	9.70 €
Filet de bar, coulis de langoustine .....	9.30 €

### Accompagnements poissons (1 au choix)

- Samossa de légumes
- Julienne de légumes
- Poêlée de légumes grillées

*Garniture supplémentaire : 1.60 € la part*

# Les VIANDES

*La Part*

## Porc

- Filet mignon, sauce camembert ..... 7.80 €
- Porcelet farci, sauce porcelet, riz créole (de 10 à 20 pers.) ..... 9.10 €
- Porcelet farci, sauce porcelet, riz créole (à partir de 21 pers.) ..... 8.40 €

## Bœuf

- Pavé de rumsteck, sauce poivre ..... 8.80 €
- Roti, sauce marchand de vin ..... 7.80 €

## Veau

- Pavé de filet, sauce champignons ..... 9.80 €
- Roti, sauce au miel ..... 7.00 €

## Agneau

- Gigot d'agneau, jus au thym ..... 7.15 €

## Volailles

- Tournedos de canard sauce fruits rouges ..... 7.90 €
- Cuisse de canard confite ..... 7.35 €
- Magret de canard sauce figues ..... 7.35 €
- Suprême de pintade à la crème de foie gras ..... 8.10 €
- Filet de caille sauce griottes ..... 8.10 €

## Gibier

- Filet mignon de sanglier, sauce grand veneur ..... 9.35 €
- Filet de kangourou, sauce framboise ..... 7.90 €

## Accompagnements Viandes (1 au choix)

- Pommes de terre sarladaises
- Pommes de terre grenailles
- Gratin dauphinois
- Pomme fruit
- Mélange forestier
- Poêlée de légumes
- Flan de tomate basilic
- Flan de courgette

*Garniture supplémentaire : 1.60 € la part*



## Les plats à partager

	<i>La Part</i>
Blanquette de dinde, tortillas .....	5.80 €
Blanquette de poulet aux champignons, riz .....	5.80 €
Blanquette de veau, riz .....	6.80 €
Bœuf bourguignon, pommes vapeur.....	6.10 €
Cassoulet .....	7.30 €
Chili con carne .....	6.60 €
Choucroute .....	7.20 €
Choucroute de la mer .....	8.70 €
Coq au vin, pommes vapeur .....	6.00 €
Couscous aux 3 viandes, semoule .....	7.80 €
Croziflette .....	6.60 €
Jambon à l'os, poêlée de légumes .....	5.80 €
Jambalaya de poulet et saucisses fumées .....	7.50 €
Langue de bœuf sauce madère, pommes vapeur .....	5.80 €
Navarin d'agneau, pommes vapeur .....	5.80 €
Noix de joue porc façon antan, gratin dauphinois .....	7.95 €
Paëlla .....	7.60 €
Pâtes à la carbonara ou bolognaise .....	4.70 €
Pot au feu .....	6.10 €
Poulet Basquaise, riz .....	5.60 €
Ragout de St Jacques et fruits de mer sauce Dieppoise .....	7.90 €
Rougail saucisses, riz .....	6.60 €
Sauté de porc aux pruneaux .....	5.70 €
Sauté de dinde aux épices, tortillas .....	5.80 €
Tajine de poulet ou d'agneau, semoule .....	6.80 €
Tartiflette .....	6.10 €

## Le BUFFET GOURMAND accompagné de plats froids

### Le bar apéritif

Assortiment de 5 toasts, cuillères, verrines (cf page 3)

### Le bar à salade

Assortiment de 2 salades (à choisir parmi nos différentes salades)

### Le stand du boucher

Assortiment de mini sandwichs

- Pain brioché, émincé de poulet, tomate, salade, mayonnaise
- Pain blanc, rilette pur porc
- Pain de campagne, rôti de bœuf, moutarde

### Le bar à fromages

Mini sandwich

(Pain blanc, fromage à tartiner)

### Les Douceurs

Assortiment de 3 réductions sucrées



21.60 €

Sans  
présence

## Le BUFFET GOURMAND accompagné de plat chaud

### Le bar apéritif

Assortiment de 5 toasts, cuillères, verrines (cf page 3)

### Le bar à salade

Assortiment de 2 salades (à choisir parmi nos différentes salades)

### Le stand du boucher

- Plancha de viandes de bœuf et de volaille
- Petits pains, moutarde, ketchup
- Mise à disposition des planchas

### Le bar à fromages

Planche de 4 fromages, tartine de pain de campagne

(brie, St Nectaire, Emmenthal, chèvre)

### Les Douceurs

Assortiment de 3 réductions sucrées



23.00 €

Sans  
présence

## Les FROMAGES en plateau

*La Part*

Brie .....	0.85 €
Assortiment 4 fromages .....	2.40 €
(brie, emmenthal, chèvre, St Nectaire)	
Assortiment 3 fromages affinés .....	3.90 €
(brie de meaux, comté, St Nectaire fermier)	
Assortiment 4 fromages affinés .....	4.60 €
(brie de meaux, comté, St Nectaire fermier, St Maure, confiture de cerise noire)	

## Les DESSERTS

*La Part*

Tartelette aux pommes ou aux fruits .....	2.70 €
Entremet individuel au chocolat .....	3.10 €
Entremet individuel aux fruits .....	3.10 €
Réductions sucrées .....	1.50 €

- Mousse gourmande au chocolat
- Mini moelleux pistache griotte
- Mini éclair au chocolat et café
- Tartelette caramel beurre salé
- Tartelette façon crème brûlée
- Tartelette pomme façon tatin
- Panna cotta aux fruits rouges
- Macarons
- Entremet au chocolat
- Entremet aux fruits
- Tartelette aux fruits
- Cannelé bordelais
- Paris Brest
- Choux

## Les BUFFETS

### Menu à 11.50€

*Le bar à salade*

- 3 sortes (cf page 6)

*Le stand du Charcutier*

- Jambon blanc, salami, saucisson sec, terrine de pâté

*Le stand du Boucher*

- Roti de porc, rôti de bœuf, chips

*Le stand du fromager*

- Brie

### Menu à 13.40 €

*Le bar à salade*

- 3 sortes (cf page 6)

*Le stand du Charcutier*

- Jambon de Bayonne, terrine de pâté, terrine de rilette

*Le stand du Boucher*

- Cuisse de poulet, rôti de bœuf, chips

*Le stand du fromager*

- Brie

### Menu à 14.10 €

*Le bar à salades*

- 3 sortes (cf page 6)

*Le stand du Charcutier*

- terrine de pâté, terrine de rilette

*Le stand du poissonnier*

- Terrine de poisson

*Le stand du Boucher*

- Jambon de porc à l'os, chips

*Le stand du fromage*

- Brie

\*Tous les condiments (cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre) ne sont pas compris dans le tarif. Mais si vous le souhaitez, nous pouvons vous les fournir moyennant un supplément.

## Le menu des PETITS GOURMANDS

Menu à 8.45 €

### L'entrée au choix

Mousson de canard, jambon blanc, cornichon et tomate cerise

ou Carpaccio de melon et copeaux de jambon sec

ou Assortiment de charcuterie et ses crudités

### Le plat au choix

Steak haché poêlé, frites

ou Hamburger, potatoes

ou Nuggets de poulet, pommes duchesses

### Le dessert au choix

Pom'potes

ou 1/2 tartelette aux pommes

Également une surprise !

## Nos différents SERVICES

Pain .....	0.85 €/pers
Nappes, serviettes en papier épais .....	1.90 €/pers
Vaisselle simple (à rendre sale) .....	1.70 €/pers
(1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 assiette, 1 verre)	
Vaisselle complète (à rendre sale) .....	2.50 €/pers
(1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 tasse, 2 assiettes, 2 verres)	
Table rectangulaire .....	8.90 € la journée
Table ronde .....	9.00 € la journée
Table mange debout avec nappe .....	12.60 € la pièce
Chaise .....	2.00€ la journée
Barnum 3m*3m .....	85.00€ la journée
Barnum 3m*6m .....	105€la journée
Percolateur .....	15 € la journée
Etuve chauffante .....	45 € la journée
Poêlon, bouteille de gaz .....	20 € la journée
Broche à porcelet .....	75.00 € la journée
Présence, service .....	Nous consulter
Livraison .....	0.70 €/km
Plat rendu sale .....	1.00 €/pers

\* Une caution vous sera demandée à chaque réservation de matériel.

---

*Paul-Antoine Routhiau*  
*45 rue Nationale*  
*85250 Saint-Fulgent*  
*Tél : 02 51 42 60 21*  
*traiteur.routhiau@gmail.com*

---