



TRAITEUR

Martial CLOUZET

Artisan charcutier traiteur

CARTE


COCKTAIL

BUFFET

REPAS

MARIAGE

15 rue de l'océan
85300 SOULLANS

 02 51 68 01 76

 06 14 83 30 03

www.traiteur-clouzet.com

 martial.clouzet@orange.fr

APERITIFS

- ★ Pain surprise 31,00 € la pièce
- ★ Assortiment de Toasts 14,00 € la douzaine
- ★ Mini navettes garnies 14,00 € la douzaine
- ★ Pic'apéro (*fruits confits au foie gras ou saumon fumé*) 16,00 € la douzaine
- ★ Verrines diverses 17,00 € la douzaine
- ★ Boudins antillais 30,00 € le kg
- ★ Réductions chaudes 11,80 € la douzaine
- ★ Acras de morue 35,00 € le kilo



COCKTAIL DE LEGUMES TAILLES



3.50 € / pers

(à partir de 8 personnes)

Avec sauce cocktail et sauce gribiche

PLANCHE APERO

**18.00 € la planche
pour 6 personnes**

Jambon de pays,
Fromage, Spinata,
Tomates Cerises,
Langouille, Grillons
et Bacon



PLATEAU CLASSIQUE (à partir de 6 pers)

7.00 € / pers

- ★ 2 Toasts variés / personne
- ★ 2 Mini Navettes garnies / personne
- ★ 1 pic'apéro / personne
- ★ 2 Rillettes de thon avec toasts grillés



PLATEAU PRESTIGE (à partir de 6 pers)

12.00 € / pers

- ★ 2 Verrines / personne
- ★ 4 Toasts variés / personne
- ★ 2 Réductions chaudes / personne
- ★ 1 brochette filet de canard / personne
- ★ 1 chou garni / personne

COCKTAIL COPIEUX

(à partir de 8 personnes)

- 4 Toasts / pers
- 2 Verrines / pers
- 2 Rillettes de thon avec tartines / pers
- 2 pic'apéro / pers
- 1 Coupelle (crevettes marinées...) / pers
- 2 Mini brochettes / pers
- 2 Mini feuilleté / pers

16.50 € / pers



COCKTAIL DINATOIRE 1

(à partir de 10 personnes)

- Pain surprise
- 4 Toasts / pers
- 2 Verrines / pers
- 2 Focaccia garnis / pers
- 2 Mini pains garnis / pers
- 4 Réductions chaudes / pers
- 4 Mignardises sucrées / pers

23.50 € / pers

COCKTAIL DINATOIRE 2

(à partir de 10 personnes)

- Pain nordique
- 5 Toasts / pers
- 2 Verrines / pers
- 2 Mini navettes / pers
- 1 Mini brochette chaude / pers
- 1 Acra de morue / pers
- 1 Boudin antillais / pers
- 2 Mini croque monsieur / pers
- 2 Pic' fromage / pers
- 4 Mignardises sucrées / pers

25.00 € / pers



ENTREES FROIDES



1/2 Ananas ou 1/2 Pamplemousse garni

Saumon farci et sa mayonnaise citronnée

Assiette Gourmande

(foie gras de canard avec confit de choucroute et pain d'épices, filets de canard fumés et son saumon fumé)

Symphonie de la mer

(St Jacques poêllées, saumon fumé et son

blinis, rilette de thon toastée et sa coupelle de thon mariné au lait de coco)

Assiette du pêcheur

(Saumon mariné, tartare de thon, mangue et avocat, perle des mers)

Assiette Campagnarde

(Terrine de campagne, pâté en croûte au foie gras, filets de canard fumés et gésiers confits sur sa salade au vinaigre de noix)

Assiette Du Chef

(Terrine de poisson, salade de langoustines

Et pignons de pins, coupelle de salade de homard)



5,80 € la part

7,80 € la part

13,50 € la part

14,20 € la part

13,80 € la part

11,50 € la part

14,00 € la part



ENTREES CHAUDES

Mijoté de langoustine et volaille,

(Fondant de poireau et duo de carottes)

Cassolette de St Jacques (Fondue de poireaux, granit smith,

carottes, émulsion de champagne)

Nage de fruits de mer

(Légumes taillés avec gambas, st jacques et sole)

Croustillant de St Marcellin aux pommes caramélisées

5,80 € la part

12,50 € la part

11,80 € la part

4,50 € la part



POISSONS CHAUDS

(garniture et sauce comprises)

- | | |
|---|-----------------|
| ★ Brochette de St Jacques au beurre blanc | 14,50 € la part |
| ★ Filet de dorade, sauce citron | 11,50 € la part |
| ★ Pavé de saumon au beurre d'agrumes | 12,50 € la part |
| ★ Filet de bar au beurre blanc | 14,50 € la part |
| ★ Filet de sandre, sauce au sauterne | 13,00 € la part |



Garniture au choix :

Risotto de champignons, julienne de légumes, tagliatelles, tian de légumes, crumble de tomates, fondue de poireaux, légumes glacés, velouté de patate douce et céleri,

VIANDES CHAUDES

(garniture et sauce comprises)

- | | |
|---|-----------------|
| ★ Joes de porc confites | 11,50 € la part |
| ★ Suprême de pintade au chorizo | 11,50 € la part |
| ★ Filet de canette rôti au miel | 13,00 € la part |
| ★ Souris d'agneau braisée | 16,00 € la part |
| ★ Filet mignon de porc aux pommes et au cidre | 11,50 € la part |
| ★ Caille farcie au foie gras et aux champignons | 12,80 € la part |
| ★ Canard à l'orange ou à la pêche | 11,20 € la part |

Garniture au choix :

Mélange forestier, gratin de pommes de terre à la truffe, gratin sarladais, flan de courgettes, gratin dauphinois, flan d'échalote, tomate provençale ou orientale, haricots verts à la crème, jardinière de légumes glacés, champignons poêlés, mogettes cuisinées, grenailles rissolées

BUFFETS FROIDS

- Assortiment de salades composées : **4.00 € TTC / personne**
- Présentation charcutière (terrines de pâté, andouille, saucisson sec, jambon sec...) : **5.00 € TTC / personne**
- Duo de viandes froides (rôti de porc et de boeuf) avec chips : **5.00 € TTC / personne**
- Supplément pain (en boule) : **0.60 € TTC / personne**

BUFFET COCKTAIL

- ★ 15 amuses bouche froides
- ★ Paëlla ou Choucroute de la mer ou Couscous
- ★ Plateau de fromages avec salade verte ou dessert au choix

28,00 € par personne

BUFFET CAMPAGNARD

- ★ Assortiment de salades composées
- ★ Présentation charcutière
- ★ Rôti de boeuf et carré de porc
- ★ Plateau de fromages avec salade verte ou dessert au choix (Chips et condiments)

15,50 € par personne

Choix du dessert :

- Gâteau aux trois chocolats
- Tarte aux pommes
- Crème brûlée
- Cascade de fruits



PLATS UNIQUES

★ Paëlla andalouse	12,00 € la part
★ Parmentier de canard	10,00 € la part
★ Cassoulet	10,80 € la part
★ Couscous royal	12,50 € la part
★ Choucroute de la mer	13,50 € la part
★ Choucroute traditionnelle	10,50 € la part
★ Tajine de poulet au citron (Supplément de 2,00 € pour de l'agneau)	11,20 € la part
★ Tajine de poulet à la poire, au miel et à la cannelle (Supplément de 2,00 € pour de l'agneau)	12,00 € la part
★ Baeckeoffe (boeuf-agneau-porc) (5 personnes minimum)	11,70 € la part
★ Poulet coco à l'ananas	10,50 € la part
★ Cochon de lait entier farci (30 personnes minimum)	14,00 € la part
★ Tartiflette ou Lasagne	8,50 € la part
★ Tajine de lotte <i>au citron confit, tomates, fenouil, carottes...</i>	12,80 € la part



★

LOCATION VAISSELLE

Formule 1

1 assiette
1 verre
1 jeu de couverts

3.90 € / pers

Formule 2

2 assiettes
1 verre
1 jeu de couverts
1 tasse

4.20 € / pers

Formule 3

2 assiettes
2 verres
1 jeu de couverts
1 tasse

4.80 € / pers

Formule 4

3 assiettes
2 verres
1 flûte
1 jeu de couverts
1 tasse

5.20 € / pers

Formule 5

4 assiettes
2 verres
1 flûte ou 1 coupe
2 jeux de couverts
1 tasse

6.20 € / pers



Sélection de nos fromagers :

- ◆ Plateau de fromages à 4.50 € / pers. (mini 5 pers.)
- ◆ Assiette de trois fromages à 3.50 € / pers.
- ◆ Assiette de fromage chaud à 3.50 € / pers.



COMMANDES

- ▶ par *téléphone*,
- ▶ au *magasin de Soullans* (face à la mairie, route de Saint Gilles Croix de Vie),
- ▶ sur les *marchés de Croix de Vie* (mercredi et samedi)
de *Challans* (mardi, vendredi et samedi)
de *St Jean de Monts* (mercredi et samedi)

PERMANENCE TOUS LES JOURS SAUF LE LUNDI

Pour vos **prestations**, si vous avez besoin de personnel, d'un four, d'un percolateur ou de nappes et de serviettes.
N'hésitez pas à nous consulter.

Les **prêts des plats** doivent être rapportés propre au magasin dans les 8 jours suivant votre réception.
La perte ou la casse sera facturée.



**Toute l'équipe reste à votre disposition
pour tout renseignement complémentaire.**