



NOTRE CARTE TRAITEUR



COCKTAIL
BUFFET FROID
REPAS CHAUDS
CAFÉ D'ACCUEIL

COCKTAIL

AUTOMNE / HIVER



SALÉS

Wraps de légumes croquant de saison et fromage frais
Éclairs salés au saumon fumé maison
Blinis au saumon fumé maison et crème ciboulette
Club sandwich : jambon sec et légumes de saison
Effeillé d'endives mousse au saumon fumé ou thon
Cannelés aux légumes d'automne

SUCRÉS

Macarons citron, pistache et chocolat
Tartelette aux pommes et noix
Verrine de tiramisu
Mini choux au chocolat

TARTINABLES

(servis avec croutons)

Rillettes de thon
Houmous de pois chiches

TARIFS

4 pièces salées : 7,50 €
3 pièces sucrées : 7,50 €
Tartinables : 1 € / personne

COCKTAIL

PRINTEMPS / ÉTÉ



SALÉS

Wraps de légumes croquant de saison et fromage frais
Navettes au magret fumé et chutney d'oignons rouges
au vinaigre de framboise
Brochettes apéritifs au melon, tomates cerises et jambon sec
Blinis de caviar d'aubergines
Club sandwich aux légumes de saisons marinés
Cannelés aux légumes d'été

SUCRÉS

Macarons citron, framboise
Tartelette aux fraises
Arlequin de fruits d'été à la menthe fraîche
Tartelette aux abricots
Mini choux au chocolat

TARTINABLES

(servis avec croutons)

Rillettes de légumes d'été
Rillettes de thon
Houmous de pois chiches

TARIFS

4 pièces salées : 7,50 €
3 pièces sucrées : 7,50 €
Tartinables : 1 € / personne

BUFFET FROID

AUTOMNE / HIVER



1 CRUDITÉ DE SAISON AU CHOIX

Carottes râpées, betteraves, céleri rémoulade, etc.

1 SALADE AU CHOIX

Salade de hareng / pomme de terre

Salade de quinoa au saumon fumé « maison »

Salade d'haricots verts, rillauds et oignons rouges

1 VIANDE FROIDE AU CHOIX

Rôti de porc froid au miel

Émincé de poulet à l'indienne

Paleron de bœuf basse température, sauce tartare

Supplément chips

2 FROMAGES / SALADE VERTE

Saint Nectaire

Camembert

1 DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes

Éclair au chocolat

Tiramisu

TARIFS

À partir de 15 €
par personne

BUFFET FROID

PRINTEMPS / ÉTÉ



1 CRUDITÉ DE SAISON AU CHOIX

Tomates, concombre, carottes râpées, etc.

1 SALADE AU CHOIX

Salade tomates / Féta / Basilic

Salade d'orecchiette aux tomates séchées / olives / courgettes grillées

Salade d'haricots verts, rillauds et oignons rouges

Salade de lentilles vertes et rillauds aux oignons rouges

1 VIANDE FROIDE AU CHOIX

Rôti de porc froid au miel

Émincé de poulet à l'estragon

Ballotine de volaille cœur de courgettes rôties

Supplément chips

2 FROMAGES / SALADE VERTE

Saint Nectaire

Camembert

1 DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits

Tarte aux fraises ou abricots

Tartelette citron meringué

Panacotta aux fruits rouges

TARIFS

À partir de 15 €
par personne

CAFÉ D'ACCUEIL

FORMULE 1



CAFÉ / THÉ AU CHOIX

Jus de pommes BIO

Gâteaux maison :

Madeleine à la fleur d'oranger et cookie choco

Sucre - Lait

PRIX PAR PERSONNE

3,50 € sans service

4,50 € avec service

FORMULE 2



CAFÉ / THÉ AU CHOIX

Jus de pommes BIO

Gâteaux maison :

Madeleine à la fleur d'oranger et cookie choco

Sucre - Lait

MINI VIENNOISERIES :

Croissant et pain au chocolat

PRIX PAR PERSONNE

4,50 € sans service

5,50 € avec service

TARIFICATION

FORMULE

Buffet froid à partir de 15€ par personne

Repas chauds à partir de 15€ par personne : composition de votre menu sur demande selon la saison et les arrivages

PRESTATIONS

Service : 25 € de l'heure

Livraison : 15€ (Angers) / 25 € (Hors Angers)

Location vaisselle : 1,50 € par personne

Nappage : 0,25 € par personne

BOISSONS

Vin rouge et blanc

Budget selon vos envies

Crémant de Loire pétillant de notre caviste WINE NOT

18 € la bouteille

Café/thé

1€ par personne

Eau plate

0,80 € la bouteille

Eau pétillante

1,50 € la bouteille

Jus de pomme BIO

3,60 € la bouteille

**TOUS
NOS PLATS SONT
FAITS MAISON**



Pour plus de renseignements,
contactez-nous au
02 41 73 88 12
ou par mail
traiteur@resto-troc.fr

Resto-Troc
18 rue Louis Boisramé
49000 Angers