

La Carte Traiteur



Les Mises en Bouche

Croustillantes Surprises

Cocktail -----avec et sans alcool -----	3,00 €
Toast et Amuse Bouche -----6 pièces -----2 chaudes / 4 froides -----	3,70 €
Toast et Amuse Bouche -----8 pièces -----3 chaudes / 5 froides -----	5,00 €
Toast et Amuse Bouche -----12 pièces -----4 chaudes / 8 froides -----	6,70 €
Toast et Amuse Bouche -----16 pièces -----6 chaudes / 10 froides -----	9,20 €
Assortiment de Verrines -----3 pièces -----	3,50 €
Plateaux de Canapés -----50 pièces -----	25,00 €
Pain Surprise-----	28,00 €
Hérisson -----50 pièces -----	25,00 €
Assortiment de Pâtisseries Salées ----- mini quiche - mini pizza	2,00 €
Plateaux de Boudin et Rillaud -----	2,00 €

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Entrées Froides

<i>Délicatesse Océane</i> -----	4,50 €
terrines de poisson	
<i>Surprise Rosée</i> -----	5,50 €
opéra de crevette ou saumon	
<i>Douceur du Jardin - Délice du Maître Charcutier</i> -----	5,50 €
mosaïque de légumes - duo de jambon - œuf mimosa	
<i>Ballotine de Saumon ou Colin de Bellevue</i> -----	6,00 €
<i>Saumon Argenteuil - Tartare d' Avocats</i> -----	6,40 €
saumon - asperges	
<i>Carpaccio de Melon - Jambon cru</i> -----	6,50 €
<i>Carpaccio de Melon - Fondant du Périgord</i> -----	au cours
melon - magret	
<i>Tendresse Périgourdine</i> -----	au cours
tranche de foie gras - chutney de fruits et pain spécial	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Entrées Chaudes

<i>Défilé de Corail et sa Fondue de Poireaux</i> -----	5,00 €
st jacques - fondue de poireaux	
<i>Mystère de la Coquille à la Bretonne</i> -----	5,50 €
st jacques - moules - crème	
<i>Escale en bord de Mer et Panier de nature</i> -----	6,00 €
poisson en cocotte - julienne de légumes	
<i>Délices des Profondeurs et sa Marée</i> -----	7,50 €
st jacques - langoustine - sauce d'accompagnement	
<i>Duo de l'Océan et sa Crème du Jardin</i> -----	8,00 €
st jacques - bar - crème de fenouil	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Poissons

Nos plats de poissons comprennent un féculent et 2 légumes de saison

<i>Délice des Flots</i> -----	7,00 €
filet de julienne - crème à l'échalotte	
<i>Roulade de Saumon</i> -----	7,50 €
paupiette de saumon	
<i>Moelleux de l' Océan</i> -----	8,00 €
Dos de cabillaud - beurre blanc - chorizo	
<i>Le Seigneur des Rivières</i> -----	8,50 €
filet de truite - coulis citronné	
<i>Nacre des Fonds Marins</i> -----	8,90 €
loup de mer à l' oseille	
<i>Trésor de l' Océan</i> -----	9,70 €
lotte au curry - crème safranée	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

**Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers**

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Viandes

Nos plats de viandes comprennent un féculent et 2 légumes de saison

<i>Selle d'York sauce Madère</i> -----	6,70 €
jambon à l' Os	
<i>Joue de Porc à la Provençale</i> -----	7,20 €
<i>Salmi de Pintade</i> -----	7,50 €
cuisse de pintade désossée - sauce au vin	
<i>Mignon de Porc sauce Madère</i> -----	8,00 €
filet mignon	
<i>Suprême de Pintade</i> -----	8,00 €
<i>Empereur de l'Etang à l' Orange</i> -----	au cours
canard	
<i>Filet de Canard au Poivre Vert</i> -----	au cours
<i>Supplément Foie Gras</i> -----	3,00 €

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Viandes

Nos plats de viandes comprennent un féculent et 2 légumes de saison

<i>Le Pavé du Prince des Prés et son Bouquet du Potager</i> -----	8,00 €
pavé de veau - Echalotte	
<i>Pavé du Roi de la Forêt aux Griottes</i> -----	9,00 €
pavé de cerf	
<i>Onglet du Prince des Prés à la Saveur Champêtre</i> -----	11,50 €
onglet de veau - estragon	
<i>Pièce Royale du roi des Prés</i> -----	au cours
filet de bœuf	
<i>Magret du Siffleur à la Mode du Sud Ouest</i> -----	au cours
magret - foie gras	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Plats de la Convivialité et leur accompagnement

Paëlla -----	8,00 €
Couscous -----	8,00 €
Choucroute -----	8,00 €
Cassoulet -----Pur Porc-----	8,00 €
Cassoulet -----Confit Canard-----	au cours
Blanquette de Veau -----	7,50 €
Ronde des Cochons et la Brouette du Potager -----	14,00 €
<i>12p minimum</i> cochon de lait - légumes de saison	

Si vos idées de plats ne sont pas dans cette liste, n'hésitez pas à le faire savoir

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Les Fromages

<i>La Charrette du Fromager</i> -----	3,10 €
plateau fromage 3 sortes - salade	
<i>Farandole de Fromage</i> -----	3,60 €
plateau fromage 5 sortes - salade	



Les Desserts

<i>Majesté Onctueuse aux Parfum variées</i> -----	3,70 €
génoise	
<i>Gourmandises du palais</i> -----	3,90 €
mini chou 5/pers	
<i>Trio de douceur</i> -----	4,20 €
3 sortes de dessert	
<i>Trio de douceur</i> -----avec café-----	5,20 €
<i>Farandoles de Desserts</i> -----	5,50 €
5 sortes de dessert	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Suggestions Complémentaires

<i>Mille Couleurs Campagnardes</i> -----	3,20 €
rilette - pâté - boudin noir - rillaud	
<i>Ronde des fraîcheurs</i> -----	3,30 €
Variétés de Crudités	
<i>Délicieuse Avalanche du Maître Charcutier</i> -----	3,30 €
Assortiment de Charcuterie - 5 sortes	
<i>Roi de la Ferme et ses Compagnons</i> -----	3,70 €
assortiment de Viandes Froides - 2 Tranches de rôti de bœuf + 1 tranche de rôti de porc ou 1 morceau de poulet	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87
E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Buffet froid

Buffet 1 -----9€00

Hors d'oeuvre



Viandes Froides

2 tranches de Rôti de Porc

ou

1 morceau de Poulet

Chips



Fromage

ou

Dessert

Buffet 2-----12€00

Hors d'oeuvre



Assortiment de Charcuterie



Viandes Froides

2 tranches de Rôti de Boeuf

+

1 morceau de Poulet

ou

1 tranche de Rôti de Porc

Chips



Fromage

ou

Dessert

Buffet enfant -----

5€00

Hors d'oeuvre



Charcuterie - Chips



Dessert



Boisson

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par personne

Le Panier des Gourmands

20, place Jeanne d'Arc

79250 Nueil les Aubiers

Tel : 05-49-80-57-87

E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com

La Carte Traiteur



Déjeuner d'entreprise ou association

<i>L'assiette "express" en froid</i> -----	14,50 €
Assort de crudités - viande froide - fromage - pain dessert à part	
<i>L' assiette "express" en chaud</i> -----	14,50 €
viande chaude et accompagnement - fromage - pain dessert à part	
<i>Menu complet "Vite Fait"</i> -----	17,50 €
variétés d'entrées - viande chaude et accompagnement - fromage - pain dessert à part	

Si la vaisselle est reprise sale : supplément de 1€00 par assiette

**Le Panier des Gourmands
20, place Jeanne d'Arc
79250 Nueil les Aubiers**

**Tel : 05-49-80-57-87
E mail : lepanierdesgourmands79@gmail.com**