L'EMPORTER

Carte Automne-Hiver 2026/2027

Carte valable pour toute commande d'un minimum de 10 personnes.

Pour une commande de moins de 10 personnes nous vous orientons directement au sein de notre Boutique : 18 place Gambetta à Azay le Rideau.

TRAITEUR

Conditions générales de vente

Nos offres ne contiennent ni la Vaisselle ni le Pain.
Commandes dressées en contenants jetables/recyclables uniquement.
Livraison possible selon nos disponibilités, coût estimé en fonction du lieu.
Tous nos tarifs sont indiqués TTC.

Une signature PomPoire

LES FORMULES



BUFFET CHAMPETRE

Tarif : 20.00€ttc / personne

Salade de Betterave Chiogga Crue et Pommes de Terre, Graine de Tournesol, Vinaigrette Balsamique
Le Boulgour, Légumes du moment, Vinaigrette aux Herbes et Noisette

Cake Comté Poireau Curry

Plateau de Charcuterie (Chiffonnade de Jambon fumé, Jambon Blanc et Rillons de Touraine)
Ou
Avec Supplt 3,50€ttc/pers
Le Rôti de Bœuf
Le Haut de Cuisse de Poulet au Tandoori

Royale de Champignons, Crumble aux Airelles

Duo de Fromages, Bouquet de Salade verte et vinaigrette

Le Dessert du Moment !

Moutarde / Sauce Tartare / Cornichons / Beurre

Pain non compris



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DINATOIRE

6 Pièces de Cocktail: Exemple :

Moricette Chou Rouge Crème de Figue et Pastrami
Dé de Saumon Gravelax mariné Mousse aux Herbes
Crème de Chataigne Vanillé + Pignons de Pin
Mousse de Pommes de Terre aux Herbes Rillons lacqués au Vin
Tartelette Crémeux Potimarron Pickles de Choux
Mini Croque épinard Mozzarella Basilic

Le Plat chaud individuel ; **1 selection à réaliser**

- Lasagnes de Saumon Epinard et Ricotta
- Risotto de Seigle aux Légumes, Coulis de Cresson Wasabi
- Parmentier de Canard et Patate Douce
- La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes
- Croziflette à la Tomme de Touraine
- Blanquette de Poisson, Riz pilaf au Safran de Touraine
- Nouilles Sautées aux Crevettes façon Thaï

Plateau de 3 Fromages portionnés

Dessert Mignardises 4/personne : Exemple :

Fondant Chocolat Mousse Tonka
Verrine Rhum Ananas Epicé
Tartelette Pomme Caramel
Financier Pistache Yuzu

6 Pièces de Cocktail / 1 Plat Chaud individuel au choix / Fromages / Desserts

Contenants Jetables

Tarif : 24,50€ttc / personne

Menu Unique pour l'ensemble de la commande

Minimum de 10 personnes

Pain non compris

BUFFET TERROIR

Tarif : 37,80€ttc / personne

Contenants jetables

Minimum de 10 personnes



Entrées

Ballotines de Poisson et Mousse Crustacés

Terrine de Campagne Champignons et Noisettes

Salades Terroir (270g de salade par personne)

Céleri Branche, Magret Fumé, Emmental, Vinaigrette Moutarde à l'ancienne

Sucrine et Persil, Chèvre, Sauce Condimentée, Cerneaux de Noix

Riz Citronné, Thon, Julienne de Carotte, Œufs

Plats de résistance *Froids ou à réchauffer*

Haut de Cuisse de Poulet mariné au Thym

Rôti de bœuf parfumé au Poivre de Sichuan

Garnitures *Froides ou à réchauffer*

Poêlée de Pommes de terre Grenailles persillées

Fricassée de Légumes Anciens à l'huile d'Olive

Fromage

Duo de fromages de Touraine, Bouquet de salade et vinaigrette

Dessert (1 choix à faire)

Autour de la Pomme

Tarte au Chocolat et Pralin

Sablé à la Passion

La Gourmandise (x 4 mignardises /personne)

Sauce Fromage frais et figue / Sauce Pesto à l'Ail et aux herbes / Sauce Moutarde et Estragon

BUFFET PRESTIGE

TARIF 51,00€ttc / personne
Contenants jetables
Minimum de 10 personnes

Sauce Fromage frais et figue
Sauce Pesto à l'Ail et aux Herbes
Sauce Moutarde et Estragon

Les Terrines
Terrine de St Jacques et Carotte parfumée au Cumin
Terrine de Foie gras de canard Chutney et Fleur de Sel

Les salades prestiges
Chioggia, Magret fumé, Quinoa
Chou rouge, Oignons, Gouda de Touraine, Ciboulette et Graine de Courge
Ananas, Gambas, Roquette, Parmesan, Blé Vert

Plats de résistance
Rôti de Bœuf (Rumsteak)
ou Pintade farcie aux Fines Herbes (plat à réchauffer)
ou Mignon de Porc cuit lentement, sauce aux épices (plat à réchauffer)
Bouquet de Langoustines (x3 par personnes) Mayonnaise Condimentée

Garnitures
Ecrasé de Pommes de terre Truffé
Carottes fanes rôties aux Amandes

Fromage
Trilogie de Fromages de Touraine, Pousses de salade et vinaigrette

Dessert
Entremet (Le Pom'Caramel ou Le Tropical ou La Feuillantine Chocolat ou La Tarte Poire Chocolat Pralin)
La Gourmandise (x 4 mignardises /personne)

Plateau de Pièces de Cocktail à Emporter



Petit Plat Chaud

LA CARTE



LES PIECES DE COCKTAIL

exemples :

Les pièces seront définies à la prise de renseignements selon la date de votre évènement
Minimum de commande de 10 personnes

Verrines / Cassolettes

Carpaccio de St Jacques, Agrume et Copeaux de Pomme
Caviar Aubergine, mousse Ricotta, Serrano
Emulsion Huître Citron Confit Echalotte et tuile au Seigle
Ceviche de Thon mousse Wasabi Sésame
Tartare de Cabillaud Huile Vierge Gingembre Citron Aneth
Tartare de Cabillaud, émulsion Betterave et Agrumes
Rillons Poêlés Espuma Basilic Balsamique
Verrine Gambas Guacamole Avocat Mangue
Gambas Kadaïf et Sauce Thaï
Roulé d'Oie Carotte Soja Vinaigrette Huile de Truffe
Bambou d'Agneau et Piquillos
Crémeux de Fève Rillons Gelés de Xérès

Brochettes

Brochette Gambas et Ananas
Sucette de Foie Gras/Sésame ou Foie Gras Pistache
Brochette de Ste Maure, Tomate confite au Thym
Brochette Volaille, Tandoori, Abricot
Brochette Gambas Chorizo
Brochette St Jacques Fumé Chorizo
Dé de Saumon Gravelax

Toasts

Jambon de Pays, Beurre de Moutarde
Saumon fumé, Beurre de Citron vert
Faisselle aux herbes, Pignon de Pin et Poire tapée
Pain d'épices, Foie gras et Figues
Pain d'Epice Fromage Frais et Chips de Magret
Navette Saumon Fumé Ricotta Citron
Conchiglioni Fromage Frais au Herbes Avocat Saumon fumé
Mini Burger Volaille Cheddar Sauce Tartare
Mini Burger Bœuf Cheddar Sauce Béarnaise
Mini Burger Fish Cheddar Sauce Tartare

Les Biscuits

Tartelette de St Jacques et Pomme
Maki thon Soja ou Maki Végé Carotte Avocat
Wrap Jambon Serrano Pesto
Wrap Saumon Guacamole Agrume
Tartelette de Rouget
Sablé Crème Carotte Curcuma et Légumes de Saison
Sablé Compoté de Poire Tapée et Dé de Foie Gras
Pain Nordique Betterave fromage de Chèvre frais miel noisette
Nem de Saumon wasabi (chaud)
Samoussa Canard – Citron (chaud)

Tarifs par personne :

6 pièces 10.80€
8 pièces 12.80€
10 pièces 15.00€
12 pièces 18.20€
14 pièces 21.00€
16 pièces 24.00€

LA TABLE

LES ENTREES INDIVIDUELLES

Cubismes de Foie gras, Gelée de Mangue et Epices, Pop Corn et réduction Balsamique Cacao	13.80€
Brochette de St Jacques et Gambas, Crémeux de Panais et Pommes de Terre, Coulis Iodé	14.20€
Ceviche de Dorade parfumé au Citron Vert Fenouil, Gelée de Granny Smith	10.80€
Ballotines de Saumon et Epinard, bouquet de Mesclun, Espuma Wasabi	10.00€
Aumonière de Légumes de Saison caramélisés et parfumés aux Herbes Crème de Safran de Touraine	9.00€
Crème de Châtaignes, Escalope de Foie Gras poêlée Crème Montée au Lard fumé	14.20€
Dôme Cabillaud et St Jacques, Beurre Blanc Curry, Espuma Bisque de Crustacés, Brunoise de Légumes	11.50€
Bouquet de Légumes sauce Thaï, Langoustines Poêlées au Safran de Touraine	12.50€
La Betterave fumée, Piment d'Espelette, Faisselle de Ste Maure Citronnée et billes de Citron	9.00€
La Déclinaison de Butternut au Poivre de Sichuan et Rillons de Touraine laqués	11.00€

Minimum de commande de 10 personnes
2 Choix maxi possible sur l'ensemble de votre commande

LA TABLE

LES PLATS INDIVIDUELS *à dresser par vous même*

La Pintade farcie aux Champignons	16.00€
Le Merlu Beurre de Coques	17.50€
La Beuchelle Tourangelle (Riz de Veau / Rognons / Champignons)	26.00€
La Selle d'Agneau Rôtie Jus aux Epices	19.80€
Le Filet de Boeuf au Vin de Chinon	26.00€
Le Bar Sauce Safran de Touraine	19.50€
Le Mignon de Porc Sauce aux Châtaignes	15.50€
Le Rumsteak de Boeuf mi-fumé	19.00€
La Déclinaison de Pintade, Suprême et Cromesqui	17.50€
Grenadin de Veau Sauce Sésame	18.50€

Tarifs avec 2 accompagnements au choix

- Poêlée de Légumes Oubliés
- Poêlée de Salsifis Persillés
- Sucrine Braisée et Pignons de Pin Torréfiés
- Bouquet de Carottes Fanes rôties
- Aumonière de Légumes du Moment Caramélisés
- Crémeux de Patate douce au Paprika fumé
- Risotto aux Herbes Fraîches
- Ecrasé de Pommes de Terre Truffé
- Duchesse de Pommes de Terre aux Noisettes

Les Mets sont conditionnés en plats jetables destinés à être réchauffés puis dressés à l'assiette par vos soins

LA TABLE

LES PLATS A PARTAGER

	Tarif à la part
Le Boeuf Bourguignon	12.00€
Le Pot au Feu	12.00€
Confit de Canard aux Airelles et Pommes de Terre	12.00€
Risotto de Seigle aux Légumes, Coulis de Persil et Thym	9.80€
Lasagnes de Légumes et Ricotta Bouquet de Salade	10.00€
Parmentier de Joue de Porc confite et Patate douce , Bouquet de Salade	10.50€
La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes	10.50€
Croziflette à la Tomme de Touraine, Bouquet de Salade	10.50€
Blanquette de Poisson Curry Coco, Riz pilaf aux herbes	12.00€
Nouilles Sautées aux Crevettes façon Thaï	11.50€
Paëlla Terre et Mer (1 Langoustine, 2 Gambas, Poulet, moules, encornets, chorizo, oignons, poivrons, petits pois, riz)	12.80€
Cuisse de Poulet Tandoori et Légumes en Sauce	10.80€
Kit Raclette /personne : (Pomme de Terre + Légumes en Pickles = 400g) Charcuterie (2 tr de Jambon rôti aux Herbes / 2 tr de Bacon / 1 tr de Jambon Spec / 1 tr viande de Boeuf Séché Charolais) + Fromage 250g	16.00€

Les Mets sont conditionnés en plats jetables destinés à être réchauffés puis dressés à l'assiette par vos soins

LA TABLE

FROMAGES ET BOUQUET DE SALADE

Déclinaison autour du Sainte Maure de Touraine	6.50€
Bonbon de Chèvre Coulis de Caramel au beurre salé (servir tiède)	4.00€
Trilogie de Fromages	6.50€

LES DESSERTS

6.00€ttc/la part

Le Tropical (Noix de Coco, Mangue, Passion, Ananas, Poivre de Sichuan)
Le Duo Poire Vanille Caramel
La Gourmandise (4 mignardises / personne)
La Tarte Passion Meringuée
La Feuillantine Chocolat

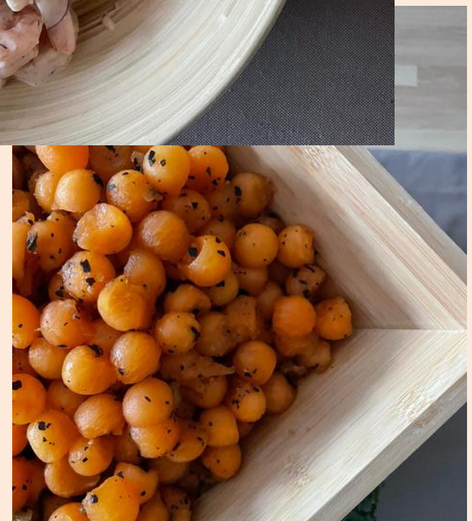















POUR ACCOMPAGNER VOS APEROS

Saumon Gravelax mariné 200g	12.00€ttc
Rillons Cocktail 300g	9,00€ttc
Pickles de Légumes 200g	3,80€ttc

Gaspachos 1L :

Petits Pois Wasabi	4.00€ttc

Restons en contact !

SIEGE SOCIAL
10 rue des champs
37190 Azay le Rideau

Point de Vente
LB Traiteur La Boutique
18 Place Gambetta
Azay le Rideau

Facebook
LB Traiteur Pom'Poire

Instagram
lbtraiteurpompoire

Email
contact@lbtraiteurpompoire.com

Site Web
www.lbtraiteurpompoire.com

Téléphone
02 47 82 16 71



TRAITEUR

Une signature PomPoire