

L'EMPORTER

Carte Printemps/Eté 2026



Une signature PomPoire

Conditions générales de vente

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

En dessous nous vous orientons au sein de notre Boutique : 18 place Gambetta à Azay le Rideau.

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. Tarifs TTC.

BUFFET CHAMPETRE

TARIF : 19.90€ttc/personne

Salade de Farfalle Tomate cerise Olive Ciboulette Féta Vinaigrette Balsamique

Le Taboulé façon Libanais

Cake au Brocolis et Ste Maure de Touraine

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

Croquant de Légumes Sauce Yaourt Cumin Menthe

Duo de Fromages (Comté et Brie) Bouquet de Salade verte et vinaigrette

Le Dessert du Moment !

Sauces : Moutarde et Tartare / Cornichons et Beurres

Pain non compris



SUGGESTION COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DINATOIRE

6 Pièces de Cocktail

Moricette Tomate Guacamole Avocat Salade et Poulet Saté

Dé de Saumon Gravelax mariné

Gaspacho Petits Pois Wasabi

Maki Thon Soja et sa Mayonnaise

Mini Wrap Jambon fumé Pesto Basilic Gouda Salade

Mousse de Brocolis et Crumble de Noisette

Le Plat chaud en contenant Bois individuel (1 choix unique pour l'ensemble de la commande)

- Lasagnes de Saumon Epinard et Ricotta
- Risotto aux Légumes et Coulis de Tomate
- Parmentier de Canard
- Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes
- Estouffade de Bœuf Tomate de Couleur et Olives Pommes de terre Dûchesses
- La Paëlla Terre et Mer
- Tataki de Bonite au Sésame Pavot et Crèmeux de Fève Cacahuète (+4.50€ttc)
- Le Poké Bowl Poulet au Curry Tomate Maïs Féta Croûtons à l'Ail Roquette Graines de Tournesol
- Coeur de Ris de Veau braisé (100g), Jardinière de légumes du moment, jus au Shiitaké (+12.00€ttc)

6 Pièces de Cocktail / 1 Plat Chaud / Fromages / Desserts

Tarif : 24,00€ttc / personne

Plateau de 3 Fromages (Brie / Comté / Ste Maure)

Dessert Mignardises

Feuillantine Chocolat

Duo Framboise Pistache

Tartelette à la Fraise

Macaron Vanille

Les Entrées

Terrine aux 2 poissons (Cabillaud et Saumon)

Rillons de Touraine

BUFFET TERROIR

TARIF : 37.50€ttc/personne

Les salades terroir (270g de salade par personne)

Tomates Mozzarella Basilic

Riz, Thon, Tomates, Oeufs, Ciboulette

Salade de Pâtes de Couleur Lard fumé Ste Maure Olive Tomate confite Oignon rouge



Plats de résistance

Haut de Cuisse de Poulet mariné au Saté

Rôti de bœuf parfumé au Poivre de Séchuan



Garnitures

Poêlée de Pommes de terre Grenailles persillées

Légumes du Soleil au Thym

Fromage

Duo de fromages, Bouquet de salade

Dessert (1 choix à faire)

Tarte aux Fruits de Saison

Panacotta et Son coulis de Fruits rouges

Tarte à la Passion

Chou Praliné Craquelin Chocolat

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

BUFFET PRESTIGE

TARIF : 51.00€ttc/personne

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, Coriandre, Concombre

Choux rouge, Oignons, Ciboulette, Gouda de Touraine

Ananas, Gambas, Roquette, Parmesan, Blé Vert

Plats de résistance * 2 au choix

- Rôti de Bœuf (filet)

ou Pintade farcie aux Noisettes (plat chaud)

ou Mignon de Porc cuit lentement, sauce Tomate Basilic (Plat chaud)

- Bouquet de Langoustines (3/pers) Mayonnaise Condimentée

Garnitures x 2 au choix

Ecrasé de Pommes de terre truffées

Tian de Légumes et son Crumble Basilic

Risotto d'Epeautre à la Tomate Confit et aux Herbes

Tagliatelles de Légumes crus confites Citron et Huile d'Olive

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

Fromage

Trilogie de Fromages de Touraine, Bouquet de salade

Dessert * 1 choix

- Entremet (nous consulter pour choix)

(exemple : Duo Sésame Noir Cassis / Feuillantine Chocolat / Duo Vanille Cacahuète)

- La Gourmandise (4 mignardises /pers)

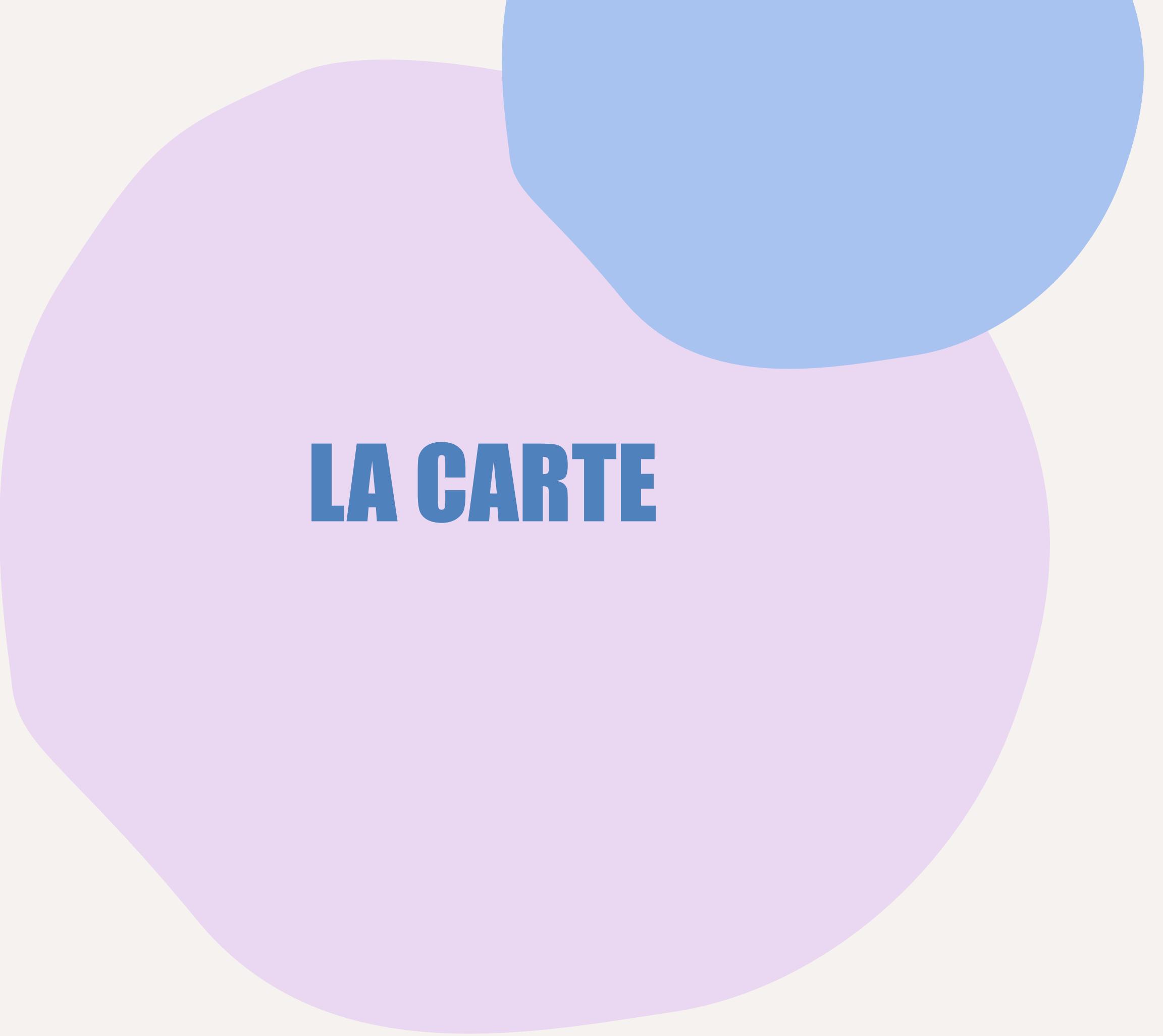
- Duo Framboise Pistache

- La Sphère Chocolat Praliné Fruits Rouges





Plateaux de pièces de cocktail à emporter + Petit plat Chaud



LA CARTE

LES PIECES DE COCKTAIL

Verrines / Cassolettes

- Tartare de Magret Mangue Betterave
- Tartare de Bœuf mariné, Gaspacho de Tomates
- Tartare de Bœuf Huître & Moutarde à l'ancienne
- Crème brûlée Foie gras / Framboise
- 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
- Pom'Boudin Cannelle & Chips de Pomme
- 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
- Crèmeux de Fève Rillons Gelés de Xérès

Brochettes

- Brochette Gambas et Ananas
- Sucette de Foie Gras/Sésame ou Foie Gras/Fraise ou Foie Gras Pistache
- Brochette de Jambon fumé, Melon, Menthe
- 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
- Canapé beurre de Moutarde et Asperges
- Canapé Duo de Tomates Basilic et Beurre de Citron
- Chou Sarazin tartare de Bonite aux herbes fraîches et Citron
- 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
- Quiche au Lard Muscade Curry
- Maki thon Soja
- Wrap Jambon Serrano Pesto
- Wrap Saumon Avocat
- Tartelette de Rouget
- Crêpes roulées au jambon fumé et mousse Mascarpone, Wasabi
- 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 TTC par personne :

6 pièces 10.20€

8 pièces 12.20€

10 pièces 14.20€

12 pièces 16.20€

14 pièces 18.20€

16 pièces 20.20€

LA TABLE LES ENTREES INDIVIDUELLES (en Contenant bois)

Cubisme de Foie gras, Gelée Framboise, réduction Balsamique Framboise Pop Corn	12.80€
Brochette de St Jacques et Gambas, Concassée de Tomates au Basilic et Xérès, Espuma Curry	12.80€
Effiloché de Lapin à la Coriandre, Sablé parmesan, Pulpe d' Artichault , Coulis de Poivron rouge	10.00€
Tartare de Cabillaud parfumé aux Herbes et au Citron, Vinaigrette framboisée, Emulsion Betterave, Crumble à la Cacahuète	10.00€
Tataki de Bonite au Sésame, Crème de Fèves et Cacahuète Sauce Réduite Soja	10,80€
Le Haddock aux Légumes croquants, Figues et Ste Maure Frais aux Herbes	10,00€
Royale de Légumes du moments parfumée aux Herbes, Rillons de Touraine et Dés de Foie gras mi cuit	10.50€
Carpaccio de St Jacques aux Agrumes, Brunoise de Légumes croquants marinés à la Coriandre et Huile d'Olive	12.50€
Quinoa façon Taboulé Pickles de Légumes Mousse aux Herbes, Vinaigrette condimentée (végétarienne)	9.00€
Raviole de Saumon et Tourteau, Beurre blanc parfumé à l'Aneth, Emulsion Vodka Citron	12.50€

LA TABLE

LES PLATS

La Pintade farcie à la Noisette	16.00€
Le Merlu cuit à basse température Sauce Vierge Condimentée	17,50€
Le Bar Beurre blanc au Safran de Touraine	19.50€
La Selle d'Agneau Roti en croûte Jus aux Epices	19.80€
Le Filet de Boeuf au Vin de Chinon	26.00€
Grenadin de Veau Sauce Sésame	18.50€
Le Rumsteak de Boeuf mi-fumé	19.00€
La Déclinaison de Pintade (Suprême et Cromesqui)	17,50€

Tarifs avec *2 accompagnements au choix

- Poêlée de Légumes du Soleil au Thym
- Bouquet de Légumes de Saison
- Sablé Romarin, Crèmeux de Carotte et Légumes du moment
- Tian de Légumes Crumble Basilic
- Tagliatelles de Légumes Crus confits Huile d'Olive et Citron
- Crèmeux de Patate douce au Paprika fumé
- Carottes rôties aux Amandes
- Bouquet de Pommes de Terre Grenailles persillées
- Boulgour aromatisé aux Herbes
- Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive
- Risotto de Petit Épeautre aux Tomates Confites
- Barrette de Polenta et Vitelotte

Les Mets sont conditionnés : soit en Boîte à Camembert Bois individuelles; soit en Plats Jetables destinés à être enfournés et dressés ensuite à l'assiette par vos soins

LA TABLE

LES PLATS A PARTAGER

L'Estouffade de Boeuf	12.00€
Risotto aux Légumes, Coulis de Tomate Basilic	9.00€
Lasagnes de Saumon Epinard et Ricotta Bouquet de Salade	10.00€
Parmentier de Joue de Porc confite et Patate douce , Bouquet de Salade	10.50€
Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes	10.50€
Blanquette aux 2 Poissons Curry Coco, Riz pilaf	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)	12.50€
Le Couscous aux 3 Viandes (Poulet Agneau Merguez)	10.50€

Les Mets sont conditionnés en Plats Jetables destinés à être enfournés et dressés ensuite à l'assiette par vos soins

LA TABLE

FROMAGES ET BOUQUET DE SALADE

Déclinaison autour du Sainte Maure de Touraine	5.50€
Bonbon de Chèvre Coulis de Caramel au beurre salé (servir tiède)	3.50€
Trilogie de Fromages (Ste Maure Comté Brie de Meaux)	5.00€

LES DESSERTS

5.50€ttc/la part

Le Finger Framboise Pistache

La Tarte Passion Meringuée

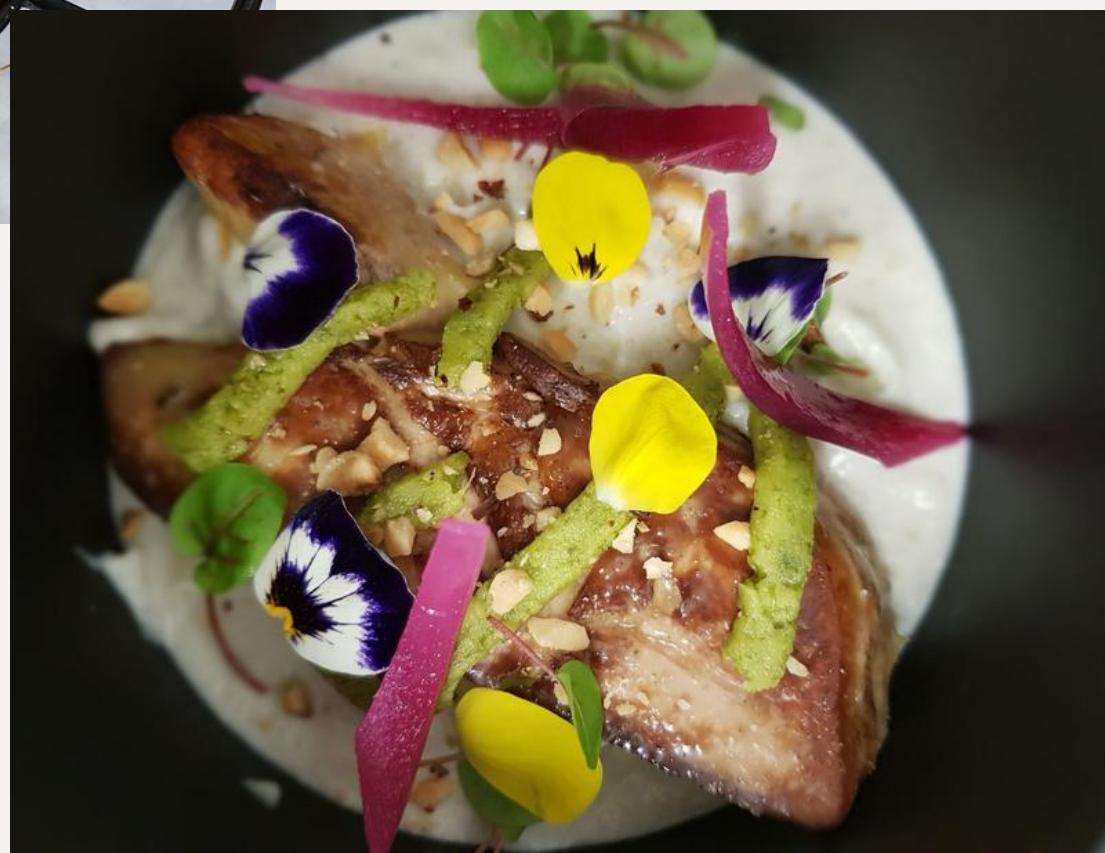
La Douceur de Fraises

La Feuillantine Chocolat

Les Mignardises x 4



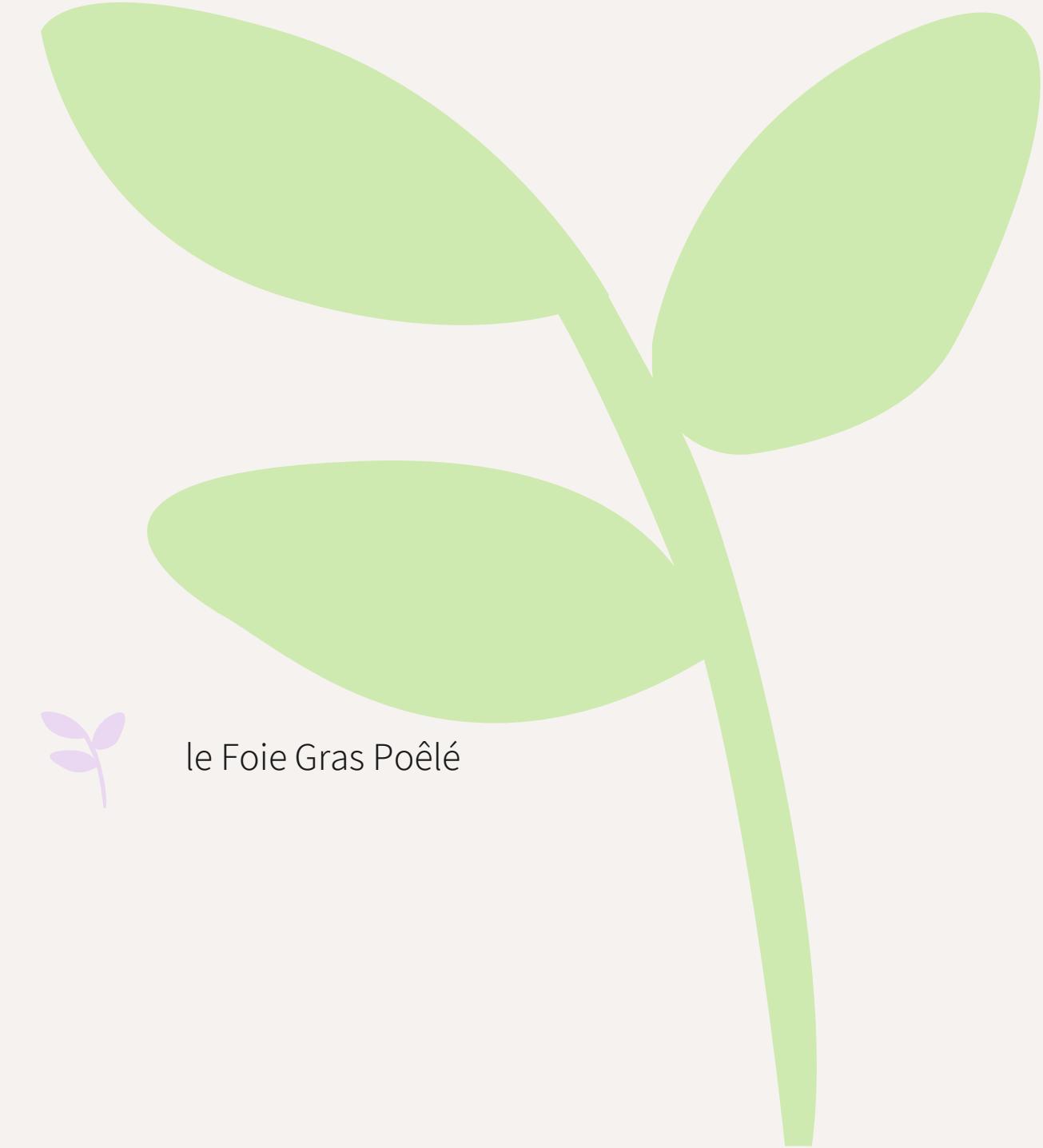
La Paëlla Terre et Mer



le Foie Gras Poêlé



le Gigot d'Agneau



LE KIT BARBECUE

pour 6 personnes 135€ttc (environ 300g de viande /pers)

- La Selle D'Agneau à la Fleur de Sel poivrée
ou
Brochette de Gambas / Pêche marinées au Gingembre Citron et Romarin
- Haut de Cuisse Poulet marinée au Saté *1/pers
- Les Chipolatas Maison (Goûts à définir lors de la commande) *2/pers
- Légumes du Soleil grillés à l'Huile d'olive *1/pers
Pommes de terre grenailles en persillade *1/pers
- Le Camembert rôti à l'Ail et Vin Blanc
- Le Dessert du moment !



Sauce à la Moutarde Estragon / Sauce au Fromage Frais Figue / Sauce Pesto Ail et Herbes

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 :

Tomate Fraise Poivron rouge 6.00€ttc

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
Instagram

LB Traiteur Pom'Poire
lbtraiteurpompoire



Email

contact@lbtraiteurpompoire.com



Site Web

www.lbtraiteurpompoire.com



Téléphone 02 47 82 16 71



© Estelle Offroy Photographie

