



# L'EMPORTER

Carte Printemps/Eté 2026



*Une signature Pom Poire*

## 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 Suppl 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**



### 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 Crémeux 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)

# SUGGESTION COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DINATOIRE

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

## 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 TERROIR

TARIF : 37.50€ttc/personne



# 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 Confite et aux Herbes

Tagliatelles de Légumes crues 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 PIÈCES DE COCKTAIL

## Verrines / Cassolettes

- Tartare de Magret Mangue Betterave
- Tartare de Bœuf mariné, Gaspacho de Tomates
- Tartare de Bœuf Huitre & 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
- Crémeux 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 Figs
- 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'Épice 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 Légmes Mousse aux Herbes, Vinaigrette condimentée (végétarienne)	9.00€
Raviole de Saumon et Tourteau, Beurre blanc parfumé à l'Aneth, Emulsion Vodka Citron	12.50€



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, Crémeux de Carotte et Légumes du moment
- Tian de Légumes Crumble Basilic
- Tagliatelles de Légumes Crus confits Huile d'Olive et Citron
- Crémeux 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



*Une signature Pom Poire*