L'EMPORTER

Carte Printemps / Eté 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

LES FORMULES



BUFFET CHAMPETRE

TARIF : 20.00€ttc/personne

Salade Farfalle Tomate cerise Olive Ciboulette Féta Vinaigrette Balsamique
Le Taboulé façon Libanais

Quiche aux Légumes du Moment

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 aux Citron et Herbes

Croquant de Légumes Sauce Yaourt Cumin Menthe

Duo de Fromages Bouquet de Salade verte et vinaigrette

Le Dessert du Moment !

Moutarde / Sauce Tartare / Cornichons / Beurre

Pain non compris



SUGGESTION COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DINATOIRE

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

Tarif : 24,50€ttc / personne

Minimum de commande de 10 personnes

Menu Unique pour l'ensemble de la commande

6 Pièces de Cocktail : EXEMPLE

Moricette Chiquetaille Poulet Oignon et Tabasco

Dé de Saumon Gravelax mariné à l'Aneth et Billes Framboise

Gaspacho Petits Pois Wasabi

Maki Thon Soja et sa Mayonnaise

Cube de Rillons et Espuma Basilic Balsamique

Tartelette Carotte Orange et Estragon

Le Plat chaud individuel 1 selection à réaliser

- Risotto aux Légumes et Coulis de Tomate Basilic
- Lasagne de Saumon Epinard et Ricotta
- Parmentier de Canard confit au Thym, Pomme de Terre Vitelotte
- La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes
- Estouffade de Bœuf Tomate de Couleur et Olives Pommes de terre
- 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

Plateau de 3 Fromages

Dessert Mignardises

Chou Chocolat

Madeleine au Citron

Tartelette à la Fraise/Pistache

Le Macaron Vanille

BUFFET TERROIR

BUFFET TERROIR

TARIF : 37.80€ttc/personne

Les Entrées

Ballotines de Poisson Mousse de Betterave et Billes de Framboise
Terrine de Campagne Thym et Laurier

Les salades terroir (270g de salade par personne)

Tomates Mozzarella Basilic
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 mi fumé

Garnitures

Poêlée de Pommes de terre Grenailles persillées
Légumes du Soleil au Thym

Fromage

Duo de fromages de Touraine, Bouquet de salade

Dessert (1 choix à faire)

Tarte aux Fruits de Saison
Panacotta et Son coulis de Fruits rouges
Tarte à la Passion et Grenade
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
Choux rouge, Oignons, Ciboulette, Gouda de Touraine, Pignon de Pin
Ananas, Gambas, Roquette, Parmesan, Blé Vert

Plat de résistance

- Rôti de Bœuf (filet)

ou Pintade farcie aux Noisettes (plat chaud)

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

- Bouquet de Langoustines (3/personnes) Mayonnaise Condimentée

Garnitures x 2 au choix

Méli Mélo de Minis Légumes de Saison
Risotto d'Epeautre à la Tomate Confite et aux Herbes

Fromage

Trilogie de Fromages de Touraine, Pousses de salade et Vinaigrette

Dessert

- Entremet (nous consulter pour choix)

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

- La Gourmandise (4 mignardises /pers)
- Duo Financier Pistache Framboise
- Entremet Douceur de Fraise

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





Plateaux de pièces de cocktail à emporter + Petit plat Chaud
Formule Cocktail Dinatoire

LA CARTE



LA CARTE

LES PIECES DE COCKTAIL

LES PIECES 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 Figues
- Canapé beurre de Moutarde et Asperges
- Canapé Duo de Tomates Basilic et Beurre de Citron
- Chou Sarazin tartare de Bonite aux herbes fraiches 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
- Samoussa Canard – Citron (chaud)

Tarifs TTC 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€

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

LA TABLE

LES ENTREES INDIVIDUELLES

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

Cubismes de Foie gras, Gelée Framboise, réduction Balsamique Framboise Pop Corn	13.80€
La Truite fumée des Essards, Cream Cheese au Timut, Coulis Herbacé et Graines de Courges	12.50€
Brochette de St Jacques et Gambas Marinées, Concassé de Tomates au Basilic et Xérès, Mousse Curry Breizh	14.20€
Effiloché de Lapin à la Coriandre, Sablé parmesan, Mousse d' Artichault , Coulis de Poivron rouge	10.00€
Tataki de Bonite au Sésame, Crème de Fève et Cacahuète	12,50€
Royale de Légumes du moments parfumée aux Herbes, Rillons de Touraine et Dés de Foie gras mi cuit, vinaigrette condimentée	10.50€
Carpaccio de St Jacques et Grenade, Brunoise de Légumes croquants marinés à la Coriandre et Huile d'Olive	12.50€
La Carotte fumée Gel de Gingembre Billes de Citron Pain de Seigle et Roquette	9.00€
Gambas Marinées Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes Billes de Citron Pousses de Petit Pois	10.00€
Crème de Petits Pois Wasabi gelée Xérès copeaux de Parmesan	9.00€
Le Magret de Canard en Gravelax, autour du Chou fleur au Gin et Citron, Pomelo Brûlé	12.00€

LA TABLE

LES PLATS INDIVIDUELS à dresser par vous même

La Pintade farcie à la Noisette	16.00€
Le Merlu cuit à basse température Sauce Vierge Citronnée	17.50€
Le Bar Sauce 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 deux accompagnements au choix *

- Poêlée de Légumes du Soleil au Thym
- Bouquet de Mini 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, Vitelotte et Tomate

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

L’Estouffade de Boeuf Tomate et Olive Noire	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 à la Patate douce , Bouquet de Salade	10.50€
La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes	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€
Le Couscous aux 3 Viandes (Poulet Agneau Merguez)	12.00€

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 (Ste Maure Comté Brie de Meaux)	6.50€

LES DESSERTS 6.00€ttc/la part

Le Finger Framboise Pistache

La Tarte Passion Meringuée

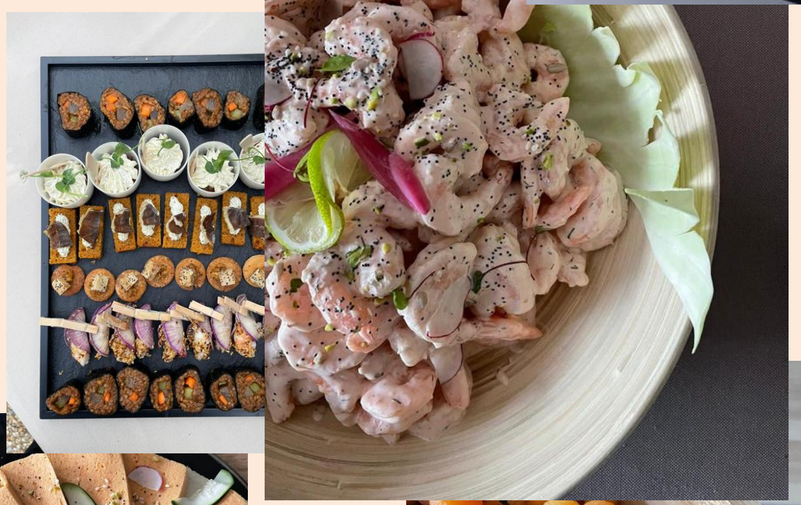
La Douceur de Fraises

La Feuillantine Chocolat

Les Mignardises x 4













LE KIT BARBECUE

pour 6 personnes 140€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

- Brochette de Boeuf à l’Aïl et au Paprika *1/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

<u>Gaspachos 1L :</u>

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
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