



L'empporter

Une signature Pomme Poire

Carte Automne/Hiver 2025/2026

LES BUFFETS

**En dessous de 10 personnes, nous vous orientons dans notre
Boutique afin de faire vos Choix sur place!**

***minimum de commande de 10 personnes**

***Tous Nos tarifs sont TTC**



BUFFET CHAMPETRE

Tarif : 19.80€ttc / personne

minimum de commande : 10 personnes

Duo de Betterave Cuite et Chiogga Crue, Carotte Pourpre, Graine de Tournesol, Vinaigrette Balsamique
Boulgour, Potimarron, Radis Blue Meat, Vinaigrette aux Herbes et Noisette

Cake Brocolis et Ste Maure de Touraine

Plateau de Charcuterie (Chiffonnade de Jambon fumé, Jambon Blanc et Rillons de Touraine)

Ou

Avec Supplt 3,00€ttc/pers

Le Rôti de Bœuf

Le Haut de Cuisse de Poulet

Royale de Champignons, Crumble aux Airelles

Duo de Fromages, Bouquet de Salade verte

Dessert du Moment !

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



6 Pièces de Cocktail

Pain Pita Guacamole Avocat Salade et Poulet Saté

Dé de Saumon Gravelax mariné

Velouté de Chataigne Vanillé

Mousse de Pommes de Terre aux Herbes Billes Citron

Sablé Crémeux Potimarron Pickles de Choux

Wrap Saumon Guacamole Avocat Pamplemousse Salade

Le Plat chaud au choix

- Risotto aux Légumes, Coulis de Cresson Wasabi
- Lasagnes de Saumon Epinard et Ricotta
- Parmentier de Canard
- La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes
- Croziflette au Morbier
- Blanquette de Poisson, Riz pilaf au Safran de Touraine
- Nouilles Sautées aux Crevettes façon Thaï
- Le Poké Bowl "Véggie Mix", Pomelos, Avocat, Oeuf Dur, Coco, Mâche, Graines, Pickles Oignons et Choux

Plateau de 3 Fromages

Dessert Mignardises

Brownies Chocolat Noix de Pécan

Verrine Rhum Ananas Epicé

Tartelette Pomme Caramel

Financier Pistache

SUGGESTION COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DINATOIRE

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

Tarif : 23.50€ttc / personne

Plateau de Pièces de Cocktail à Emporter



Petit Plat Chaud

BUFFET TERROIR

Tarif : 36.00€ttc / personne



Entrées

Terrine aux 2 poissons (Cabillaud et Saumon)
Rillons de Touraine

Salades Terroir

Céleri Branche, Magret Fumé, Emmental, Vinaigrette Moutarde à l'ancienne
Roquette Frisée, Chèvre, Sauce Condimentée, Cerneaux de Noix
Riz, Thon, Julienne de Carotte, Œufs

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
Fricassé de Légumes Anciens

Fromage

Duo de fromages, Bouquet de salade

Dessert (1 choix à faire)

Tarte fine aux Pommes Mousse Tonka
Panacotta Chocolat
Sablé à la Passion

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

BUFFET PRESTIGE

TARIF 49,50€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

Avocat, Mangue, Magret fumé, Quinoa

Choux rouge, Lard, Oignons, Ciboulette, Jambon Serrano

Ananas, Gambas, Roquette, Parmesan

Plat de résistance

- Rôti de Bœuf (filet)

ou Pintade farcie aux Pleurotes (plat chaud)

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

- Bouquet de Langoustines (3 par personnes) Mayonnaise Condimentée

Garnitures

Ecrasé de Pommes de terre truffé

Clafoutis de Légumes

Fromage

Trilogie de Fromages, Pousses de salade

Dessert

Entremet (nous consulter pour les choix)

La Gourmandise (4 mignardises /pers)

Pièce montée classique (supplément 4€/pers)

Sauce Fromage frais et figue

Sauce Pesto à l'Ail et aux Herbes

Sauce Moutarde et Estragon

Nos offres de Buffets ne comprennent ni la Vaisselle ni le Pain.

Comptez 4,50 €ttc par personne pour un jeu de vaisselle complet
(un verre à vin blanc ; un verre à vin rouge, un verre à eau, une flûte, 4 assiettes, couverts, tasse à café).



LA CARTE

***minimum de commande de 10 personnes**

**En dessous de 10 personnes, nous vous
orientons dans notre Boutique afin de
faire vos Choix sur place!**

***Tous Nos tarifs sont TTC**



LES PIÈCES DE COCKTAIL

Verrines / Cassolettes

- Tartare de Bœuf mariné, Gaspacho de Tomates
- 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'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
- 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 10.00€

8 pièces 12.00€

10 pièces 14.00€

12 pièces 16.00€

14 pièces 18.00€

16 pièces 20.00€

LA TABLE LES ENTREES INDIVIDUELLES

Tous nos tarifs sont TTC

Cubisme 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 Pomme de Terre, Coulis Iodé 14.20€

Marbré de Filet de Caille aux Lentilles vertes et Artichaut, Vinaigrette huile de Noix (90g) 10.50€

Ceviche de Dorade parfumé au Citron Vert Fenouil, Gelée de Granny Smith 10.50€

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€

Cappuccino 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€

Bavarois de Choux Fleurs, Brunoise de Légumes Croquants Vinaigrette Truffée 9.00€

La Déclinaison de Butternut au Poivre de Sichuan et Rillons de Touraine laqués 10.00€

LA TABLE

LES PLATS INDIVIDUELS *à dresser par vous même*

La Pintade farcie à la Noisette	16.00€
Le Merlu Pané au Panko, Beurre de Coques	16.50€
La Beuchelle Tourangelle (Riz de Veau / Rognons / Champignons)	24.50€
La Selle d'Agneau Rôtie Jus aux Epices	19.80€
Le Filet de Boeuf de chez Manu au Vin de Chinon	24.50€
Le Bar Bisque de Langoustines	19.50€
Le Mignon de Porc Sauce aux Châtaignes	15.50€
Le Rumsteak de Boeuf mi-fumé de Chez Manu	19.00€
La Ballotine de Volaille farcie aux Champignons	15.00€
Grenadin de Veau Sauce Sésame	18.50€

Tarifs avec accompagnements*

*deux accompagnements au choix

- Poêlée de Légumes Oubliés
- Fondue de Poireaux et Pralin
- Sucrine Braisée et Pignon de Pin Torréfiés
- Bouquet de Carottes Fanes rôties
- Aumonière de Légumes du Moment Caramélisés
- Clafoutis de Légumes
- Crémeux de Patate douce
- Risotto aux Herbes Fraîches
- Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile de Truffe
- Pomme de Terre Duchesse aux Noisettes

LA TABLE

LES PLATS A PARTAGER

Tarif à la part

Le Boeuf Bourguignon

12.00€

Risotto aux Légumes, Coulis de Cresson Wasabi

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€

La Tajine de Poulet aux Dattes et Citron Semoule aux Petits Légumes

10.50€

Croziflette au Morbier, Bouquet de Salade

10.50€

Blanquette de Poisson 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€

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 5.00€

LES DESSERTS 5.50€ttc/la part

Le Tropical (Noix de Coco, Mangue, Passion, Ananas, Poivre de Sichuan)

Le Duo Poire Vanille

Le Chocolat Tonka

La Gourmandise (4 mignardises / personne)

Le Sablé Citron et Thym

La Tarte Passion Meringuée

La Feuillantine Chocolat



La Tajine Individuelle



Cubisme de Foie Gras



La Poire Vanille et Vin



*Le Ceviche de
Dorade*



Siege Social
10 rue des Champs
37190 Azay le Rideau

Restons en contact !



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



Une signature Pomme Poire
