

DUPAS

TRAITEUR

76 Route des Taillades 84440 ROBION

Tél. : 04.90.76.63.65

E-Mail : dupas@dupas-traiteur.com

Site : www.dupas-traiteur.com

Plats à Emporter Sur Commande

au 1^{er} janvier Tarif 2019

Les Apéritifs

PRIX AU PLATEAU

Antipasti chèvre mariné et jambon cru (24 unités)	24 €
Assortiment de toasts froids (7 variétés) (42 unités)	34 €
Assortiment de tartines grillées Poichichade, rillettes de sardine, aubergine, tapenade (35 unités)	21 €
Assortiment Canapés brandade de morue, crème wasabi gambas, rilette d'oie noisette, mini wraps (42 unités)... ..	38 €
Clubs sandwichs thon (30 unités)	24 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités)	24 €
Club sandwichs poulet (30 unités)	24 €
Coppa tartare de courgettes sur pain aux olives (30 unités)	27 €
Macarons à la rilette saumon fumé, Macarons foie gras (10 unités)... ..	12.50 €
Pain d'épice confiture figue, foie gras (32 unités)	29 €
Pannequets de courgettes au crabe (24 unités)	24 €
Tartine de langoustine au Pistou (35 unités)	29 €
Verrine de blanc de seiches en persillade (45 unités)	36€
Verrine de tartare de saumon concombre basilic (45 unités)	36€
Verrine d'avocats aux agrumes (45 unités)	36€
Verrine de betteraves fromage ail et fines herbes (45unités)	36 €
Verrine émulsion cèpes petits lardons (45 unités)	36 €
Verrine version plateau petit format (24 unités)	20 €

Bouchées tièdes

Assortiment feuilletés (48 unités) (8 sortes : Mini-pizza, tartelette poireaux...).....	28 €
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....	19 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités)	39 €
Mini-brochette d'agneau (15 unités)	22,50 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (15 unités)	22.50 €
Mini-brochette de porc (15 unités).....	19.50 €
Pissaladière Ou Quiche (96 unités)	28 €
Pizza (96 unités)	25 €
Plateau apéritif (56 unités) (3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)	25€
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités)	34 €

Spécial BUFFET FROID

prix à la portion

CONSEIL DU CHEF

Pour un buffet froid complet, choisir 5 à 6 entrées accompagnements et 2 viandes ou poissons.

Présenté et décoré sur plats jetables.

ENTREES ET ACCOMPAGNEMENTS pour buffet froid

Artichauts en piperade	2 €
Cake au pesto et artichauts Ou Cake feta tomates séchées	1,50 €
Caviar d'aubergine	1,70 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate.....	1,50 €
Mini tomate à la brousse	1 €
Pannequet de courgette aux crabes.....	1,20 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive.....	0,90 €
Ratatouille	2.50 €
Rondelle d'Aubergine à la Provençale	0,70 €
Rouille du pêcheur (<i>Seiche, crevette décortiquée, aioli, pommes de terre</i>)	2.50 €
Salade d'épeautre aux tomates jaunes	2 €
Salade Spaghetti Basilic Tomate	2.50 €
Taboulé à la menthe	2.50 €
Tian d'aubergine	2.50 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes.....	2.50 €

Poissons Froids pour buffet

Roulade de Rouget à l'aneth	1.50 €
Tartare de Daurade gingembre et sésame.....	3,80 €
Tartare de Saumon concombre et basilic	3 €
Wraps à la truite fumée.....	3 €

VIANDES FROIDES pour buffet

Rôti de porc (2 tranches)	2 €
Rôti de bœuf (2 tranches)	2 €
Pilon de poulet aux herbes	1,50 €
Terrine de campagne	1,50 €
Magret de canard (2 tranches)	2,50 €
Gigot d'agneau (1 tranche)	2,50 €
Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons)	0,50 €

Salades

Salade marine (<i>émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte</i>).....	4 €
Salade antillaise (<i>Julienne de poulet, poivrons, oeuf haché</i>) et ses minis boudins	4,50 €
Salade bananière aux crabes (<i>Banane, crabe, avocat, tomate</i>)	4,50 €
Salade niçoise (<i>œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte</i>)	5 €

Entrées

Ceviche de Saumon l'aneth sur lit de verdure.....	6 €
Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade...	6,50 €
Crème brûlée au foie gras mouillette pain d'épices, toast foie gras, aumônière aux pommes	10,50 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun	5 €
Œuf poché sur nid d'artichaut poivronade et roquette.....	5.80 €
Panna cotta au green zebra	5,50 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles	5 €
Samossas au bœuf	4 €
Samossas foie gras pommes caramélisées.....	7,50 €
Terrine de Courgettes, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade.	6,50 €
Tourte aux fruits de mer, sauce armoricaine	4 €
Tourte financière, sauce parfumée aux morilles	4,10 €
Trilogie De La Mer (Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)	9 €

Poissons & CRUSTACÉS

Entrées

Blanquettes de lottes aux poireaux	7,50 €
Cassolette de Saint Jacques et gambas.....	8,90 €
Fricassée de St Jacques aux deux poivres.....	8,70 €
Gratin de fruits de mer en feuilleté	7,50 €
St jacques sur velouté de celeri, chips de coppa	6.50 €

Plats

Encornet farci, jus corsé.....	6.80 €
Lotte à l'armoricaine	10,20 €
Seiche à l'armoricaine	8.50 €
Pavé de Saumon	8.90 €

VIANDES VOLAILLES

Bœuf gardian	6.50 €
Canette braisée sur canapé (1/4 de Canette)	7 €
Cuisse de canard aux écrevisses	8 €
Cuisse de canard sauce parfumée aux morilles.....	8 €
Cuisse de poulet basquaise	5 €
Cuisse de poulet sauce parfumée aux chanterelles.....	5 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane)	7 €
Filet mignon de porc, sauce réglisse Ou sirop d'érable.....	7.50 €
Gigot d'agneau du Luberon Sauce parfumée aux morilles ou crème d'ail.....	7,50 €
Mijoté de bœuf aux petits légumes	6.80 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles ou sauce aux griottes.....	7.50 €
Râble de lapin, jus de moutarde à l'ancienne.....	9 €
Sauté de veau Marengo	8 €
Sauté de volailles au thym	5.80 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras	8 €

Plats UNIQUES

Aïoli (morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli).....	11 €
Cassoulet (cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs)	11 €
Choucroute (cervelas, petit salé fumé, côte fumé, saucisse de Francfort , choux)	9.50 €
Couscous (poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...).....	13 €
Fidéua (lotte, coque, moule,crabe,langoustine, crevette, pâtes...).....	13 €
Lasagnes	5,50 €
Moussaka	7 €
Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	9.50 €
Soupe au pistou (minimum 15 personnes).....	10.50 €
Tajine au poulet aux pruneaux ou aux abricots, semoule	8.50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux ou aux abricots, semoule	9 €
Tartiflette aux légumes	6 €

Garnitures & LEGUMES

Aumônière aux champignons	2,90 €
Champignons de Paris à la crème	2,90 €
Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate	1.90 €
Gratin dauphinois façon grand-mère	1,90 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron)	1,50 € la pièce
Poêlée forestière (<i>Bolets, Pleurotes, Paris...</i>)	2,90 €
Poêlée de légumes croquants au cumin	1,90 €
Timbale de riz aux petits légumes	0,90 €
Palet du jardin (<i>palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite</i>)	2.50 €
Poêlée campagnarde (pomme de terre, oignons, lardons)	1.90 €
Timbale D'Écrasé De Vitelotte	2.50 €

Gourmandises & DESSERTS

Assortiment 10 macarons sucrés	10 €
Assortiment 45 verrines 4 cl (<i>pannacotta fruit de la passion, caramel beurre salé, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue</i>)	45 €
Chou caramélisé (parfum caramel beurre salé, Vanille, Grand Marnier)	1€
Crème brûlée façon grand-mère.....	2,90 €
Entremet cappuccino caramel	2,50 €
Forêt noire aux griottes	2,90 €
Fraisier ou Framboisier	2,90 €
Gâteau de soirée.....	1€ la pièce
Millefeuille.....	2,90 €
Miroir. Citron, fraise, poire, mandarine, ou fruits de la passion.....	2,50 €
Omelette norvégienne crème anglaise	2,90 €
Pièce montée (3 choux par personne minimum 20 personnes).....	4 €
Tarte aux pommes	2.50 €
Verrine verre 10 cl(<i>panna cotta crème de lait, panna cotta fruit de la passion, panna cotta fruits rouge, panna cotta caramel beurre salé, tiramisu café, tiramisu framboise, mascarpone, chocolat liégeois</i>).....	1,5 € pièce