

# DUPAS

TRAITEUR

## Plats Emportés Pour Les Fêtes Sur Commande

Tarif 2018

### **SUR COMMANDE**

**(minimum de 8 personnes pour le même article).**



76 Route des Taillades 84440 ROBION  
Tél. : 04.90.76.63.65 Fax : 04.90.76.66.52  
E-Mail : [dupas@dupas-traiteur.com](mailto:dupas@dupas-traiteur.com)  
Site : [www.dupas-traiteur.com](http://www.dupas-traiteur.com)



## Les Apéritifs

## PRIX AU PLATEAU

- Assortiment Verrines 45 Unités.....36 €  
(Tartare De Saumon Concombre basilic, Betteraves fromage ail et fines herbes, Marmelade D'abricot Foie Gras pain d'épices, Émulsion cépes petits lardons, courgette au crabe )
- Assortiment de Roulés volailles cornichon salade, saumon ricotta, et jambon fromage (18 unités)..... 14.50 €
- Assortiment De Toasts Froids (42 Unités).....34 €
- Filet de rouget, aubergine fondante sur blini (18 unités).....19 €
- Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités).....39 €
- Macaron foie gras, Macaron rilette saumon (10 unités).....12.50 €
- Mini-Brochettes Coquilles Saint jacques Gambas ( 20 unités)..... 30 €
- Pain d'épice foie gras confiture de figue (32 unités) .....30 €
- Plaque de quiche (48 unités).....14 €
- Plaque de pizza ( 48 unités)..... 12 €
- Verrines plateau petit format une seule catégorie 24 unités.....20 €  
(Tartare De Saumon concombre basilic **OU** Betteraves fromage ail et fines herbes **OU** Marmelade D'abricot Foie Gras pain d'épices **OU** Émulsion cépes petits lardons **OU** courgettes au crabe)



## Les Entrées

## PRIX/ PERSONNE

- ½ Langouste En Bellevue, Blinis Au Saumon Fumé.....17 €
- Fricassée De Noix De St Jacques jus armoricaine, Aumônière Aux Champignons.....11 €
- Duo Foie Gras : Crème Brulée Mouillette Pain D'épices Et Toast Foie Gras, Aumônière Aux Pommes déglacées balsamique , mesclun.....12.00 €
- Homard En Bellevue, Blinis Au Saumon Fumé.....13 €
- Risotto revisité aux Queues D'écrevisses et Aux Girolles petit jus corsé, Tuile Parmesan ... 8 €
- Samosas Foie Gras Pommes Caramélisées, mesclun.....8 €



## Les Plats

## PRIX/PERSONNE

- Civet De Cerf.....7.50 €
- Civet De Chevreuil.....9.50 €
- Cuisse De Canard confite petit jus aux girolles.....8.50 €
- Éventail De Magret De Canard Aux Griottes **ou** sauce parfumée Aux Morilles ...7.50 €
- Filet De St Pierre, risotto crémeux.....14 €
- Lotte A L'armoricaine.....11.50 €
- Seiches A L'armoricaine.....8.50 €
- Suprême De Pintade au foie gras .....9.00 €



## Les Accompagnements

2.90 € La Portion

Château D'Aubergine Et Son Coulis De Tomate  
Château De Courgette Et Son Coulis De Tomate  
Écrasé De Pomme De Terre Aux Cèpes  
Écrasé De Vitelotte  
Légumes Croquants Au Cumin  
Palet du jardin (polenta, ail confit, tomate cerise asperge)  
Poêlée Forestière (Bolets, Pleurotes, Paris...)  
Timbale de potimarron



## Les Gourmandises

2.90 € La Portion

Bûche De Noël Pâtissière (caramel beurre salé, Grand Marnier, Praliné, Chocolat ou Vanille)  
Forêt Noire Aux Griottes  
Framboisier

Gâteau De Soirée.....L'unité.....1.10 €  
Assortiment De 45 Verrines.....45 €  
*(pannacotta fruit de la passion, caramel beurre salé, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)*

Assortiment De 10 Macarons ..... 10 €

**SUR COMMANDE**

**(minimum de 8 personnes pour le même article)**



**BUFFET FROID au prix de 28 €**

Médailon De Foie Gras Et Ses Toasts  
Salade Marine (émincé blanc de seiche, crevette en persillade)  
Wraps Au Saumon  
Pannequet De Courgettes Au Crabe  
Gâteau D'omelette Aux Multiples Saveurs  
Rôti de Bœuf Et Condiments  
Magret de Canard  
Château De Courgette & Son Coulis De Tomate  
Assortiment de Gâteaux de Soirée (3 par personne)

Tous nos mets sont présentés et décorés sur plats jetables  
**(Minimum de 20 personnes pour un Buffet ).**

**MENUS DE FETES**

***MENU 1 au prix de 33 €***

**½ langouste en Bellevue, blini au saumon fumé  
Suprême Pintade Au Foie Gras  
Légumes croquants au cumin  
Écrasé De Pomme De Terre Aux Cèpes  
Gâteaux de soirée (3 par personne)**

***MENU 2 au prix de 26 €***

**Risotto revisité aux Queues D'écrevisses et Aux Girolles, Tuile Parmesan  
Civet de chevreuil  
Château de courgette, coulis de tomate  
Écrasé de pomme de terre aux cèpes  
Bûche de Noël**

**(Minimum de 8 personnes pour un menu de fêtes )**

