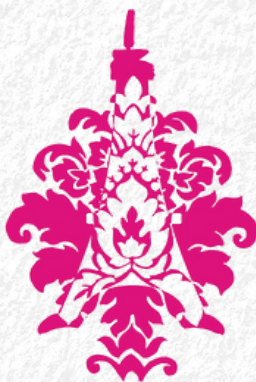


CARTE

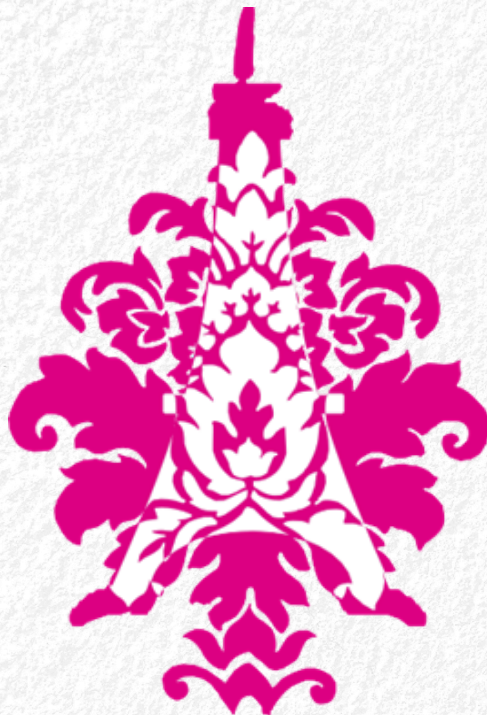
ANNUELLE



La Parisienne
Cuisinier Traiteur



SANDRINE PASCAL
PERROUIN



La Parisienne
Cuisinier Traiteur

Sandrine & Pascal Perrouin
104 Avenue de La République
44600 Saint-Nazaire
02 40 22 45 77
laparisiennetraiteur@orange.fr

Conseils pratiques

À partir de 30 personnes, possibilité d'avoir le plat chaud en cellule (maintient la température pendant 3 heures à 100°C).

Tarif de la location et remise à température : 50 € (valable à partir de 30 personnes ; pour moins de 30 personnes, nous consulter)

Un chèque de caution de 150 € est requis.



Préchauffer votre
four à 200°



Enfournez et réglez la
température à 150°
pendant 15 à 20 min

Pour votre apéritif

Plateau de 12 amuses - bouches - <i>le plateau</i>	22€
Canapé charcuterie - <i>la pièce</i>	1,10€
Canapé saumon fumé asperge - <i>la pièce</i>	1,30€
Tartinette grillée - <i>la pièce</i>	1,10€
Pain surprise - <i>la pièce</i>	38€
Brioche fourrée crabe & saumon (60 canapés)	40€
Mignardise - <i>la pièce</i>	0,90€
Feuilleté - <i>la pièce</i>	0,90€
Beignet de crevette - <i>la pièce</i>	1,20€
Acras de Morue - <i>le kg</i>	48€

Entrées froides

Pannequet de crabe mangue, pommes, avocat et gelée de citron - *la pièce* ... 9€

Gâteau de crabe aux fines herbes et œuf dur glacé
à la mangue - *la pièce* 8,50€

Superposition de crabe et saumon, légère gelée de mangue
et menthe fraîche - *la pièce* 8,50€

Verrine scandinave (pommes de terre, pomme granny smith,
saumon fumé, saumon frais, haddock) œufs de truite - *la pièce* 8,50€

Bûchette aux deux saumons algues marinées sur blinis
de semoule fine - *la pièce* 8,50€

Concerto de foie gras au cidre sur biscuit
aux épices et cannelle - *la pièce* 8,50€

Entrée Végétarienne :

Terrine de légumes - *la pièce* 7€

Entremet de petits pois et menthe fraîche, gaspacho de tomates - *la pièce*.. 8€

Les Incontournables :

Terrine de foie gras de canard - *100g* 16,50€

Confiture d'oignon - *le kg* 19€

Saumon fumé (par nos soins) - *le kg* 58€

Coquille de saumon sur lit de macédoine - *la pièce* 5,80€

Coquille de crabe sur lit de macédoine - *la pièce* 5,80€

Ananas cocktail - *la pièce* 7,50€

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne - *la pièce* 7,50€

Bouchée à la reine aux ris de veau - *la pièce* 6,50€

Croustade aux fruits de mer - *la pièce* 6,50€

Tartelette Parisienne (sur une pâte feuilletée, déclinaison de champignons, pommes fruits rôties, escalope de foie gras) - *la pièce* ... 9,50€

... Et de nombreuses quiches et feuilletés en boutique.

Casseroles

Marmiton de homard sauce homardine - *la pièce* 14€

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes - *la pièce* 10,50€

Préparation sous croûte

à partir de 6 personnes

Filet de boeuf en croûte sauce porto - */ pers* 14,50€

Jambon York en croûte sauce Madère - */ pers* 11€

Plat chaud végétarien

Risotto d'épeautre, champignons de Paris, tomates cerise, coulis de carottes et gingembre - *la part* 7€

Lasagnes Végétarienne - *la part* 8€

Aubergine ou courgette garnie de sa farandole de légumes - *la part* 7€

Quenelle de patates douces coulis de panais - *la part* 7€



Poissons chaud

Lotte à l'américaine - <i>la part</i>	14,50€
Blanquette de lotte aux pleurottes, accompagnée de sa Julienne de légumes - <i>la part</i>	14,50€
Pavé de saumon au crumble de chorizo, accompagné de son risotto - <i>la part</i>	9€
Dos de cabillaud crème de champagne, risotto aux algues - <i>la part</i>	10€
Dôme de Saint-Jacques, crème de homard écrasé de pommes de terre et fondue de poireaux - <i>la part</i>	10€
Filet de bar, viennoise de mimolette, sauce bière blanche, accompagné de ses petits légumes variés - <i>la part</i>	12€
Turban de sole et saumon farci à la noix de Saint-Jacques, accompagné de sa Julienne de légumes - <i>la part</i>	9€
Filet de dorade, croûte de gomasio marin, sauce acidulée à l'estragon - <i>la part</i>	10€
Dos de colin au beurre Nantais - <i>la part</i>	9,50€

Gratinés maison



Lasagnes à la viande - <i>le kg</i>	18€
Brandade de Morue à la patate douce - <i>le kg</i>	18€
Lasagnes aux fruits de mer - <i>le kg</i>	18€
Gratin de Lieu - <i>le kg</i>	18€
Parmentier de saumon et épinards - <i>le kg</i>	18€
Moussaka - <i>le kg</i>	18€

SUGGESTION POUR LES ENFANTS

Blanc de poulet à la crème et champignons pommes de terre sautées

Viandes chaudes

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures

COCHON

Cochon de lait farci (minimum 30 pers) - *servi entier ou découpé* /pers.....12€

Colombo de porc, riz parfumé, raisins secs et courgettes - /pers 9,50€

Joue de porc confite 200 gr - /pers 9,50€

AGNEAU

Souris d'agneau confite, façon la Parisienne - /pers 12,50€

VEAU

Brick de veau, foie gras et mangue, sauce Bordeaux Porto - /pers 9€

Blanquette de veau, légumes et riz, sauce champignons - /pers 8,80€

Palet de veau saltimbocca à la Romana, crème de parmesan - /pers 8,80€

Mignon de veau, en croûte de graines, sauce Yakitori - /pers 12€

BŒUF

Bœuf bourguignon - /pers 9€

Parmentier de joue de bœuf - /pers 9€

Nougat de filet de bœuf, au foie gras et amandes - /pers14.50€

CANARD

Croustillant de confit de canard, fruits secs, foie gras, jus corsé

aux cèpes - /pers 9€

Cuisse de canard confite - /pers 9€

Parmentier de canard, écrasé de pommes de terre à l'estragon - /pers 9€

POULET

Suprême de poulet aux grosses crevettes, coulis de homard - /pers 8,50€

Suprême de volaille au Comté, sauce Marc de Bourgogne - /pers 8,50€

PIGEON

Demi-pigeon de Mesquer, désossé, farci, cuisson basse

température, sauce au pleurotes - /pers 15€

Garnitures

Risotto : forestier ou safrané ou aux herbes vertes - <i>la pièce</i>	2.50€
Religieuse de pommes de terre - <i>la pièce</i>	2.50€
Flan de légumes divers suivant saison - <i>la pièce</i>	2.50€
Gratin dauphinois - <i>le kg</i>	18€
Gratin de pommes de terre courgettes - <i>le kg</i>	18€
Ecrasé de pomme de terre turtaffata - <i>la pièce</i>	3€
Julienne de légumes - <i>le kg</i>	18€
Pommes dauphines - <i>le kg</i>	18€
Jardinière de légumes de saison - <i>le kg</i>	18€

Plat unique



Choucroute garnie (choux 250 gr par pers) <i>Jarrotin, petit salé ou poitrine cuite, francfort, 2 tranches de saucisson, 2 pommes de terre vapeur - la part</i>	10€
Choucroute de la Mer (choux 250 gr par pers) <i>Filet de sole Tropicale, Saint-Jacques, saumon, lotte, Quenelle de brochet sauce Nantaise - la part</i>	12,50€
Couscous - 3 viandes <i>Poulet, agneau, merguez - la part</i>	10€
Paëlla (350 gr de garniture) <i>1/8 de poulet, saucisse, rillauds, 1 gambas ou langoustines - la part</i>	10€
Tajine de volaille - <i>la part</i>	10€

Desserts maison individuels

Panna - cotta (fruits rouges) - <i>la pièce</i>	3€
Tiramisu café - <i>la pièce</i>	3€
Eclair maison (framboise, chocolat, pomme caramel) - <i>la pièce</i>	3€
Tarte fine aux pommes et à la cannelle - <i>la pièce</i>	3€
Crème brûlée (vanille, framboise) - <i>la pièce</i>	3€
Tarte citron meringuée - <i>la pièce</i>	3€
Ile flottante - <i>la pièce</i>	3€

Festif

Gâteau entier pour anniversaire, baptême...ect

.....a partir de 4 pers 4€50 la part

Le soleil

Dacquoise coco, mousse framboise, mousse citron vert

Carachoco

Biscuit chocolat, crème caramel et chocolat, insert caramel

Damier

Biscuit chocolat noir, mousse chocolat framboise, parfait à la vanille et framboise entière

Fraisier, framboisier (*En saison uniquement*)

Lemon

Mousse chocolat noir, craquant cacahuète, crémeux citron

Subtile au chocolat et poires caramélisées



Buffet campagnard

18,50€ par personne

Déclinaison de salades composées (250 gr par personne)

Assortiment de charcuterie:

Langouille ou Andouille , Rosette ,Jambon sec

Terrine de pâté et rillettes

Assortiment de viandes froides (3/pers)

- Rôti de porc
- 1/8 poulet
- Poitrine de veau farcie

Tarte aux fruits sur pâte feuilletée

Les condiments sont
inclus dans les
formules buffets.

Un chèque de caution
est requis pour le prêt
des plats, qui doivent
être rapportés propres
au magasin dans un
délai de 8 jours après
votre réception.

Les commandes
doivent être passées
au moins 72 heures à
l'avance.

Selon le montant de
votre commande, un
acompte pourra être
demandé lors de la
réservation.

Buffet Terre & Mer

23€ par personne



Assortiment de salades composées (150 g / pers)

Roulade de crabe et fines herbes, biscuit à la tomate
(1/pers)

ou

Ardoise de darne de saumon sur lit de macédoine
(1/pers)

Ardoise de viandes froides (choix de deux viandes /pers)

- Rôti de porc
- Rôti de boeuf ou 1/8 de poulet

Garniture froide de légumes de saison

Ardoise de fromages avec salade verte

Fraisier (en saison) ou Carachoco

Repas de fêtes, mariages, cocktails dînatoires, buffets et séminaires...

Pascal Perrouin La Parisienne Traiteur organise vos réceptions
privées et vos événements d'entreprise !

Partenaire privilégié des hippodromes de Pontchâteau,
Châteaubriant et Maure-de-Bretagne.

Plats cuisinés ou plateaux repas :

Profitez également de notre service de livraison, à domicile ou sur
votre lieu de travail.

Retrouvez notre carte, nos menus, nos actualités, et une multitude
d'informations utiles sur notre site : www.laparisienne-traiteur.fr

Pour tous vos événements :

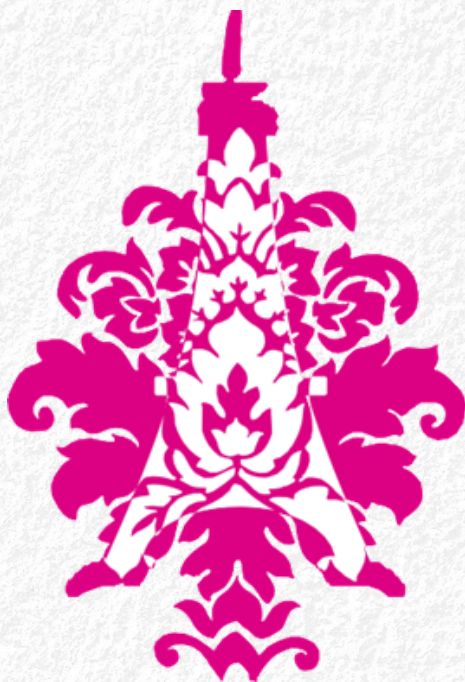
Mariages, cocktails d'entreprise ou entre amis, nous pouvons vous
envoyer nos cartes spécifiques à chaque occasion ou établir un
devis personnalisé.

Horaires du magasin

Lundi : 9h - 13h30

Mardi, jeudi, vendredi, samedi : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h

Fermé le mercredi et le dimanche



La Parisienne

Cuisinier Traiteur

Sandrine et Pascal Perrouin

104 Avenue de la République
44600 Saint-Nazaire

02 40 22 45 77

laparisiennetraiteur@orange.fr

www.laparisienne-traiteur.fr

