

DEPORT TRAITEUR père et fils

La Collection 2024



DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22

contact@deport-traiteur.fr

www.deport-traiteur.fr



DEPORT TRAITEUR père et fils

La Collection 2024



Un moment de partage

Les Gougères maison comme en Bourgogne		
Nos allumettes au fromage (feuilletage au beurre fin)	le kg	32.00 €
Les Mini-Buns		
Mini buns végétarien, mini-buns au poulet curry, mini-buns au saumon fumé, mini-buns au jambon san Daniele	16 pièces	35.20 €
Les Pains surprise		
Le pain écrin jambon San Daniele 18 mois et comté	48 pièces	32.00 €
Le pain écrin au saumon et crabe, sauce verdurette	48 pièces	38.00 €
Le pain écrin aux céréales au saumon fumé de Norvège	48 pièces	42.00 €
Les Canapés Prestige	24 pièces	28.80 €
<i>Fromage de chèvre frais, tomate confite- Magret de canard fumé, pruneau et noix, - Roulade de saumon fumé, crème de céleri au raifort- Mousse de foie gras, noisette torréfiée - Artichaut confit, fêta - Crevette et poivron confit - Chiffonnade de jambon de pays au beurre frais - Rouget poêlé sur mousse de tomate</i>		
Les Amuse Bouches à chauffer	le kilo	48.00 €
<i>Nos petits fours salés, tout au beurre, fabrication maison (quichettes, pizzetas, flamiche, saucisses en pâte, petites bouchées à la reine, escargotines, croque saumon, croque monsieur jambon à la truffe d'été 1%)</i>		



Terrine des copains



Pâté en croûte

Nos spécialités charcutières

	Les 100 grs
- Le pâté en croûte l'Excellent (volaille et canard, foie gras et champignons)	5.60€
- Le pâté en croûte de ris de veau et foie gras, gésiers et champignons	8.10€
- Le Bocal de terrine des copains environ 350 grs (confit de porc; foie gras de canard, champignons de saison, truffes et fines herbes)	39.60€
- Le Foie gras de canard fabrication maison au naturel	15.50€

Nos Entrées Traiteur

	la pièce
- La verrine de salade de pamplemousse au crabe et asperges	8.90€
- La verrine d'œuf poché norvégienne (saumon fumé et guacamole)	9.00€
- Tiramisu de pétoncles et écrevisses aux arômes de citron vert	9.80€
- Compression de jarret de cochon avec foie gras, lentilles et Montbéliard	8.60€

Nos Entrées froides

	La pièce
Coquille de saumon macédoine	6.60 €
Avocat cocktail à la chair de crabe	5.80 €
Pamplemousse farci crabe et agrumes	6.20 €
Saumon farci à la mousse de St Jacques	9.80 €
1/2 langouste (env 280 grs) garniture	au cours
Saumon Norvégien fumé les 100 grs	11.50 €
Saumon mi fumé à chaud les 100 grs	9.90 €
les 120 grs	
Terrine de saumon et sandre à l'estragon	6.90 €
Terrine de St Jacques et gambas	6.90 €
Hure de saumon et cabillaud maison	6.20 €
Effeillé de saumon fumé à chaud, guacamole, œuf de truite, crème fouettée et yuzu	8.60 €

Nos Entrées chaudes

	La pièce
Le saucisson de Lyon en brioche sauce porto	7.50 €
La bouchée à la reine au ris de veau	6.80 €
Coquille St Jacques maison (en saison)	7.50 €
Maxi escargots de bourgogne au beurre	9.80 €
Quenelles de poisson sauce Nantua	10.40 €
Jambon fumé à l'os sauce Chablis	10.80 €
Chaudrée de saumon et gambas sauce champagne, petits légumes et ravioles de Royans	12.00 €
En VEGETAL	
Bocal de risotto aux champignons de saison	8.80 €
Bocal de gnocchis nature épinards frais	9.20 €
Crème brûlée asperges, œuf mollet, herbes folles, parmesan	9.80 €

Nos Poissons chauds

	La part
Filet de sandre snacké cuit juste température, piment Espelette, jus de chorizo, petits légumes	14.50 €
Dos de cabillaud écailles de courgettes, émulsion aux saveurs de bergamote, polenta aux agrumes et pignons torréfiés	14.20 €
Filet de bar accompagné de sa piperade végétale et d'une nage de crustacés	16.30 €
Dorade rôtie écume provençale, posée sur un écrasé de pomme de terre aux olives tagiasche, huile des baux et cive fraîche	16.80 €
Dos de saumon velouté d'estragon, mini tomates confites et petits légumes de saison	14.20 €

Nos Viandes chaudes

	La part
Poulet label rouge aux morillons et vin jaune, tombée de champignons de Paris et radis confits	14.20 €
Joue de bœuf confite 12 h, cuisinée façon bourguignonne, gratin dauphinois à la crème double	13.50 €
Blanquette de veau sauce albuféra, Champignons poêlés et petites billes de légumes fondants	14.80 €
Tagine d'épaule d'agneau au citron vert et jaune, gingembre et petits légumes et fruits secs	14.20 €
Filet de canard à la juste température, sur son jus au miel, romarin et pêches rôties	16.00 €
Filet de bœuf huile de poivre, éclats de légumes aux morilles et jus corsé	18.50 €