



DEPORT TRAITEUR père et fils

La Collection 2024



Navarin d'agneau



Blanquette de veau

Les plats d'antan

	Mini 6 pers La part
- La blanquette de veau (épaule de veau, carottes, petits oignons et champignons, bouillon crémé et jaune d'œuf).....	10.20 €
- La potée des vendangeurs (petit salé, saucisse fraîche et fumée, jarret, carottes, poireaux, Chou vert et pomme de terre).....	11.00 €
- Le coq au vin de riesling (morceaux nobles de coq, champignons de Paris, échalotes, petits légumes de saison, riesling et crème fraîche).....	10.20 €
- La choucroute garnie (en saison) (chou à choucroute, palette cuite, saucisson et lard fumé, saucisse de Frankfort et pomme vapeur).....	11.20 €
- Le couscous royal (agneau, poulet, merguez et kefta, légumes et pois chiches, semoule à la fleur d'oranger et harissa).....	12.20 €
- La paella à la Valencianna (darne de saumon, langoustine, blanc de volaille, crevettes bouquet, moules, calamars, chorizo ibérique, petits légumes.....	11.00 €
- Le navarin d'agneau à notre façon(épaule d'agneau, carottes, pomme de terre, haricots verts, et blancs navets et petits pois).....	11.80 €



Nos garnitures

	La pièce
- Pomme de terre rôties au petit lard et rouelles d'oignons.. les 200 grs.....	3.30 €
- Pommes dauphines les 200 grs.....	3.30 €
- Gratin dauphinois.....	2.80 €
- Tian de légumes de Provence.....	3.30 €
- Epinards à la crème les 200 grs.....	3.30 €
- Flan d'asperges.....	4.00 €
- Poêlée de champignons.....	4.00 €
- Nouilles chinoises les 200 grs.....	3.50 €
- La boîte chaude de petits légumes	5.50 €

Nos desserts maison

- La tarte en bande aux fruits, crème d'amande
- La Crème brûlée maison au sucre roux
- La crème aux œufs sur caramel
- Le Tiramisu maison
- La mousse au chocolat
- Le flan à l'ancienne
- Le riz au lait à l'impératrice
- Le far breton aux pruneaux
- Le clafoutis aux abricots (en saison)



DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22

contact@deport-traiteur.fr



DEPORT TRAITEUR père et fils

LA GAZETTE

Spécial "MAGASIN"

DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22

contact@deport-traiteur.fr



Soyez zen : DEPORT Traiteur s'occupe de tout !

Cette fois, ça y est. De branches fleuries en terrasses animées, le soleil pointe le bout de son nez... et en cuisine, ça sent bon ! Les températures remontent, le potager prend son élan et les vergers s'échauffent gaiement. Les tables fleurissent, les fenêtres s'ouvrent et on se prépare en chantant pour accueillir dignement le beau temps... Que demander de plus, après un hiver en gris et blanc, mains froides et moral bas avec cette pandémie qui nous laisse encore trop de traces ?

On vous résume la méthode : des fruits, des légumes et des fleurs, une prédilection pour les pique-niques et des couleurs qui débordent des assiettes pour transformer le repas en fête. **Le Printemps et l'Été 2024** c'est tout ça, et une certaine douceur de vivre pour mieux oublier la rigueur hivernale. Avec en cuisine, des retrouvailles festives entre légumes nouveaux dans nos jardins et saveurs parfumées... Du frais, du coloré, à transformer en présentations qui changent et qui chantent !. C'est notre souhait le plus cher, pour que l'on puisse retrouver tout cela au plus vite. Nous prenons soin de vous , soyez-en certains.... Alors à très vite!