

Tout un plat vous propose :

Paëlla 10,00€/part

Poulet, calamars, poivrons, moules, crevettes & chorizo.

Couscous royal 10,00€/part

Agneau, poulet, merguez, légumes frais & semoule.

Tajine aux fruits secs 10,50€/part

Agneau et/ ou poulet, pomme de terre, carottes, abricots secs, pruneaux, amandes.

Tajine poulet aux citrons confits 10,00€/part

Poulet, courgettes, citrons confits et semoule.

Axoa de veau 11,50€/part

Emincé de veau, oignons, poivrons, piment d'Espelette, accompagné de riz.

Blanquette de veau 11,00€/part

Veau tendre en sauce blanche, champignons, carottes, riz.

Tartiflette 10,00€/part

Pommes de terre fraîches, oignons, poitrine de porc, reblochon, gruyère.

Choucroute 12,00€/part

Choux, émincé de pommes de terre, saucisse de Strasbourg, saucisse de Morteau, rôti de porc, baies de Genièvre.

Cœurs de canard en persillée 10,00€/part

Cours de canard grillés, pommes de terre, persillade.

Aligot saucisse 10,00€/part

Purée de pommes de terre et tomme fraîche de l'Aubrac, saucisse grillée.

Daube de bœuf 10,00€/part

Bœuf cuit au vin rouge, accompagné de pommes de terre au polenta.

Lasagnes 10,00€/part

Pâtes, bolognaise de chair à saucisse et bœuf, béchamel maison.

Rougail saucisse 10,00€/part

Saucisse fraîche, sauce tomate cuisinée, riz.

Osso bucco de veau de dinde 11,50€/part
10,00€/part

Jarret tranché, tomates, céleri, accompagné de pomme de terre ou de riz.

Cassoulet 11,50€/part

Haricots blancs, manchons de canard, poitrine de porc, saucisse.

Frésinat 10,00€/part

Collier de porc, pommes de terre grenailles, persillade et tomates fraîches.

Truffade 10,00€/part

Pommes de terre, tomme, crème fraîche, lardons, ail, oignons.

Chili con carne 10,50€/part

Bœuf haché, tomates, poivrons & haricots rouges, accompagné de riz.

Navarin d'agneau 10,50€/part

Epaule d'agneau cuisiné au thym, légumes de saison.

Agneau aux grenailles et romarin 11,00€/part

Agneau cuisiné aux romarin, carottes et pomme de terre grenaille.

Veau à la napolitaine 10,00€/part

Veau cuisiné, courgettes, aubergines, tomates et pommes de terre.

Veau marengo 10,00€/part

Veau cuisiné, tomates, carottes et pommes de terre.

Porc à la moutarde 10,00€/part

Sauté de porc cuisiné à la moutarde accompagné de pommes de terre.

Poulet au curry 10,00€/part

Poulet en sauce curry, accompagné de pommes de terre ou riz.

Poulet coco 10,00€/part

Poulet cuisiné au lait de coco, carottes, accompagné de pommes de terre ou riz.

Dinde à la forestière 10,00€/part

Emincés de dinde en sauce blanche, champignons de Paris frais, carottes, courgettes, petit pois et pommes de terre.

Poulet basquaise 10,00€/part

Poulet, sauce tomate & poivrons, accompagné de pommes de terre.

Parisienne de veau 11,00€/part

Tendrons de veau, carottes, oignons, champignons de paris frais, pommes de terre.

Seiches à la catalane 10,50€/part

Lamelles de seiches fraîches, oignons, tomates, vin blanc, ail, accompagné de riz.

Brandade de morue maison 10,00€/part

Purée de pommes de terre maison, morue dessalée, ail, persil, huile d'olive vierge.

Encornets farcis 11,50€/part

Encornets farcis à la main, accompagné de riz.

Tajine de lieu 10,50€/part

Pavé de lieu frais en tajine, courgettes, olives noires & citron, accompagné de riz ou pommes de terre.

Fidéua de poissons Tarif variable

Poissons selon vos choix, crevette, moule, seiches, pâtes fidéos.

Lieu au curry 10,50€/part

Filet de lieu, oignons, poivrons et citron, accompagné de riz ou pommes de terre.

Seiches en persillade 11,00€/part

Lamelles de seiches fraîches, pommes de terre, persillades.

Nous vous rappelons que tous nos plats sont faits maison. Notre liste de plats proposés n'est pas exhaustive, nous sommes à l'écoute de toutes demandes particulières.

Apéritifs et buffets froids sur demande.

Nos salades :

Salade aux dés de jambon	4,00€/part
Dés de jambon blanc, œufs, tomates.	
Salade aux lardons	4,30€/part
Lardons grillés, œufs, tomates.	
Salade César	4,50€/part
Anchois, œufs, tomate, olives noires.	
Salade Niçoise	4,70€/part
Haricots vert, œufs dur, thon, tomates, oignons blancs.	
Salade gourmande	4,90€/part
Endives, bacon, roquefort, comté, tomates.	
Salade nordique	5,50€/part
Saumon fumé, amandes grillées, tomates.	
Salade Gersoise	5,50€/part
Lardons, gésiers, œufs, tomates, radis.	
Salade magrets	5,80€/part
Lardons, magrets séchés, œufs, tomates, pignons de pin.	
Salade italienne	5,80€/part
Roquette, parmesan, tomates, olives noires & jambon cru.	

Nos entrées :

Crudités de saison	4,50€/ part
Charcuterie de campagne	5,50€/ part
Jambon cru, jambon blanc, rosette, boudin, pâté.	
Taboulé maison	5,00€/ part
Semoule, concombres, tomates, poivrons, oignons blancs, raisins secs, menthe.	
Soupe de légumes	4,00€/part
Poireaux, potiron, céleri, pommes de terre, navets, carottes, oignons.	
Vol au vent	5,00€/ pce
Pâte feuilletée et béchamel maison, champignons et lardons.	
Pastillas	7,00€/ pce
Vermicelles de riz, oignons confits à la cannelle, carottes, petit pois, émincés de dinde au cumin, le tout enveloppé dans une feuille de brick.	
Samossas	2,50€/ pce
Viande de bœuf, carottes, oignons, ail, curry, le tout enveloppé dans une feuille de brick.	

Nos fromages :

Duo de fromages	3,00 €/part
Au choix : Brie, chèvre, bleu ou tomme de vache.	
Assiette de trois fromages	3,90 €/part
Au choix : Brie, chèvre, bleu, tomme de vache ou cantal.	

Nos desserts maison :

Croustade aux pommes	3,40 €/part
Tarte aux pommes	3,40 €/part
Crème brûlée	3,50 €/part
Mousse au chocolat	3,50 €/part
Eclair café, chocolat, vanille	3,60 €/part
Panna cotta caramel ou fruits	3,60 €/part
Bûches (Parfum au choix)	3,80 €/part
Tiramisu au café ou fruits rouges	3,90 €/part
Tarte au citron meringuée	3,90 €/part
Tarte multi-fruits	3,90 €/part
Crumble fruit de saison	3,90 €/part
Millefeuille	4,00 €/part
Saint Honoré	4,00 €/part
Forêt noire	4,00 €/part
Fraisier	4,00 €/part
Salade de fruits frais	4,00 €/part
Pièce montée sur demande	1,60 €/choux

Location de vaisselle :

Assiette plate ou dessert	0,35 €
Verre ballon ou flûte	0,35 €
Fourchette	0,25 €
Cuillère à dessert	0,25 €
Couteau	0,25 €
Carafe	0,80 €
Corbeille à pain	0,60 €
Percolateur café	35,00 €
Kit assiette, couverts, verre	1,40 €

Tarifs valables jusqu'au 30/09/2025



**Pour tous vos repas de groupe,
Plats élaborés sur place ou livrés.**

Plat unique – Menu complet – Location de vaisselle

**Présents sur le marché de
Quint-Fonsegrives le samedi matin.**

Renseignements & réservations :

06 27 08 04 65 – 06 05 30 01 98

✉ traiteur@toutunplat.fr

www.toutunplat.fr

Catherine & Clarisse Arsuffi

Siret : 492 283 627 00015