



La Carte Traiteur

2025

Nos Apéritifs

*Nous prévenir 48H à l'avance,
confectionné uniquement sur commande.*

Plateau de petits fours *(réchauffer 10 min environ / 140°)*

Plateau de 30 pièces en mélange ----- 18€

Navettes Briochées fourrées /pièce

Rillettes de Saumon . Rillettes d'oie .

Mousse de foie . Fromage frais ----- 1,10€

Pain surprise MER *40 toasts environ (4/6 pers)*

Saumon fumé . Rillettes de saumon ----- 45€

Pain surprise Panaché *40 toasts environ (4/6 pers)*

Rillettes de saumon . Rillettes de jambon de Reims

Fritons de canard au foie gras . ganache de foie gras ---- 40€

Friand apéritif feuilleté /pièce

Pur porc . Viande chèvre miel . boudin blanc au comté

Boudin blanc aux fines herbes . Boudin blanc chorizo ----- 8€

À tartiner

Rillettes aux 2 saumons ----- 5,80€

Rillettes de jambon de Reims ----- 28€/Kg

Rillettes pur porc maison ----- 15,50€/Kg

Tartinables maison ----- 4€

Conserves produites artisanalement dans notre atelier de conserverie

Boudin blanc ail des ours . Boudin blanc piment d'Espelette .

Boudin noir au pomme et au miel . Rillettes de Jambon de Reims

Paté Ardennais.



nos plats

A commander 48 heures par avance - Minimum 6 personnes.
Un acompte de 50% est demandé afin de valider votre commande.
Non remboursable en cas d'annulation moins de 48H à l'avance.

Une caution sur les plats de service sera demandée au retrait de la commande, restituée au retour de la vaisselle. Sur demande, nous pouvons préparer votre commande en plats jetable, ceux-ci seront alors facturés selon le nombre et le volume (autour de 1€ par plat).

Souris d'agneau à la fleur de thym

Pomme de terre mitraille rôtie à l'ail huile d'olive et thym
(+ Tomate provençale selon saison) ----- 14,80€

Filet de cabillaud aux agrumes

Riz façon Créole ----- 13,80€

Magret de canard au ratafia

Paillasson de Pomme de Terre & Haricots Verts ----- 14,80€

Carbonnade flamande à la bière brune de Chimay

Pommes de Terre ----- 13,80€

Paella *(réchauffer 45 min environ / 140°)*

Riz, légumes, moules, crevettes, calamar,
poulet, poisson blanc, chorizo, gambas ----- 13,80€

Choucroute de la mer *(réchauffer 45 min environ / 140°)*

Chou, saumon, haddock, merlu, moules,
crevettes, gambas, st-jacques et sauce ----- 13,80€

Salade au lard *(500g/pers - réchauffer 45 min environ / 150°)*

Et sa saucisse maison ou boudin blanc grillé ----- 12,50€

Baekeofe *(réchauffer 1H30 à 2H / 140°)*

3 viandes (bœuf, porc, agneau ou veau) et son lit
de pomme de terre en terrine Alsacienne ----- 14,80€

Couscous

Semoule de blé, légumes, poulet, merguez et agneau ---- 13,80€

Assortiment de charcuteries *sur plat*

Rosbeef, rôti de porc cuit, jambon sec de Pays, jambon blanc
ou galantine, terrine au choix, rosette lyonnaise ----- 7€

Crudités variées *250g/personne*

Présenté en saladier - Au choix : Carottes, cèleri,
concombre, taboulé, trio de choux, coleslaw ----- 4€

Pizza ou Quiche Lorraine *sur plaque 40 x 60 cm*

30 parts environ ----- 50€

nos Tartes et Desserts

Tarte 17€

Vendue entière environ 6 à 8 parts

Aux fruits

Pomme nature . Cerise . fruit rouge . Framboise .
Groseille Crumble . Myrtille . Mirabelle . Rhubarbe

Aux fruits sur base crème

Ananas . Coco . Abricot

Aux fruits base crème amande

Cassis amandes . Fraise crème amandes . Griottes crème
amande . Pomme normande crème amande . Pêche amandine
Poire amandine . Quetsche base amande

Autres

Chocolat fondant . Citron . Chocolat poire . Coco
Pomme caramel beurre salé

Tarte 22€

Vendue entière environ 8 à 10 parts

Brésilienne . Flan Vanille . Flan Pistache . Pudding

Coupelles individuelles 3€

Mousse au chocolat
Pavlova aux fruits rouges



La BOUTIQUE DEMOIZET 1939

Lundi 8h-12h30 / MARDI AU SAMEDI 8H-18H

boutique@demoizet.fr 03 24 38 42 05