



Catalogue Traiteur 2020

BOUCHERIE / CHARCUTERIE / TRAITEUR À MÉRIGNAC CAPEYRON

Apéritifs froids et chauds

768 • Assortiment de Verrines Gourmandes • 2,65€ *Prix/verrine • 24 pièces*

Verrine de rilette de saumon et mousse au curry • Verrine à la chair de crabe, carotte et cumin • Verrine de rilette d'oie avec son émincé de chorizo et mousse au jambon de Bayonne • Verrine au foie gras, pomme et pain d'épice

971 • Assortiment chaud de 24 Bouchées Gourmandes n°1 • 29,95€ *Prix/plateau • A RÉCHAUFFER*

Mini bouchée au ris de veau • Crevette croustillante • Gougère Basque • Mini croque-monsieur au saumon fumé

972 • Assortiment chaud de 24 Bouchées Gourmandes n°2 • 29,95€ *Prix/plateau • A RÉCHAUFFER*

Gousset de crevette aux légumes confits • Cromesquis Basque • Tartelette au chorizo • Canelé aux cèpes

973 • Plateau du Fin Gourmet n°1 • 39,90€ *Prix/plateau • 24 pièces*

Mini burger fourré à la rilette de saumon et suprême de citron • Toast au pain d'épice avec foie gras et concassé d'amande
Mini brochette au magret fumé, mangue et pain d'épice • Mini brochette de crevette marinée

553 • Plateau du Fin Gourmet n°2 • 39,90€ *Prix/plateau • 24 pièces*

Brochette de crevette flambée au whisky • Mini burger à la rilette de crabe • Mini macaron au poulet grillé et pesto
Mini éclair au foie gras et jambon de Bayonne

551 • Plateau de toasts variés • 1,25€ *Prix/pièce • Minimum 24 pièces*

Saumon fumé • Crevette • Rosette • Chorizo • Crudités • Suprême de canard

594 • Plateau de petits pains briochés • 2,75€ *Prix/pièce*

Assortiment de petit pain brioché avec émincé de poulet à la mayonnaise au piment d'Espelette, tomate œuf et mayonnaise
Rosette Noir de Bigorre et beurre

596 • Plateau de petits pains briochés • 3,05€ *Prix/pièce*

Assortiment de petit pain brioché avec foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé



RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80

Toute nos préparations sont réalisées
sans additif et sans conservateur
et avec des produits frais



Entrées Froides & Chaudes Poisson

ENTRÉES FROIDES

614 • TRILOGIE DE HOMARD DU FIN GOURMET • 23,40€ *Prix /pers.*

Dôme de chair de homard, queue de homard et sa pince avec mayonnaise parfumée au piment d'Espelette et bisque de homard

581 • Religieuse de Langoustine • 6,00€ *Prix/pièce*

Religieuse farcie de langoustine, merlu, fruit de la passion

894 • Pain de Poisson • 25,40€ *Prix/kg*

Saumon, perche, tomate fraîche et tomate confite

866 • Mystère aux deux saumons • 7,10€ *Prix/pièce*

Dans une tranche de saumon fumé, œuf mollé et notre rilette de saumon maison

574 • Saumon farci à la lotte et ses petits légumes • 30,90€ *Prix/kg*

(Tranché ou Entier)

515 • Coquille de crabe Chatka véritable • 6,50€ *Prix/part*

516 • Coquille de saumon • 6,10€ *Prix/part*

576 • Plat de saumon fumé • 58,10€ *Prix/kg*

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80



Entrées Froides & Chaudes Poisson *suite*

ENTRÉES CHAUDES

552 • Filet de sole à la mousse de St Jacques • 9,00€ *Prix/pièce*

935 • Filet de sole farci gambas et noix • 9,00€ *Prix/pièce*

514 • COQUILLE ST JACQUES • 7,10€ *Prix/pièce*

395 • Crumble de St Jacques et poireaux • 9,00€ *Prix/pièce*

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80



Entrées Froides & Chaudes Viande

ENTRÉES FROIDES

881 • Marbré au foie gras et figues Maison • **105,00€** *Prix/kg*

668 • BOCAL DE FOIE GRAS MAISON (250G) 5 PERS. • **36,80€** *Prix/bocal*

667 • BOCAL DE FOIE GRAS MAISON (150G) 3 PERS. • **22,10€** *Prix/bocal*

570 • Plat de charcuterie du Fin Gourmet • **8,90€** *Prix/part*

Rosette au Porc Noir • Chorizo au Porc Noir • Grenier Médocain • Pâté au piment d'Espelette • Andouille de Guemenée
Chiffonnade de Bayonne • Chiffonnade de jambon blanc

ENTRÉES CHAUDES

889 • Sauce de ris de veau aux cèpes (1 morceau + sauce 200g) • **41,95€** *Prix/kg*

526 • Bouchée à la Reine Maison • **5,70€** *Prix/pièce*

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80



Le Cochon de Lait

982 • Cochon de lait farci grillé tranché • 39,50€ *Prix/kg* • *Sur commande*

6 à 7kg env. 20 pers à 25 pers. sans tête ni patte

590 • Sauce Madère • 15,80€ *Prix/kg*

Plats de Viandes Froides

583 • Plat de viandes froides • 29,60€ *Prix/kg*

Bœuf/Porc

584 • Plat de volailles glacées • 20,40€ *Prix/kg*

Poulet/Cannette/Pintade

587 • Plat de magret de canard (pré-tranché) • 39,80€ *Prix/kg*

588 • Sauce au poivre vert • 15,80€ *Prix/kg*

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80



Plats de Poissons Chauds

595 • ST JACQUES À LA CRÈME DE TRUFFE • 44,95€ *Prix/kg*

579 • MÉDAILLON DE LOTTE AUX AGRUMES • 42,90€ *Prix/kg*
Lotte, citron et orange

579 • Médailon de lotte au safran • 42,90€ *Prix/kg*

956 • PAVÉ DE TRUITE À LA CRÈME D'AMANDE • 29,90€ *Prix/kg*

9911 • Saumon grillé à la graine de sésame • 30,50€ *Prix/kg*

9912 • Saumon sauce aux cèpes • 31,50€ *Prix/kg*

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80

Spécialités Gastronomiques

Plats préparés, à réchauffer.

539 • FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI EN FEUILLETAGE • 55,90€ *Prix/kg • 300g/pers.*

541 • Filet de bœuf en feuilletage • 52,90€ *Prix /kg • 250g/pers.*

540 • Sauce Périgueux • 19,85€ *Prix /kg* • Pour accompagnement du rôti de bœuf

467 • EFFEUILLÉ AU CANARD, FOIE GRAS ET PURÉE

DE TRUFFE EN CASSOLETTE • 10,20€ *Prix/pièce • Exclusivement en magasin*

Magret de canard Lafitte, cuisse de canard confite, foie gras poelé et purée de truffe

542 • Magret de canard en duxelles de cèpes en feuilletage • 39,80€ *Prix /kg*

543 • Sauce Armagnac • 16,85€ *Prix /kg*

545 • Filet mignon de porc en duxelles de cèpes en feuilletage • 35,50€ *Prix /kg*

590 • Sauce Madère • 15,80€ *Prix/kg*

874 • Souris d'agneau au miel, raisins de Corinthe et vinaigre balsamique • 26,40€ *Prix/kg*

889 • Sauce de ris de veau aux cèpes • 41,95€ *Prix/kg • 1 morceau + sauce 200g*

783 • Demi-pigeonneau sauce aux morilles • 14,95€ *Prix /part*



RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80



Volailles Fermières

- 185 • Caille farcie au foie gras • 8,00€** *Prix /pièce*
- 184 • Caille farce fine aux cèpes • 6,15€** *Prix /pièce*
- 481 • Canette farce fine aux cèpes • 15,50€** *Prix /kg*
- 897 • Pintade farce fine aux cèpes • 15,50€** *Prix /kg*
- 179 • Canette vidée • 13,80€** *Prix /kg*
- 190 • Pintade vidée • 14,50€** *Prix/kg*

Préparation de Volailles désossées

- 857 • Pintade désossée farcie aux cèpes et noix • 27,80€** *Prix /kg*
- 878 • Pintade désossée farce aux figues et foie gras • 27,90€** *Prix /kg*
- 181 • Canette désossée farce à l'orange confite • 27,90€** *Prix /kg*

RÉSERVATIONS
05 56 97 54 80

Préparations Festives

BŒUF

11 • Tournedos de bœuf • 45,50€ *Prix /kg*

43 • Tournedos de bœuf Rossini • 47,90€ *Prix /kg*

AGNEAU

107 • Carré d'agneau • 24,50€ *Prix /kg*

331 • Gigot d'agneau à l'italienne • 24,00€ *Prix /kg*

Farce d'agneau, Serrano, parmesan, tomate confite, basilic

3310 • Epaule d'agneau à l'italienne • 24,00€ *Prix /kg*

Farce d'agneau, Serrano, parmesan, tomate confite, basilic

699 • Gigot d'agneau au foie gras et figues • 25,40€ *Prix /kg*

6990 • Epaule d'agneau au foie gras et figues • 25,40€ *Prix /kg*

VEAU

67 • Rôti de veau • 25,50€ *Prix /kg*

68 • Rôti de veau Orloff • 26,50€ *Prix /kg*

70 • Rôti de veau aux pruneaux ou à l'ananas • 26,50€ *Prix /kg*



RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80

Préparations Festives

CANARD

845 • Rôti de magret au foie gras et orange confite • **37,75€** *Prix /kg*

173 • Tournedos de magret • **27,50€** *Prix /kg*

174 • Rôti de magret • **27,50€** *Prix /kg*

175 • Rôti de magret au foie gras • **36,75€** *Prix /kg*

PORC

288 • Rôti de mignon de porc aux pruneaux,
abricot en ventrèche Noir de Bigorre • **25,90€** *Prix /kg*

2880 • Rôti de mignon de porc à l'ananas et cerise confite
en ventrèche Noir de Bigorre • **25,90€** *Prix /kg*

PORC NOIR DE BIGORRE

919 • Rôti dans le filet de Porc Noir de Bigorre
en poitrine roulée Noir de Bigorre • **25,90€** *Prix /kg*

9190 • Carré de Porc Noir de Bigorre en poitrine roulée Noir de Bigorre • **25,90€** *Prix /kg*



RÉSERVATIONS
05 56 97 54 80



Accompagnements Pour vos Plats

- 465 • DUO DE VITELOTTE ET DE POMME DE TERRE**
CHARLOTTE TRUFFÉ AU ÉCLAT D'AMANDE • **4,70€** *Prix/pièce*
- 462 • Pommes de terre aux cèpes • 19,20€** *Prix/kg*
- 476 • Pommes Dauphine • 11,80€** *Prix/kg*

Les fromages

- 624 • Plateau de fromages • 6,00€** *Prix/part*
3 variétés de fromages (brebis de Belloc, Cabécou, Vieux Comté)

RÉSERVATIONS
05 56 97 54 80



Nos conserves Maison

Notre civet de sanglier Maison • 26,50€ *Prix du bocal • Pour 3 pers.*

Sanglier, vin rouge, sel, poivre, lardons, champignons, cognac, thym, laurier, farine, hachage d'oignon, carotte, persil.

Notre civet de chevreuil Maison • 26,50€ *Prix du bocal • Pour 3 pers.*

Chevreuil, oignons, cognac, échalotes, sel, poivre, farine, thym, laurier, champignons, carottes, vin rouges, lardons.

Notre salmis de palombe Maison • 18,95€ *Prix du bocal • Pour 2 pers.*

1 palombe coupée en deux, vin rouge, pruneaux, champignons, carottes, farine, sel, poivre.

Notre daube de bœuf Maison • 20,50€ *Prix du bocal • Pour 3 pers.*

Bœuf du Limousin, vin rouge, sel, poivre, aromates, carottes, farine, champignons.

Mon confit de canard Maison • 23,00€ *Prix du bocal • Pour 4 pers.*

2 ailes de canard confites, graisse de canard, sel, poivre.

Mon confit de canard Maison • 19,50€ *Prix du bocal*

2 cuisses de canard confites, graisse de canard, sel, poivre

Mon confit de porc Maison • 19,50€ *Prix du bocal • Pour 3 pers.*

Rôti de porc confit, graisse de porc, sel et poivre.

Notre lamproie à la Bordelaise Maison • 31,90€ *Prix du bocal • Pour 3 pers.*

Lamproie, poireaux, vin rouge, jambon sec, échalotes, farine, sel, poivre, chocolat, confiture de prunes.

RÉSERVATIONS

05 56 97 54 80