



# 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

## **969 • Plateau de mini-macaron au Foie Gras • 33,60€** *Prix/plateau • 24 pièces*

Macaron foie gras et fruit de la passion • Macaron foie gras et confiture de figue  
Macaron foie gras et confiture d'oignon • Macaron foie gras et gelée de Sauternes

## **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

**575 • 1/2 HOMARD FRANÇAIS DU FIN GOURMET • 24,40€** *Prix /pers.*

½ homard Français façon Bellevue avec tomate, macédoine et œuf mimosas

**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 • 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.*

Chevreuril, 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**