



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE «RENTREE» 2024

DU LUNDI 2 SEPTEMBRE 2024
AU SAMEDI 30 NOVEMBRE 2024

Lunch box & plateaux repas

**POUR COMMANDER, MERCI DE COMPLETER LE BON DE
COMMANDE CI-JOINT ET DE NOUS LE RETOURNER**

Par email : info@cousin-traiteur.fr

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Nous livrons dans un rayon de 15 km autour de notre laboratoire de production.
Les livraisons sont facturées 20 € et offertes à partir de 5 plateaux commandés.

Commande à passer avant 10H00 pour une livraison le lendemain entre 11h00 et 13h00

**Sous réserve des capacités de livraison.*

Nous nous réservons le droit de modifier le menu ou stopper les fabrications en cas de rupture de stock.

EN CAS DE BESOIN URGENT :

Nous pouvons vous proposer des plateaux du jour à 18,00 € TTC, contenu au soin du chef.
A RÉCUPÉRER DANS NOS LOCAUX.

Cousin traiteur agit pour l'environnement et vous propose désormais l'ensemble de sa gamme
en plateau repas entièrement biodégradable avec une base en pulpe de canne à sucre et un couvercle en RPET
(biodégradable et composé de 80% de plastique recyclé).





LES OFFRES CHAUDES : 2 PLATEAUX

PLATEAU "LE BISTRONOMIQUE" | 20,50 € TTC |

- | Entremets avocat au crabe & pommes Granny Smith |
- | Fricassée de lotte au chorizo, sauce homardine et risotto de fregola aux légumes croquants |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |
- | Tartelette crème légère & figues |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE PRESTIGE" | 24,00 € TTC |

- | Tataki de thon & croquant de légumes soja-sésame |
- | Pavé de bœuf, sauce poivre vert
- Galette de pommes de terre & chou-fleur braisé |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |
- | Tartelette écureuil caramel-noisette & noix de Pécan torréfiées |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française



LES OFFRES FROIDES : 1 LUNCH BAG & 4 PLATEAUX

LUNCH BAG "SUR LE POUCE" | 13,50 € TTC |

- | Salade de penne aux légumes grillés |
- | Pain viennois, fondant de veau & crudités |
- | Financier, crémeux citron et meringue |
- Fruit
- 1 petite bouteille d'eau 0,5l

PLATEAU "LE TERROIR" | 13,50 € TTC |

- | Salade de penne aux légumes grillés |
- | Fondant de poulet, crémeux de champignons
- Timbale de poivrons & courgettes au basilic |
- | Comté affiné 4 mois |
- | Financier, crémeux citron et meringue |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE CLASSIQUE" | 16,50 € TTC |

- | Focaccia provençale au chèvre frais |
- | Dos de cabillaud, tagliatelles à la crème d'aneth citronnée, tronçons de courgettes |
- | La Joly Tomme de la fromagerie du Préjoly |
- | Pain au maïs perdu, quenelle ganache montée et coulis carame |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE VEGAN" | 14,50 € TTC |

- | Rouleau de printemps aux légumes croquants |
- | Quinoa aux légumes & cramberry au sirop d'érable |
- | Salade de jeunes pousses & fruits secs |
(Noix, noisettes, figues)
- | Graines de chia & lait d'amandes, coulis fruits exotiques |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE GOURMAND" | 20,50 € TTC |

- | Entremets avocat au crabe & pommes Granny Smith |
- | Emincé de boeuf laqué au soja, crémeux de potimarron |
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la fromagerie Petitsigne |
- | Tartelette écureuil caramel-noisette & noix de Pécan torréfiées |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française