

# CARTE 2024

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

## LES PIÈCES COCKTAIL (À L'UNITÉ)

Petit four chaud .....	1,20€
Brioche au crabe (30 pièces) .....	25,50€
Pain surprise (48 pièces) .....	32,00€

(saumon fumé, rillettes d'oie, pavé aux herbes, jambon de pays)

## COCKTAIL 6 PIÈCES PAR PERSONNE

- 7€ / PERSONNE

Brochette de pastrami, mozzarella & tomate confite
Tartelette de crème fromagère et légumes croquants
Tartelette de foie gras & dôme de figues
Finger végétarien
Cuillère de petits légumes & gambas rôtie
Verrine de canard gourmand, compotée de pruneaux

## COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

- 11€80 / PERSONNE

### 7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Brochette de pastrami, mozzarella & tomate confite
Tartelette de crème fromagère et légumes croquants
Tartelette de foie gras & dôme de figues
Finger végétarien
Cuillère de petits légumes & gambas rôtie
Verrine de tartare de légumes & chantilly végétale au basilic
Mini moelleux au citron, chantilly à l'aneth et cubique de saumon
Sablé, crème citronnée et émincé de poulet

### 3 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Briochin d'escargot
Crevette en chemise de légumes
Mini croque végétarien

## LES ENTRÉES

Tiramisu du potager, crémeux de chèvre & tagliatelles de légumes .....	5,20€
Saumon Gravlax & sa crème fouettée aux herbes .....	8,50€
Foie gras de canard maison & chutney de poires, 60gr .....	10,50€
Entremet de tourteau, rémoulade de légumes & Granny Smith .....	8,50€
Transparence de gambas et Saint-Jacques, crémeux de tomates confites .....	9,20€

# CARTE 2024

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

## LES PLATS UNIQUES (MINIMUM 10 PERSONNES)

Cuisse de canard confite aux herbes & ses légumes d'autrefois .....	7,80€
Tajine de volaille aux fruits secs .....	7,10€
Estouffade de boeuf au vin du haut Poitou & ses pommes de terre grenaille ...	7,80€
Paëlla (400 gr, par personne) .....	7,80€
(poulet, lardons, chorizo, moules, langoustines)	
Blanquette de seiche safranée et son riz	
pilaf.....	9,00€
Couscous .....	8,10€
(mouton, poulet, merguez)	
Choucroute Royale .....	9,10€
(jarret, saucisse de Strasbourg, saucisson, poitrine fumée)	
Boeuf Stroganoff, pommes de terre & champignons de Paris .....	8,20€
Blanquette de veau & ses légumes .....	8,60€
(pommes de terre, carottes, champignons)	

## LES POISSONS CHAUDS

Filet de loup sauce au cidre .....	7,50€
Moelleux de saumon & Saint-Jacques sauce Sancerre ....	9,50€
Dos de bar à la crème de tomates confites .....	9,00€
Rôti de lotte émulsion de bisque de homard .....	9,70€
Noix de Saint-Jacques en coquille lutée .....	11,00€
Blanc de turbot & sucs de mandarines .....	12,70€

## LES VIANDES & LES VOLAILLES

Mijotée de pintade sauce Salmi .....	6,00€
Option escalope de foie gras .....	5,00€
Magret de canard rôti sauce aux poivres rares .....	8,00€
Pavé de boeuf rôti réduction de Porto .....	9,50€
Mignon de veau à la crème de morilles .....	10,00€
Filet de boeuf en feuilleté, sauce foie gras (mini 4 pers) ...	9,50€

## LES LÉGUMES

Les légumes en duo (les 2 légumes au choix) .....	3,00 €
Gratin de patates douces	
Tatin de tomates confites	
Tatin de légumes du soleil	
Poêlée forestière	
Timbale de poivrons & courgettes au basilic	
Gâteau de fregola au parmesan	
Les légumes uniques	
Embeurrée de pommes de terre aux champignons .....	2,80€
Polenta crémeuse aux légumes de saison .....	2,80€
Tatin de légumes oubliés au beurre de truffe .....	3,00€

# CARTE 2024 | LES DESSERTS

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

PAR NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER | CHRISTOPHE VERGNAUD

## NOS TARTES

PRIX DES INDIVIDUELLES TTC | EXISTENT AUSSI EN 4 ET 6 PARTS

### CITRON - 4€00

Pâte sablée, crème citron, meringue

### CHOCOLAT - 4€00

Pâte sablée chocolat, ganache chocolat grand cru

### MULTIFRUIT - 4€00

Pâte sablée, macaroné, crème mousseline, fruits rouges

### BOURDALOUE 4€00

Pâte sablée, crème d'amande, poires

## NOS PIÈCES MONTÉES

À PARTIR DE 10 PERSONNES | 3 CHOUX PAR PERSONNE |

### CORNE D'ABONDANCE -

en nougatine ..... 5€60 la part

### ASSIETTE DE PROFITEROLES -

en nougatine ..... 4€50 la part

### - SUR SOCLE NOUGATINE -

Parfum vanille ..... 5€20 la part

Parfums assortis ..... 5€30 la part



# CARTE 2024 | LES DESSERTS

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

PAR NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER | CHRISTOPHE VERGNAUD

## NOS SPÉCIALITÉS

PRIX DES GÂTEAUX INDIVIDUELS — EXISTENT AUSSI EN 4,6,8 PARTS

### ABRICOTIER - 4€50

Mousse nougat, abricots caramélisés, praliné feuilleté, macaron

### CASABLANCA - 4€50

mousse chocolat blanc, framboises, praliné croustillant, biscuit amandes

### CARMIN - 4€50

Crèmeux framboises-cassis, coulis fraises des bois  
Macaron (SANS GLUTEN)

### PASSION - 4€50

Mousse chocolat au lait, crèmeux et coulis passion, palet breton chocolat

### CHOC PRALIN - 4€50

Mousse chocolat, praliné croustillant, progrès amandes

### VANILLA - 4€50

mousse légère vanille naturelle, noix de pécan caramélisées, coeur fondant chocolat au lait bahibé, sablé breton

## PLATEAU DE MIGNARDISES - 20€00

Plateau de 20 pièces



# CARTE 2024 | LES BUFFETS FROIDS

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN TTC

MINIMUM POUR CHAQUE BUFFET 10 PERSONNES | OPTION VAISSELLE 3,50€/ PAR PERSONNE

## BUFFET "LE GOURMET" | 16,50 € TTC PAR PERSONNE |

### | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)  
Salade de risini au saumon  
Salade Waldorf  
(Pommes de terre, céleri, noix & mayonnaise)  
Moelleux de petits pois au chèvre  
Rosette  
Rillettes

### | LES PLATEAUX DE VIANDE |

Emincé de veau  
Jambon à l'os  
Tortillas de pommes de terre  
Cornichons - Beurre - Moutarde

### | LE FROMAGE |

Assortiment

### | LE DESSERT |

Entremets arlequin (poire/caramel)

**PAIN DE TRADITION TRANCHÉ**

## BUFFET "LE RUSTIQUE" | 13,00 € TTC PAR PERSONNE |

### | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)  
Salade piémontaise  
(Pommes de terre, œufs durs, tomates,  
cornichons & mayonnaise)  
Coleslaw à la normande  
Terrine de pâté de campagne  
Rosette

### | LES PLATEAUX DE VIANDE |

Filet de poulet rôti  
Roti de porc  
Terrine de légumes  
Cornichons - Beurre - Moutarde

### | LE FROMAGE |

Camembert

### | LE DESSERT |

Tarte aux pommes

**PAIN DE TRADITION TRANCHÉ**

## BUFFET "L'ÉPICURIEN" | 19,50 € TTC PAR PERSONNE |

### | LES ENTRÉES |

Les salades assorties (200 gr./personne)  
Salade Louisiane (ananas, avocat, crevettes, salade & orange)  
Salade César (salade, tomate, poulet, parmesan, sauce César)  
Rillettes d'oie - Chorizo Iberico - Jambon de pays  
½ Timbale de Saint-Jacques sauce crustacés

### | LES PLATS FROIDS |

Magret de canard sauce au poivre  
Pavé de saumon sauce estragon  
Risini aux petits légumes  
Tortillas aux oignons  
Cornichons - Beurre - Moutarde - Sauce béarnaise

### | LE FROMAGE |

Assortiment de nos régions (minimum 4 variétés)

### | LE DESSERT |

Tartelette framboise & Entremet Vanilla

**PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**



# Cousin traiteur

Le goût du partage

**05.49.41.09.14 ou INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR**



# CARTE "HIVER" EDITION 2024