



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE «PRINTEMPS» 2025

DU LUNDI 31 MARS 2025
AU SAMEDI 28 JUIN 2025

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 |

- | Opéra de foie gras et son chutney mangue-ananas |
- | Soufflé de dorade à la crème de tomates confites
Riz basmati au safran & lentilles corail |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la
fromagerie Petitsigne |
- | Tartelette fraises et crème légère basilic |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE PRESTIGE" | 25,00 € TTC |

- | Carpaccio de saumon fumé et Saint Jacques juste
snackées, perle de citron et jeunes pousses |
- | Epaule d'agneau confite au miel et au thym
Carottes fondantes et gâteau de céleri |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de la
fromagerie Petitsigne |
- | Finger brownies, crème légère vanille et stracciatella |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française



LES OFFRES FROIDES : 1 LUNCH BAG & 4 PLATEAUX

LUNCH BAG "SUR LE POUCE" | 14,00 € TTC |

- | Duo de crudités : carottes & concombre, coriandre fraîche et vinaigrette aux agrumes |
- | Pain bagnat aux herbes de provenances, thon, oeuf & crudités |
- | Mousse au chocolat aquafaba, rhubarbe caramélisée au sirop d'érable & crumble d'avoine |
- Fruit
- 1 petite bouteille d'eau 0,5l

PLATEAU "LE TERROIR" | 14,00 € TTC |

- | Duo de crudités : carottes & concombre, coriandre
fraîche et vinaigrette aux agrumes |
- | Ballottine de volaille, sauce au poivre de Timut
Mini penne aux tomates fraîches et cerfeuil |
- | Comté affiné 4 mois |
- | Biscuit romarin, mousse vanille-huile d'olive &
cœur abricot |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

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

- | Tartare melon & pastèque, magret fumé et basilic frais |
- | Filet de merlu, crème citronnée
Tortillas aux courgettes grillées |
- | La Joly Tomme de la fromagerie du Préjoly |
- | Pavlova framboises & crème légère, menthe séchée |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE VEGAN" | 15,00 € TTC |

- | Panna cotta aux asperges, copeaux d'asperges & graines
de courges |
- | Parmentier de patates douces & lentilles au lait de
coco |
- | Salade de jeunes pousses & fruits secs |
(Noix, noisettes, abricot sec)
- | Mousse au chocolat aquafaba, rhubarbe caramélisée au
sirop d'érable & crumble d'avoine |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française

PLATEAU "LE GOURMAND" | 20,50 € TTC |

- | Millefeuille de saumon fumé, épinard & fromage
frais |
- | Emincé de veau sauce tartare
Tatin de légumes du soleil et polenta moelleuse |
- | Tomme de brebis locale & fromage de chèvre de
la fromagerie Petitsigne |
- | Tartelette fraises & crème légère basilic |
- Fruit
- Petit pain rond de tradition française