

Divers

Terrine de poisson		2.20
Terrine de St Jacques aux petits légumes		2.70
Saumon fumé « Maison »	le kg	68.00
Chartreuse de homard et langoustine		5.80
Coquille Saint Jacques		5.90
Bocal de quinoa rouge, tartare de mangue, magret fumé Saumon fumé et pousses d'épinard		8.10
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	19.80

Les poissons

Pavé de sandre en croûte de cacahuète,, Parmentier aux poivrons confits, sauce cacahuète	9.00 €
Turban de cabillaud farci aux langoustines et St Jacques, Tatin de fenouil/carotte, crème de yuzu	9.00 €
Pavé de merlu en croûte d'herbes, sauce beurre blanc Petit chou farci au crabe et petits légumes	8.50 €
Filet de rouge farci, petit cou farci au crabe et petits légumes	8.40 €
Filet de bar soufflé aux langoustines, Parmentier aux poivrons confits	9.50 €
Dorade rôtie au beurre, crème de yuzu, Polenta aux légumes braisés,	9.50 €
Tronçon de lotte et St Jacques, crème de homard, Légumes de saison	10.80 €

Nouveau

Les bocaux

Duo de purée de patates douces et pommes de terre, Confit de canard et foie gras	9.00 €
Œuf mollet pané aux épinards/courgettes e champignons	7.50 €
St Jacques risotto de sarrasin et petits légumes	8.90 €
Cube de ris de veau rôti au beurre crémeux, panais, Lard fumé et girolles	9.10 €
Lotte et St Jacques, chips de lard, crème de céleri Epeautre et petits légumes	10.00 €
Filet de rouget farci, risotto de quinoa et légumes	9.90 €



8, rue de la ville en Pierre
44000 Nantes
Place de l'Eglise Toutes-Aides
Tél./Fax 02 40 49 28 71
www.traiteur-toutesaides.fr
traiteurtoutesaides@gmail.com

Carte des plats préparés
Et suggestions de Menus

Année 2022

L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	29.00
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	0.80
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	0.90
Mini verrine	<i>l'unité</i>	0.95
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	1.00
Samoussa	<i>l'unité</i>	0.80
Accras	<i>l'unité</i>	0.60
Mini nems	<i>l'unité</i>	0.80
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.80
Mini-corolle croustillante farcie au poisson	<i>l'unité</i>	1.00
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	0.95
Moelleux salé	<i>l'unité</i>	0.95
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.15
Toast club pain nordique	<i>l'unité</i>	1.00
Briochette sésame	<i>l'unité</i>	1.10
Cannelé au chorizo	<i>le kg</i>	29.80
Gougères	<i>le kg</i>	29.00
Brochettes	<i>le kg</i>	29.00
Pain surprise (48 pièces) (Charcuterie, poisson et fromage)		29.00
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		37.00
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)		41.00

Les entrées

Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Poivron	<i>le kg</i>	14.90
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	14.90
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	15.90
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	15.90
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	15.90
Mexicaine -Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	14.90
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	15.90
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	14.90
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	14.90
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	15.90
Piémontaise	<i>le kg</i>	14.20

Salade Sarrasin – sarrasin, feta, saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre,	<i>le kg</i>	15.90
Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	14.90
Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	14.90
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	15.90
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	15.90
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	14.90
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	14.90
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	15.90
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	14.90
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	14.90
Grecque - Olive, fêta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	14.90
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	15.90
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	14.90
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	14.90
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	14.90
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	14.90
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	14.90
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	14.90
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	15.90
Antillaise – ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>le kg</i>	15.90
Duo de melon – melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>le kg</i>	15.90

Les assiettes

Burger de homard, légumes de saison et Segments de pamplemousse		8.10
Déclinaison de foie gras et son chutney de figue		8.90
Burger de crevettes (crevettes, segments d'orange)		7.80
Tiramisu de crabe sur pain toasté, St Jacques		7.60
Assiette finger de langoustines et crevettes Et son biscuit de semoule		7.90
Croustillant de panna cotta, champignon et jambon sec		7.80

Les plats végétariens

Bocal risotto quinoa champignons, légumes		8.50
Poivron farci aux boulgour, et petits légumes		8.50

Les plats uniques

Choucroute avec jarret	10.50
Cassoulet au canard confit	9.90
Paella	9.90
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	10.90
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	9.70
Emincé de volaille – pâtes chinoises	7.80
Poulet (cuisse) massala	7.20
Colombo de poulet	7.20
Colombo d'agneau	9.00
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	8.10
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	8.30
Potée bretonne (jarton, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée)	9.10
Jambalaya (volaille, chorizo, saucisse, jambon, riz)	8.10
Pot au feu	9.90
Joue de porc au Merlot – gratin de pommes de terre	8.10
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	7.60
Veau matelote – gratin dauphinois	8.50
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	6.90
Lasagne de légumes et viande	6.60
Moussaka agneau et bœuf	8.00
Rougaille de saucisse et riz créole	8.90

Les viandes peuvent être présentées dans des plats à paëlla

Les viandes champêtres

Cochon de lait farci désossé – 30 personnes minimum	10.90
Cuissot de porcelet	9.60
Jambon à l'os - 10 pers. Min	7.90
Palette à la diable	7.90
Travers de porc rôtis	7.70

Garniture :

Gratin dauphinois	Flageolets
Gratin de légumes	Ratatouille
Riz cantonais	Lasagnes de légumes
Pommes de terre savoyardes	Risotto parfumé
Flan de légumes	Flan épinard
Polenta aux légumes braisés	

Les Viandes

Caille en ballotine périgourdine, aubergine gourmande	
Sauce foie gras	9.20
Pastillas de canard, aubergine gourmande	9.30
Paleron de veau (basse température),	
Ecrasé de pommes de terre, sauce morille	9.30
Cuisse de poulet Val de Loire, tatin aux poivrons	8.90
Filet mignon d'automne farci aux girolles et figues,	
Sauce capuccino et poêlée de légumes	8.90
Volaille contisée au foie gras et la florentine, sauce morille,	
tatin de poivrons confits	9.50
Magret de canard en croûte de pain d'épices,	
Risotto champignons, sauce cassis	9.90

Les fromages

Plateau de fromage	1.90
Fromage en feuillantine (à tiédir)	2.30
<i>(Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)</i>	

Location de vaisselle

A rendre non lavée	2.10
<i>Un verre à pied, une assiette, une assiette à dessert,</i>	
<i>Une tasse, un couteau, une fourchette, une petite cuillère</i>	

Les buffets froids

Buffet « La Tour Lu » – 11.10 €

Assortiment de charcuterie :
Saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, ventricina, terrine

Viandes froides :
Jambon persillé, pilon de poulet

Chips

Plateau de fromage

Tarte fine aux pommes *

Buffet « L'Écluse St Félix » – 14.90 €

Assortiment de salades
(200 gr par personne)

Assortiment de charcuterie :
Saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, ventricina, terrine

Viandes froides (3parts par pers.):
Rôti de bœuf, rôti de porc, pilon de poulet, jambon sec

Flan de légumes **Ou** Paillasse de pommes de terre

Plateau de fromage

Verrine mousse aux fruits *

Buffet « Le Carrousel » – 13.90 €

Assortiment de salades
(250 gr par personne)

Terrine

Viandes froides :
Rôti de bœuf, rôti de porc
Pilon de poulet à la Mexicaine

Chips

Plateau de fromage

Tarte fine aux pommes *

Buffet « La Grue Jaune » – 22.30 €

Verrine fraîcheur
(Sarrasin, crevettes, curry, concombre)

Saumon fumé « maison »

Millefeuille de saumon

Viandes froides (3parts par pers.):
Rôti de bœuf, rôti de porc, rôti de veau

Flan de légumes

Plateau de fromage

Gâteau Nantais
Verrine mousse de fruits
Fondant chocolat

* possibilité de changer le dessert dans la liste suivante :

Tarte aux pommes ou aux fruits, moelleux au chocolat, crème brûlée, mousse au chocolat, crème caramel au beurre salé, flan à la noix de coco, verrine sucrée mascarpone, flan pâtissier, tarte normande, crème citron, panna cotta aux fruits, crumble compoté, crème à l'orange

Toutes les formules sont accompagnées de condiments