

## Divers

Terrine de poisson	le kg	25.90
Terrine de St Jacques aux petits légumes	le kg	28.90
Saumon fumé « Maison »	le kg	81.00
Chartreuse de homard et langoustine		6.20
Coquille Saint Jacques		6.50
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	20.80

## Les poissons

Curry de gambas et cabillaud, Légumes du moment, risotto au parmesan	10.30
Filet de rouget aux crevettes, dariole de champignons Trompettes de la mort, dariole des bois	9.60
Suprême de lotte et chorizo, flan brocolis e Flan de brocolis, crémeux carotte au cumin	11.80
Filet de bar soufflé aux langoustines, risotto de betterave Ecrasé de pommes de terre au poivron	10.40
Coussin de sandre farci St Jacques, flan de brocolis Crémeux de carottes aux épices	10.40
Filet de dorade rôti, dariole de champignons	10.40
Médaille de julienne aux légumes, risotto de betterave Coulis de crustacés	10.10

## Les bouches

<b>Chauds</b>	
Filet de rouget aux crevettes, Dariole de cresson et lentilles corail	10.30
Lotte au chorizo, légumes de saison	10.90
Curry de gambas et cabillaud, légumes du moment	9.80
Noix de St Jacques, légumes, sarrasin et lentilles corail	9.80
<b>Froids</b>	
Gravlax de saumon, lentilles corail et légumes,	9.80
Merlu, St Jacques, crevettes, Vinaigrette pesto, segment d'orange, mâche	9.80



**Jean-Michel Patron**  
**06 72 49 18 45**

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](http://www.traiteur-toutesaides.fr)  
[traiteurtoutesaides@gmail.com](mailto:traiteurtoutesaides@gmail.com)

**Carte des plats préparés  
Et suggestions de Menus**

**Année 2024**

## L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	30.90
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	0.95
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	1.10
Mini verrine	<i>l'unité</i>	1.10
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	1.20
Samoussa	<i>l'unité</i>	0.80
Accras	<i>l'unité</i>	0.80
Mini nems	<i>l'unité</i>	0.85
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.85
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	1.20
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.35
Cannelé au chorizo	<i>le kg</i>	31.00
Gougères	<i>le kg</i>	30.90
Brochettas	<i>le kg</i>	30.90
Pain surprise (48 pièces) (Charcuterie, poisson et fromage)		30.90
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		39.00
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)		44.00

## Les entrées

### Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Poivron	<i>le kg</i>	16.20
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	16.20
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	16.20
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	16.20
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	16.20
Mexicaine -Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	16.20
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	16.20
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	16.20
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	16.20
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	16.20
Piémontaise	<i>le kg</i>	15.90
Salade Sarrasin – sarrasin, feta, saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre,	<i>le kg</i>	16.20

Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	16.20
Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	16.20
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	16.20
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	16.20
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	16.20
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	16.20
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	16.20
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	16.20
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	16.20
Grecque - Olive, fêta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	16.20
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	16.20
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	16.20
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	16.20
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	16.20
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	16.20
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	16.20
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	16.20
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	17.60
Antillaise – ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>le kg</i>	16.20
Duo de melon – melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>le kg</i>	17.60

### Les assiettes

Entremet de saumon, fromage frais et herbes fraîches	8.10
Burger de homard, légumes de saison et Segments de pamplemousse	9.10
Burger de crevettes (crevettes, segments d'orange)	8.10
Tiramisu de crabe sur pain toasté, St Jacques	8.10
Assiette finger de langoustines et crevettes Et son biscuit de semoule	9.20
Croustillant de panna cotta, champignon et jambon sec	8.90
Assiette ballotin aux deux saumons aux herbes fraîches	9.30
Assiette de la mer : terrine de St Jacques, saumon fumé	10.90

## Les plats uniques

Choucroute avec jarret	12.90
Cassoulet au canard confit	11.00
Paella	11.00
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	12.90
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	11.90
Emincé de volaille– pâtes chinoises (ou riz pilaf)	8.90
Poulet (cuisse) Massala	8.00
Colombo de poulet	8.00
Colombo d'agneau	9.60
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	9.50
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	10.00
Potée bretonne (jarton, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée)	10.60
Jambalaya (volaille, chorizo, saucisse, jambon, riz)	9.10
Pot au feu	10.90
Joue de porc au Merlot – gratin de pommes de terre	9.50
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	8.90
Veau matelote – gratin dauphinois	9.50
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	8.00
Lasagne de légumes et viande	7.50
Moussaka agneau et bœuf	9.60
Rougaille de saucisse et riz créole	9.00

*Les viandes peuvent être présentées dans des plats à paëlla*

## Les viandes champêtres

Cochon de lait farci désossé – 30 personnes minimum	11.90
Cuissot de porcelet	10.80
Jambon à l'os - 10 pers. Min	8.90
Palette à la diable	8.90
Travers de porc rôtis	8.60

### 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 plats végétariens

Bocal sarrasin aux petits légumes	7.30
Tatin aux deux carottes et oignons confits	6.30

## Les Viandes

Paleron de veau revisité, jus de cuisson, Croustillant de pommes de terre aux lardons	11.10
Mignon de porc farci légumes et foie gras Moelleux de patates douces, jus viande	10.80
Magret de canard en croûte de pain d'épices, Risotto champignons	11.50
Croustillant de volaille farcie aux cornes d'abondance et figue Tarte aux légumes de saison	10.50
Caille farcie sauce Périgourdine, Croustillant de pommes de terre aux lardons	10.90

## Les fromages

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

## Location de vaisselle

A rendre non lavée	2.50
Un verre à pied, une assiette, une assiette à dessert, Une tasse, un couteau, une fourchette, une petite cuillère	

## Les buffets froids

### Buffet « La Tour Lu » – 12.20 €

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 » – 15.80 €

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 » – 14.90 €

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 » – 23.20 €

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