

## Divers

Terrine de poisson	le kg	26.20
Terrine de St Jacques aux petits légumes	le kg	29.10
Saumon fumé « Maison »	le kg	81.80
Chartreuse de homard et langoustine		6.50
Coquille Saint Jacques		6.60
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	21.10
Aumonière de St Jacques aux petits légumes		6.80

## Les poissons

Curry de gambas et cabillaud, Légumes du moment, risotto au parmesan	10.90
Suprême de lotte et Saint Jacques, citron confit Amandes torréfiées, pommes de terre au jus de persil	12.10
Sandre farci, sauce champagne, financier aux légumes	10.90
Filet de bar avec peau, crème de chorizo, Mousseline de céleri	10.90
Canon de bar soufflé aux crevettes, Risotto de champignons	10.90
Rouget farci aux crevettes, financier aux légumes	10.50
Saumon farci – mousseline de céleri	10.50

## Les bouches

Canon de bar soufflé aux crevettes, Risotto au parmesan	10.60
Lotte citron confit, purée au jus de persil, Légumes	11.30
Duo de patate douce et pomme de terre, Effilochée de canard	9.90
Blanquette de mignon de porc, Légumes de saison	9.90
Noix de St Jacques, légumes, sarrasin, Sauce Champagne	10.60
Sandre farci, financier de légumes, Sauce Champagne	10.60



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 2025

## L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	31.90
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	1.00
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	1.15
Mini verrine	<i>l'unité</i>	1.15
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	1.25
Accras	<i>l'unité</i>	0.80
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.85
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	1.25
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.35
Cannelé au chorizo	<i>le kg</i>	32.00
Gougères	<i>le kg</i>	31.90
Brochettes	<i>le kg</i>	31.90
Pain surprise (48 pièces) (Charcuterie, poisson et fromage)		31.90
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		39.50
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)		44.50

## Les entrées

### Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Poivron	<i>le kg</i>	16.50
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	16.50
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	16.50
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	16.50
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	16.50
Mexicaine - Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	16.50
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	16.50
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	16.50
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	16.50
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	16.50
Piémontaise	<i>le kg</i>	16.20
Salade Sarrasin - sarrasin, feta, saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre,	<i>le kg</i>	16.50

Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	16.50
Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	16.50
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	16.50
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	16.50
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	16.50
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	16.50
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	16.50
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	16.50
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	16.50
Grecque - Olive, féta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	16.50
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	16.50
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	16.50
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	16.50
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	16.50
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	16.50
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	16.50
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	16.50
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	17.90
Antillaise - ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>le kg</i>	16.50
Duo de melon - melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>le kg</i>	17.90

### Les assiettes

Tiramisu de crabe sur pain toasté, St Jacques	8.30
Croustillant de panna cotta, champignon et jambon sec	9.10
Assiette ballotin aux deux saumons aux herbes fraîches	9.40
Assiette de la mer : terrine de St Jacques, saumon fumé	11.00
Cheesecake de saumon et fromage frais	8.60

## Les plats végétariens

Bocal sarrasin aux petits légumes	7.30
Tatin aux deux carottes et oignons confits	6.50

## Les plats uniques

Choucroute avec jarret	13.90
Cassoulet au canard confit	12.00
Paella	11.60
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	13.90
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	12.50
Emincé de volaille – pâtes chinoises (ou riz pilaf)	9.10
Poulet (cuisse) Massala	8.80
Colombo de poulet	8.90
Colombo d'agneau	10.10
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	9.90
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	10.30
Potée bretonne (jarton, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée)	11.10
Jambalaya (volaille, chorizo, saucisse, jambon, riz)	9.80
Pot au feu	11.20
Joue de porc au Merlot – gratin de pommes de terre	10.10
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	9.10
Veau matelote – gratin dauphinois	10.30
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	8.10
Lasagne de légumes et viande	7.90
Moussaka agneau et bœuf	9.90
Rougaille de saucisse et riz créole	9.20
Poulet au citron, riz cantonais	8.90

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

Cochon de lait farci désossé – 30 personnes minimum	12.90
Cuissot de porcelet	11.80
Jambon à l'os - 10 pers. Min	9.10

### Garniture :

Gratin dauphinois	Flageolets
Gratin de légumes	Ratatouille
Riz cantonais	Lasagnes de légumes
Pommes de terre savoyardes	Risotto parfumé
Flan de légumes	Riz pilaf

*(Supplément de 1 € si choix de deux garnitures)*

## Les Viandes

Paleron de veau revisité, jus de cuisson, Croustillant de pommes de terre aux lardons	11.50
Magret de canard au miel, éclat d'amandes, Chou farci aux champignons et dattes	11.90
Caille farcie sauce shiitaké, croustillant De patate douce et aubergine	11.30
Blanquette de mignon de porc, Risotto au parmesan	11.50
Douceur de quasi de veau Croustillant de patate douce et aubergine	11.90
Filet mignon aux légumes, écrasé de pommes de terre	11.00 €

## 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	

## Desserts

Tarte fine aux pommes, moelleux au chocolat, crème brûlée, mousse au chocolat, crème caramel au beurre salé, brownie, gâteau nantais, 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

## Les buffets froids

### Buffet « La Tour Lu » – 12.80 €

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 « Le Carrousel » – 15.30 €

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 « L'Ecluse St Félix » – 16.10 €

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 « La Grue Jaune » – 23.40 €

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

