

Divers

Terrine de poisson	le kg	27.50
Terrine de St Jacques aux petits légumes	le kg	31.60
Saumon fumé « Maison »	le kg	82.20
Chartreuse de homard et langoustine		7.10
Coquille Saint Jacques		6.60
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	21.90
Aumonière de St Jacques aux petits légumes		6.60

Les poissons

Curry de gambas et cabillaud,	11.20
Légumes du moment, risotto au parmesan	
Navarin de lotte et saumon, légumes	12.60
Et son maki aux choux et champignons	
Filet de rouget farci, risotto aux poireaux	11.30
Tournedos de julienne farcie, poisson,	11.30
Chorizo, purée de céleri et carotte	
Sandre farci, purée de pommes de terre fumées à l'andouille,	11.40
Sauce champagne	
Canon de bar soufflé aux crevettes	11.40
Risotto aux poireaux	

Les bœufs

Panna cotta à la bisque de crustacés, crevette, langoustine,	10.30
Légumes du moment, huile vierge	
Tournedos de julienne farcie, poisson, chorizo,	9.90
Duo carotte/panais	
Duo de patate douce et pomme de terre,	10.30
Effiloché de canard	
Suprême de volaille, sauce foie gras, mousseline	10.20
De carotte et panais	
Filet de rouget, risotto aux poireaux	9.90



Traiteur

Aux délices
de TOUTES-AIDES

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
traiteur toutesaides@gmail.com

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

Année 2026

L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	32.60
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	1.10
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	1.20
Mini verrine	<i>l'unité</i>	1.20
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	1.30
Accras	<i>l'unité</i>	0.90
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.85
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	1.30
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.40
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)		32.40
Pain surprise (48 pièces) (100 % poisson)		40.20
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		40.10
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)		45.00

Les entrées

Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Poivron	<i>le kg</i>	16.80
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	16.80
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	16.80
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	16.80
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	16.80
Mexicaine -Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	16.80
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	16.80
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	16.80
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	16.80
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	16.80
Piémontaise	<i>le kg</i>	16.50
Salade Sarrasin – sarrasin, feta, saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre,	<i>le kg</i>	16.80

Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	16.80
Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	16.80
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	16.80
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	16.80
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	16.80
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	16.80
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	16.80
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	16.80
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	16.80
Grecque - Olive, fêta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	16.80
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	16.80
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	16.80
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	16.80
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	16.80
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	16.80
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	16.80
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	16.80
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	17.90
Antillaise – ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>, le kg</i>	16.80
Duo de melon – melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>, le kg</i>	18.20

Les assiettes

Douceur de St Jacques aux petits légumes, saumon	11.90
Fumé, mesclun de salade	
Croustillant de panna cotta, champignon et jambon sec	9.30
Assiette fraîcheur (houmous de betterave, médaillon de Poisson, huile vierge, mesclun de salade	9.10
Tartelette girolles / fruits / boudin blanc	8.90

Les plats végétariens

Bocal sarrasin aux petits légumes	7.50
Tatin aux deux carottes et oignons confits	6.70

Les plats uniques

Choucroute avec jarret	14.10
Cassoulet au canard confit	12.20
Paella	11.80
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	14.10
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	12.60
Emincé de volaille– pâtes chinoises (ou riz pilaf)	9.20
Poulet (cuisse) Massala	8.90
Colombo de poulet	8.90
Colombo d'agneau	10.20
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	10.00
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	10.40
Bœuf Thaï aux petits légumes, façon wok	9.90
Jambalaya (volaille, chorizo, saucisse, jambon, riz)	9.90
Pot au feu	11.30
Joue de porc au Merlot – gratin de pommes de terre	10.20
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	9.20
Veau matelote – gratin dauphinois	10.40
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	8.20
Lasagne de légumes et viande	8.00
Moussaka agneau et bœuf	10.00
Rougaille de saucisse et riz créole	9.30
Poulet au citron, riz cantonais	8.90
Poulet mafé, riz	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	Ratatouille
Gratin de légumes	Lasagnes de légumes
Riz cantonais	Risotto parfumé
Pommes de terre savoyardes	Riz pilaf
Flan de légumes	

(Supplément de 1 € si choix de deux garnitures)

Les Viandes

Noix de veau, patate douce,	12.30
Cube de polenta, sauce poivre	
Magret de canard,	12.30
Chou farci aux champignons, légumes	
Caille farcie sauce foie gras,	11.80
Tatin aux petits légumes	
Parmentier de canard au foie gras,	10.30
Duo de pommes de terre et patates douces	
Suprême de volaille sauce foie gras	12.40
Tatin de carotte et panais	
Filet mignon aux légumes, écrasé de pommes de terre	11.30

Les fromages

Plateau de fromage	2.00
Fromage en feuillantine (à tiédir)	2.60
(Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)	

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 » – 13.20 €

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 « Le Carrousel » – 15.80 €

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 » – 16.60 €

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 » – 24.10 €

Verrine fraîcheur
(Sarrasin, crevettes, curry, concombre)

Saumon fumé « maison »

Millefeuille de saumon

Viandes froides :
Rôti de bœuf, rôti de porc, rôti de veau

Flan de légumes

Plateau de fromage

Gâteau Nantais
Verrine mousse de fruits
Fondant chocolat