



CARTE TRAITEUR ESTIVALE 2025

*4 Cité des Forges
Les Châtelliers-Châteaumur
85700 Sèvremont*

*Tél : 02.51.61.75.45
auxsaveursdetom@gmail.com*

SAVEUR & APÉRITIF &

- *Plateau cocktail (30 pièces) à 32.90 €*

*Blinis mousson de canard / cranberries
Burger coppa / moutarde à l'ancienne / roquette
Pita thon / concombre / aneth
Crêpe au sarrasin saumon / fromage frais / ciboulette / roquette
Rond chèvre / abricot / noix
Briochette poulet / tomates confites*

- *Planche apéritive (5 pers.) à 28.90 €*

*Tome aux fleurs
Tome de Vendée
Boudin noir fumé
Chorizo
Coppa
Rôti de porc aux herbes
Croûtons*

- *Planche végétale (5 pers.) à 20.90 €*

*Tomates cerises
Concombre
Carottes
Chou-fleur
Radis
Accompagnés d'une sauce estivale*

SAVEUR & FROIDES

- Salades composées à 3.50 € / pers. (au choix)

Piémontaise,
Vendéenne (chou, lardons, emmental)
Trio de crudités (carottes, céleri, courgettes)
Italienne (tomates cerises, mozzarella, basilic et balsamique)
Niçoise
Taboulé oriental
Taboulé au poulet / chorizo
Salade caesar (salade, poulet, lardons, emmental, croûtons)
Pâtes au saumon
Pâtes tomates / pesto / mozzarella
Mousseline de poisson (+1.00€)
Pain de poisson (+1.00€)
Moules froides à la crème (+1.00€)
Merlu froid avec sauce vierge (+1.00€)

SAVEUR & CHARCUTIÈRE

- Assortiment de charcuterie à 3.40 € / pers.

Jambon blanc, jambon de Vendée, rosette, saucisson à l'ail,
andouille et chorizo

- Terrine maison à 1.50 € / pers.

Au choix : pâté, rillettes de porc ou rillettes de poulet

- Plateau de viandes froides à 3.90 €

Rôti de porc à l'ancienne, rôti de bœuf pesto et pilon de poulet
confit, accompagné d'une sauce moutarde à l'ancienne

SAVEURS CHAUDES

- *Cassiolette trilogie de poissons à 5.10 € / pers.*

Trilogie de poissons, brunoise de légumes, sauce beurre blanc

- *Cassiolette St Jacques à 5.50 € / pers.*

Noix de Saint Jacques, crevette, poisson, brunoise de légumes et sauce crustacés

LE PARTAGE DE SAVEURS

- *Effiloché de porc barbecue / gratin provençal à 7.20 € / pers.*

- *Confit de volaille yassa / gratin dauphinois à 7.50 € / pers.*

- *Boeuf confit à la tomate / gratin provençal à 8.50 € / pers.*

- *Confit de veau aubergine / gratin parmesan à 8.50 € / pers.*

- *Rougail à 6.90 € / pers.*

(Riz, légumes, sauce tomates, oignons et saucisses fumées)

- *Jambalaya à 7.20 € / pers.*

(Riz, poivrons, tomates, oignons, haut de cuisse de poulet, saucisses fumées)

- *Paëlla à 7.90 € / pers.*

(Riz, poivrons, tomates, oignons, haut de cuisse de poulet, encornets, crevettes)

- *Poulet façon basquaise à 6.90 € / pers.*

Riz, légumes, ratatouille, cuisse de poulet

MENUS A COMPOSER

- *Joues de porc sauce Yassa à 7.50 € / pers.*
- *Rôti de porcelet farci façon méchoui 7.50 € / pers.*
- *Ballotine de volaille sauce Pineau à 7.50 € / pers.*
- *Cuisse de canard confite sauce aux figues à 7.50 € / pers.*
- *Pavé de veau sauce au poivre à 7.90 € / pers.*
- *Merlu sauce beurre blanc ou sauce vierge à 7.50 € / pers.*

*Pour accompagner votre viande ou poisson,
choisissez votre ou vos garnitures.*

- *Pommes de terre persillées à 2.00 € / pers.*
- *Gratin provençal à 2.20 € / pers.*
(Courgettes, tomates, poivrons, aubergines, pommes de terre)
- *Ratatouille à 2.00 € / pers.*
- *Poêlée de légumes de saison à 2.20 € / pers.*
- *Riz et légumes provençaux à 2.00 € / pers.*
- *Tomate à la provençale à 1.00 € / pers.*
- *Tian de légumes à 2.50 € / pers.*
(Tomates, aubergines, courgettes, oignons)

SAVEUR & VÉGÉTARIENNE &

- Lasagnes aux légumes provençaux à 5.90 € / pers.
- Tajine aux abricots et semoule épicée à 5.90 € / pers.

SAVEUR & ENFANTINE &

- Menu lasagnes à 7.50 € / pers.

Composé de : lasagnes de boeuf, salade
un moelleux au chocolat

- Menu Burger à 7.50 € / pers.

Composé de : un burger boeuf / cheddar, potatoes
un moelleux au chocolat

SAVEUR & FROMAGÈRE &

- Plateau Classique 8/10 pers. (environ 700g) à 15.90 €

Composé de : brie, emmental, bûche de chèvre et beurre

- Plateau Gourmand 8/10 pers. (environ 700g) à 19.90 €

Composé de : brie, chèvre affiné, St Nectaire fermier, Tome fermière bio et beurre

LOCATION DE VAISSELLE

- Formule 1 à 1.20 € / pers.

Une assiette, un verre, couverts

- Formule 2 à 1.40 € / pers.

Formule 1 + une tasse

- Formule 3 à 1.40 € / pers.

Formule 1 + une assiette à dessert

- Formule 4 à 1.60 € / pers.

Formule 3 + une tasse

- Formule 5 à 1.80 € / pers.

Formule 4 + une flûte

- Autres locations (nous consulter) :
percolateur, fontaine à punch,
mange-debout...