

Carte traiteur

Salades

- **Niçoise (ou de riz à la niçoise)** : Haricots verts (ou riz basmati), fèves (ou haricots rouges), poivron vert (ou maïs), thon, œufs durs, anchois, olives noires, herbes fraîches
- **Quinoa** : Courgette et carotte, curry, ail, raisins secs
- **Grecque** : Concombre, tomate, feta, oignon, olives noires et origan (variante : pois chiche à la grecque)
- **Légumes à la grecques** : Légumes de saison, oignon, sauce tomate, citron, vin blanc, graines de coriandre, bouquet garni, ail
- **Champignons à la crème** : Champignon de Paris émincés crus, citron, sel, poivre
- **Concombre à la crème** : Concombre émincé, citron, crème épaisse, sel, poivre
- **Fenouil** : Fenouil émincé cru mariné avec citron et huile d'olive, oignon rouge et pomme (accompagne bien le saumon gravlax)
- **Asiatique** : Mangue, concombre, crevettes marinées, nouille de riz, curry, coriandre et ciboulette
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon fumé, concombre et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort
- **Italienne** : Farfalles, mozzarella, tomates confites, pesto, jambon italien et oignon cébette
- **Ensaladilla** : Pommes de terre, thon, œuf mimosa, cornichons, citron, olives noires, sauce mayonnaise
- **Du Berry** : Lentilles, chèvre, noix, oignons, sauce moutarde à l'ancienne
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, tomates fraîches (en saison)
- **Carottes à la marocaine** : Carottes cuites, suprêmes d'oranges, cannelle, miel, germes de poireau (variante : pois chiche à la marocaine)
- **Pois chiche à la libanaise** : pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, tomates fraîches (en saison), ail, cumin, gomasio
- **Tex-mex** : guacamole, salade mexicaine (haricot rouge, poulet, poivrons, maïs, tomate et chorizo)
- **Pomme-carotte** : Carottes râpées, pommes râpées, ciboulette, gomasio
- **Betterave** : Betterave crue râpées, œuf mimosa, ail, persil, graines de courge
- **Tartare de tomate** au basilic
- **Coleslaw** : Carottes et chou blanc râpés, oignons, sauce mayonnaise et yaourt
- **Tzatziki** : Concombre, yaourt, citron, huile d'olive, ail (variante avec de fèves et/ou fenouil)
- **Taboulé à la menthe** : concombre, tomates, oignons et raisin secs
- **Taboulé d'hiver sans gluten** : Millet, carottes, raisins et graines de courges
- **Taboulé libanais** : tomates, menthe, coriandre, persil, oignons, boulgour
- **Taboulé de chou** : Chou-fleur cru râpé, raisins, pignons grillés, menthe, ciboulette, citron et huile d'olive

Terrines et rillettes

- Terrine de campagne
- Terrine de canard au foie gras
- Pâté de pâques
- Terrine aux deux poissons (saumon et merlan)
- Pain de poisson à la tomate
- Terrine chèvre frais et légumes d'été
- Terrine de volaille aux petits légumes
- Rillettes de thon à l'estragon
- Rillettes de saumon à la ciboulette
- Rillettes de sardines au piment d'Espelette
- Foie gras en gelée de Vouvray

Planches de charcuterie ou de fromage

- Assortiment de charcuterie et condiments
- Assortiment de fromages, fruits secs et fruits frais
- Combinaison fromage et charcuterie

Viandes et plats cuisinés

- Brochettes de filet mignon mariné à l'asiatique et ananas
- Porc au caramel
- Dodines de volaille au chorizo ou aux légumes croquants (chaud ou froid)
- Filet de bœuf basse température (chaud ou froid)
- Mironton
- Pot au feu au foie gras
- Bœuf bourguignon
- Carbonade flamande
- Bœuf au massalé
- Chili con carné
- Poulet tandoori
- Poulet sauce cacahuète
- Tajine de poulet aux olives et citron confit
- Suprême de poulet coco curry citron vert
- Suprême de pintade sauce vin jaune aux morilles
- Epaule d'agneau confite aux herbes (chaud ou froid)
- Tajine d'agneau

- Kefta (bœuf et agneau)
- Boulettes de bœuf au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic
- Magret de canard sauce au poivre
- Magret de canard laqué (chaud ou froid)
- Canard à l'orange
- Canard confit aux olives et pain aillé
- Parmentier de canard à la butternut (ou patate douce) et crème de parmesan
- Veau Orloff
- Veau aux herbes basse température
- Blanquette de veau
- Veau marengo
- Axoa de veau
- Veau basse température et son jus
- Jambon à l'os aux champignons sauce madère
- Lasagnes
- Moussaka
- Tomates, poivrons ou courgettes farcis
- Couscous traditionnel
- Pælla
- Tartiflette
- Aligot saucisse confite aux oignons et vin blanc

Poissons et crustacés

Entrées froides :

- Saumon gravlax
- Saumon mariné au citron et à l'huile d'olive
- Tartare de saumon à la marocaine
(crème d'avocat, suprêmes d'orange, oignons rouges, pignons grillés, coriandre, 4 épices)
- Charlotte aux asperges blanches et bavarois aux deux saumons (en saison)
- Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi)
- Tartare de thon rouge à l'asiatique
- Homard mayonnaise à l'estragon
- Sandre vinaigrette à l'échalote
- Cabillaud en aioli
- Carpaccio de saint jacques citron vert et mangue
- Makis (au saumon, au thon rouge, végétarien)

Plats chauds :

- Kouloubiac de saumon
- Dos de cabillaud demi-sel crumble de parmesan et crème d'ail
- Lieu jaune au beurre blanc
- Bar cuit sur peau, sauce vin rouge
- Saint-Pierre, sauce agrumes
- Turbot, béarnaise aux épices
- Tarte fine de saint jacques, noisettes et crémeux de topinambour
- Cassolette de st jacques aux petits légumes
- Lotte à l'armoricaine
- Rôti de lotte lardé
- Brochettes de gambas ail piment d'Espelette
- Brochette de poisson terre et mer
- Brandade de morue
- Acras de morue
- Choucroute de la mer
- Colombo de poisson
- Moules marinières, à la crème, au roquefort ou ail crème et champignons
- Seiche à l'ail et chorizo
- Thon rouge mi-cuit

Oeufs

- Œuf poché et confit d'oignon à la tomate sur sablé parmesan
- Œuf poché au vin, oignons et lardons
- Œuf brouillé à la ciboulette ou à la truffe
- Tortilla aux pommes de terre poivron et chorizo
- Œuf mimosa
- Omelette aux champignons, ciboulette, jambon ou fromage

Accompagnements

- Riz pilaf
- Riz au curry (ananas coriandre et cacahuète)
- Gratin dauphinois
- Pommes duchesse
- Pommes de terre salardaises
- Pommes darphin
- Mousseline de pomme de terre
- Pommes de terre au four sauce crème ciboulette
- Frites de légumes rôtis

- Chips de patate douce au four
- Endives braisées
- Tian de légumes
- Caponata
- Tomates à la provençale
- Tomates cerise confites
- Légumes glacés (carottes, courgettes, navets..)
- Tagliatelles de carottes et courgettes
- Confit de légumes (chou rouge, poivron rouge, fenouil, oignon)
- Pommes fruit sautées
- Aubergines grillées
- Epinards à la crème
- Petits pois à la française
- Haricots verts à la crème d'ail
- Poireaux à la crème
- Poêlée de champignons
- Crème de céleri ou de chou fleur
- Celerisotto
- Gratin de légumes (blettes, chou fleur, courgettes..)
- Flan de légumes
- Duxelle de champignons
- Dall
- Houmos
- Pilaf de quinoa
- Risotto de sarrasin

Plats végétariens

- Dall, légumes aux épices et riz pilaf
- Lasagnes ricotta poireaux épinard ou aubergines courgettes tomate et mozzarella
- Moussaka aux haricots mango
- Petits farcis au quinoa
- Couscous aux légumes et pois chiches
- Champignons en brioche
- Ricotta rôtie aux herbes, citron et tomates confites
- Pain surprise aux légumes grillés
- Gratin de pomme de terre aux légumes
- Chili végétarien
- Falafels
- Farcis au quinoa
- Curry thaï au tofu

- Risotto aux légumes de saison
- Tortillas végétariennes
- Nems végétariens
- Blésotto aux petits pois et tomme de brebis
- Nouilles aux tofu, petits légumes et noix de cajou
- Riz cantonnais aux œufs et petits pois
- Wok de légumes au tofu marinés à l'asiatique

Tartes salées

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois)
- Tarte fine tomate moutarde et origan
- Tarte courgette chèvre lardons
- Tarte Sainte Maure épinard ail
- Tarte aux poireaux (flamiche)
- Tarte camembert brocolis
- Tarte thon feta poivron ail
- Tarte poire gorgonzola noix artichaut
- Tarte butternut, lard fumé ail et parmesan
- Tarte lardons, oignons fane et petits pois
- Tarte à l'oignon
- Tarte rillons oignons confits
- Tarte tomates confites, roquette pignons
- Tarte julienne de légumes (navets, carottes, celeri rave)
- Cheese cake salé coulis de tomate basilic
- Tatin endive caramélisées et Sainte-Maure
- Tatin d'oignons rouges, pommes et camembert

La pâte peut être faite sur demande avec de la farine de petit épeautre (faible teneur en gluten) ou sans gluten (mélange farines : riz, maïs, sarrasin..)

- Socca aux oignons, pignons, ail et persil (végétalien sans gluten)
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten)

Pizza

- **Bolo** : Sauce bolognaise et emmental
- **Paris** : Sauce tomate aux oignons, jambon, champignon, emmental
- **Grecque** : Sauce tomate aux oignons, thon, feta et olive, emmental
- **Ricard** : Sauce tomate aux oignons, ricotta, épinard, ail, emmental
- **Andalouse** : Sauce tomate aux oignons, poivron (en saison), chorizo, emmental
- **Ratatouille (en saison)** : Sauce tomate aux oignons, aubergine, courgette, ail, emmental

- **Antipasti** : Sauce tomate, artichauts confits, tomates confites, poivrons confits, oignons confits, herbes de provence, emmental
- **Margarita** : Sauce tomate, mozzarella, basilic
- **Saison** : Légumes de saison, pesto
- **Tartiflette** : Crème fraîche, oignons, lardons fumés, pommes de terre, reblochon
- **Capri** : Crème fraîche, chèvre, miel, noix et roquette
- **Alsacienne** : Crème fraîche, oignons, lardons fumés

La pâte peut être faite sur demande avec de la farine de petit épeautre (faible teneur en gluten) ou sans gluten (socca à la farine de pois chiche ou mélange farines de riz et maïs)

Samoussas et chaussons (chaud)

- Beurek (feta ail épinard menthe)
- Chèvre noisettes raisins miel cerfeuil
- Rillons et oignons
- Indien (pomme de terre, carotte, oignon, cumin, coriandre et curcuma)
- Empanadas (farce de viande hachée, oignons et épices, pâte brisée)

Cakes salés

- Crabe et ciboulette
- Tomates confites, chorizo et mozzarella
- Thon, poivrons confits et feta
- Jambon, olives vertes et emmental
- Bleu d'Auvergne, noix et raisins
- Maïs gorgonzola poire artichaut noix
- Poulet et estragon
- Rillettes et oignons
- Lardons, pruneaux et oignons

Tartines et toasts

- Pain aux fruits secs, chèvre et miel
- Pain de campagne, camembert, compotée pomme oignon
- Pain aux noix, crème de roquefort, poire et mâche
- Rillettes de thon à l'estragon sur pain toasté
- Rillettes de saumon à la ciboulette sur pain toasté
- Rillettes de sardines au piment d'Espelette sur pain toasté
- Rillettes œuf et jambon sur pain toast
- Foie gras poêlé sur pain toasté
- Houmos et graines de poireaux germées sur pain toasté

Verrines

- Tartare de tomate et courgette crue, chèvre frais, crème balsamique et crumble salé parmesan ail et thym
- Tartare de saumon à la marocaine (crème d'avocat, suprêmes d'orange, oignons rouges, pignons grillés, coriandre, 4 épices)
- Tartare de daurade à l'asiatique (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi)
- Houmos, suprêmes d'oranges épicés et germes de poireau
- Tartare de saint jacques à la mangue et citron vert
- Panna cotta ail parmesan, coulis de tomate au basilic
- Caviar d'aubergine
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho concombre, betterave et pomme verte
- Tsatsiki et crevette
- Fraise mozzarella tomate basilic citron vert
- Crème d'asperge blanche, réduction de balsamique
- Crème de poivron rouge et chips chorizo
- Poivron rouge confit ricotta et pesto de roquette
- Crème potiron au lard fumé (chaud)
- Velouté du Barry (chaud)
- Crème de céleri à l'huile de noisettes (chaud)
- Crème de courgette au parmesan
- Velouté de champignon et beurre d'escargot
- Crème de lentille et pépite de foie grass
- Smoothie concombre, kiwi, pamplemousse, coco tabasco
- Taboulé libanais (aux herbes)
- Taboulé de chou-fleur cru à l'estragon

Sandwichs club ou wraps

- **Anglais** : Club concombre, cream cheese, menthe et ciboulette
- **Méridional** : Club aubergine grillée, poivron, ricotta ail et roquette (pain toasté)
- **Sucré-salé** : Club chèvre miel noisette et raisins secs
- **Italien** : Club jambon italien, tomates confites, basilic et mozzarella
- **Mimosa** : Club oeuf mimosa, ciboulette, mayonnaise
- **Caesar** : Club poulet, cœur de laitue et sauce caesar (pain toasté)
- **Gravlax** : Wrap saumon gravlax, crème ciboulette et pomme granny
- **Thon** : Wrap rillette de thon à l'échalote et estragon, betterave et roquette
- **Raffiné** : Wrap saumon fumé, graines de poireau germées, laitue iceberg et crème mascarpone citron



Un chef à votre service

- **Abuelita querida** : Tortilla de maïs roulée d'origine espagnole garnie de chèvre frais, chorizo, basilic et laitue iceberg
- **Croque haddock** : Haddock, cheddar et confit de chou rouge (chaud)
- **Croque polenta** : Polenta jambon emmental (chaud)
- **Croque Paris** : Jambon, duxelle de champignons et mornay (Chaud)

Rouleaux de printemps

- Mozzarella di Buffala, tomate confite, jambon italien, roquette et pesto
- Ricotta oignon fane petits pois et menthe
- Aubergine grillée, jambon italien, basilic, pignons et mozzarella di Buffala
- Poivron rouge confit, chèvre frais, thon, ail et persil
- Saumon gravlax, fenouil, pomme verte concombre ciboulette et crème au raifort
- Courgette, carotte, cacahuète et menthe, mayonnaise aigre-douce au curry
- Crevette soja carotte laitue iceberg coriandre

CélieDélice

06 64 99 73 55

www.celiedelice.fr

contact@celiedelice.fr