



# Délices à la Carte

CARTE TRAITEUR

 **Célie**  
**Délice**  
Un chef à votre service

## Composez votre repas parmi nos propositions.

Notre carte est 100% faite maison et réalisée en fonction des saisons et des approvisionnements.

Pour toutes commandes, merci de nous contacter au minimum 1 semaine avant.

(carte non exhaustive)

De nombreux plats sont sans gluten ou peuvent être faits sur demande avec de la farine sans gluten. Des adaptations aux autres intolérances, notamment au lactose, sont également possibles.

Livraison non incluse dans les prix mentionnés ci-dessous.

Prix TTC incluant la TVA à 10%)

### Samoussas et chaussons

(prix à l'unité, TVA 10% inclus)

- Indien (pomme de terre, épinards, oignon, graines de moutarde, cumin, coriandre et curcuma) 2,20 €
- Rillons et oignons 2,75 €
- Poulet et épices tajine 2,75 €
- Beurek (feta ail épinard menthe) 2,75 €
- Empanadas de bœuf 2,75 €

### Rouleaux de printemps

(prix à l'unité, TVA 10% inclus)

- **Végan** : Germes de soja, crudités de saison, vermicelle de soja, cacahuète, coriandre, sauce soja et huile de sésame 3,30 €
- **Tourangeau** : sainte-Maure, raisins, rillons, noix, échalote, cerfeuil, salade de saison, sauce moutarde, vinaigre balsamique et huile de noix 4,40 €
- **Gambas** : Germes de soja, crudités de saison, vermicelle de soja, coriandre, gambas bio, avocat et sésame, sauce blanche au curry 6,60 €

### Terrines et rillettes

(500g)

- Terrine Végane..... 15,00 €
- Farci Vendéen..... 15,00 €
- Terrine de campagne..... 18,00 €
- Terrine de volaille aux petits légumes, sauce curry..... 19,80 €



## Tartes salées

(10 personnes)

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois)..... 24,20 €
- Tarte aux poireaux (flamiche) ..... 24,20 €
- Tarte à l'oignon..... 24,20 €
- Tarte brie, pomme et oignon rouges ..... 27,50 €
- Tarte poire, gorgonzola, noix et artichauts confits..... 27,50 €
- Tarte butternut, lard fumé et parmesan..... 27,50 €
- Socca aux oignons, pignons, ails et persil (végétalien sans gluten) ..... 27,50 €
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten) ..... 27,50 €
- Tarte tourangelle (rillons, sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil) ..... 30,80 €

## Pizzas

- **Marguerita** : Base sauce tomate aux oignons bio maison et mozzarella bio 13,20€
- **Reine** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, jambon artisanal, champignons de Paris, mozzarella bio, origan et olives noires bio 13,20€
- **Flammenkuche** : Base crème Verneuil, oignons et lardons bio, mozzarella bio 13,20€
- **Thon** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, thon, fêta, olives noires, mozzarella bio 13,20€
- **Chèvre-chorizo** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, Sainte-Maure de Touraine AOC, chorizo sans sulfites, oignons rouges, mozzarella et olives noires 13,20€
- **Capri** : Base crème Verneuil, chèvre, miel, noix et roquette 13,20€
- **Ricard** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, ricotta, épinard, ail, mozzarella bio 13,20€
- **4 fromages** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, bleu de Touraine artisanal, Sainte-Maure de Touraine AOC, mozzarella de bufflonne bio, parmesan AOP, origan et olives noires bio 15,40€
- **Antipasti** : Base sauce tomate aux oignons bio maison, artichauts confits, tomates confites, jambon italien chiffonade cru, mazzarella di buffalla cru 15,40€
- **Tartiflette** : Base crème Verneuil, pommes de terre bio, oignons, lardons bio, reblochon fermier, origan 15,40€



## Salades

(prix au kg)

- **Champignons à la crème** : Champignon de Paris émincés crus, citron, sel, poivre 16,50€
- **Coleslaw** : Carottes et chou blanc râpés, oignons, sauce mayonnaise et yaourt 16,50€
- **Pomme-carotte** : Carottes râpées, pommes râpées, ciboulette, graines de sésame 17,60€
- **Champignons à la grecque** : Champignons, oignon, sauce tomate, citron, vin blanc, graines de coriandre, bouquet garni, ail 19,80€
- **Carottes à la marocaine** : Carottes cuites, suprêmes d'oranges, cannelle, miel, germes de poireau 19,80€
- **Betterave** : Betterave crue râpées, œuf mimosa, ail, persil, graines de courge 19,80€
- **Salade de chou rouge** : avec pommes fruits, noix diverses et raisins secs 19,80€
- **Taboulé de chou** : semoule de chou-fleur cru, raisins, graines de courge, menthe, échalote 19,80€
- **Ensaladilla** : Pommes de terre, thon, œuf mimosa, cornichons, citron, olives noires, persil, sauce mayonnaise 22,00€
- **Du Berry** : Lentilles, chèvre, noix, échalote, sauce moutarde à l'ancienne 22,00€
- **Pois chiche à la libanaise** : pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, concassé de tomates, ail, cumin, gomasio 22,00€
- **Caesar** : Poulet, parmesan, laitue iceberg, croûtons, sauce blanche relevée 24,20€
- **Italienne** : Torsades, mozzarella di buffalla, tomates et artichauts confits, oignon, parmesan, roquette, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'Espelette 24,20€
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon gravlax, radis et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort 27,50€
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, noix 27,50€
- **Tex-mex** : Haricots rouges, céleri branche, maïs, oignon rouge, avocat, coriande, épices TexMex, poulet (ou riz option végétarienne) 27,50€
- **Asiatique** : Oignon, radis, fruits du moment, crevettes marinées, nouille de riz, gingembre, coriandre, sauce soja, huile de sésame, sésame torréfié, citron vert, coriandre, piment d'Espelette. 30,80€

## Plats végétariens

(portion de 400g)

- Galettes végétales aux légumes et céréales ..... 8,80 €
- Burger végétarien ..... 8,80 €
- Risotto aux légumes de saison ..... 8,80 €
- Tortillas végétariennes ..... 8,80 €
- Riz sauté aux légumes ..... 8,80 €
- Lasagnes ricotta poireaux patate douce et parmesan ..... 11,00 €
- Couscous aux légumes d'hiver et pois chiches ..... 11,00 €
- Gratin de pomme de terre aux légumes ..... 11,00 €
- Chili végétarien ..... 11,00 €



## Plats végétariens

(portion de 400g)

• Nems végétariens .....	11,00 €
• Dall, légumes aux épices et riz pilaf.....	13,20 €
• Champignons en brioche.....	13,20 €
• Ricotta rôtie aux herbes, citron et tomates confites .....	13,20 €
• Pain surprise aux légumes grillés .....	13,20 €
• Falafels .....	13,20 €
• Potimarron farci .....	13,20 €
• Curry thaï au tofu .....	13,20 €
• Blésotto aux petits légumes et tomme de brebis .....	13,20 €
• Nouilles au tofu, légumes et noix de cajou .....	13,20 €
• Wok de légumes au tofu marinés à l'asiatique .....	13,20 €

## Viandes et plats cuisinés

prix à la part (350g avec accompagnement)

• Lasagnes .....	11,00 €
• Sauté de porc fermier Label Rouge.....	11,50 €
• Cuisse de poulet Label Rouge tandoori .....	12,50 €
• Cuisse de Poulet Label Rouge sauce cacahuète (mafé) .....	12,50 €
• Poitrine de porc fermier Label Rouge confite.....	12,50 €
• Echine de porc caramélisée .....	13,20 €
• Bœuf au massalé.....	13,20 €
• Chili con carné .....	13,20 €
• Boulettes de bœuf au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic .....	13,20 €
• Dodines de volaille au chorizo .....	15,40 €
• Tajine de poulet aux olives et citron confit (avec légumes et pommes de terre) .....	15,40 €
• Suprême de poulet coco curry citron vert .....	15,40 €
• Gigot d'agneau de 7 heures (chaud ou froid) .....	15,40 €
• Magret de canard label rouge laqué (chaud ou froid) .....	16,50 €
• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température .....	15,40 €
• Banquette de volaille.....	15,40 €
• Couscous traditionnel avec poulet et merguez.....	15,40 €
• Filet mignon de porc fermier Label Rouge mariné à l'asiatique, abricots secs au romarin et miel .....	16,50 €
• Rosbif basse température (chaud ou froid) .....	16,50 €
• Pælla (avec poulet, chorizo, gambas et moules) .....	17,60 €



## Poissons, crustacés et plats cuisinés

### Entrées froides (150g) :

• Rillettes de thon à l'estragon.....	5,50 €
• Rillettes de sardines au piment d'Espelette .....	5,50 €
• Rillettes de saumon à la ciboulette .....	6,60 €
• Tartare de saumon à la marocaine .....	7,70 €
• Saumon mariné au citron et à l'huile d'olive .....	8,80 €
• Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi) .....	8,80 €
• Sandre vinaigrette à l'échalote .....	8,80 €
• Cabillaud en aïoli .....	8,80 €
• Terrine aux deux poissons (saumon et merlan) .....	8,80 €
• Saumon gravlax, crème raifort et citron quartier .....	11,00 €
• Tartare de thon rouge à l'asiatique .....	11,00 €

### Plats chauds (poids total de 350g avec accompagnement) :

• Brandade de morue .....	13,20 €
• Lasagne saumon épinard ricotta .....	13,20 €
• Papillote de saumon mariné, légumes fondants .....	15,40 €
• Papillote de dos de cabillaud au pesto, célerisotto .....	15,40 €
• Colombo de poisson (fonction arrivage) .....	17,60 €
• Brochette saumon, cabillaud, lard fumé .....	19,80 €
• Choucroute de la mer (haddock, cabillaud, saumon, moules) .....	19,80 €
• Lotte à l'armoricaine, riz basmati .....	24,20 €
• Rôti de lotte lardé, sauce vin rouge .....	24,20 €
• Gambas au curry, riz à la noix de coco.....	27,50 €



## Accompagnements

(prix sans plat, 3€ la portion de 200g)

- Embeurrée de chou
- Mouseline de céleri
- Riz pilaf
- Gratin dauphinois traditionnel (ou variante pomme de terre et céleri rave)
- Potatoes
- Pommes fondantes
- Ecrasé de pomme de terre
- Fondue de poireau
- Frites de légumes racine
- Flan de butternut
- Chou rouge et betterave confits aux oignons
- Riz pilaf aux amandes
- Riz biryani (riz pilaf aux épices, recette indienne)
- Pommes de terre grenailles à la persillade
- Riz sauté aux légumes
- Jollof rice (riz africain aux haricots noirs, carottes, oignons, tomate et piment)
- Pommes duchesse
- Röstis de pommes de terre
- Célerisotto
- Wok de légumes
- Carottes et navets glacés
- Fondue de poireau
- Risotto
- Courges roties
- Dall de lentilles corail et riz basmati



## Desserts et Pâtisseries (gâteaux à partager en 8 parts)

• Flan pâtissier vanille .....	18.00 €
• Far breton .....	20.00 €
• Flognarde (Clafoutis aux poires) .....	20.00 €
• Tarte aux pommes (tarte fine, tarte tatin ou tarte normande) .....	20.00 €
• Tarte vergeoise aux poires .....	20.00 €
• Crumble aux fruits de saison .....	20.00 €
• Moelleux au chocolat.....	20.00 €
• Chouquettes à la crème chantilly (x24) .....	24.00 €
• Tarte tatin aux poires et caramel salé .....	24.00 €
• Cheese cake .....	24.00 €
• Tarte fine poire amande chocolat.....	25.00 €
• Paris-brest.....	25.00 €
• Nougat de Tours (recette personnelle) .....	25.00 €
• Tarte au citron meringuée .....	25.00 €
• Tarte ganache chocolat au lait-passion .....	28.00 €
• Forêt noire.....	28.00 €
• Succès Praliné : Dacquoise noisette, crème mousseline praliné .....	30.00 €
• Layer cake chocolat cacahuète .....	30.00 €
• Layer cake poire caramel.....	30.00 €
• Layer cake poire chocolat.....	30.00 €
• Singapour (ananas, crème pâtissière, kirsch, décor fruits confits) .....	30.00 €
• Royal (aussi appelé trianon) .....	30.00 €
• Tarte ganache chocolat noir et noix de pécan caramélisées .....	30.00 €







Pour nous contacter  
**06.64.99.73.55**  
[contact@celiedelice.fr](mailto:contact@celiedelice.fr)  
[www.celiedelice.fr](http://www.celiedelice.fr)