



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

- Indien (pomme de terre, épinards, oignon, graines de moutarde, cumin, coriandre et curcuma) 2.00 €
- Rillons et oignons 2.50 €
- Poulet et épices tajine 2.50 €
- Beurek (feta ail épinard menthe) 2.50 €
- Empanadas de bœuf 2.50 €

Rouleaux de printemps

- **Végan** : Germes de soja, crudités de saison, vermicelle de soja, cacahuète, coriandre, sauce soja et huile de sésame 3.00 €
- **Tourangeau** : sainte-Maure, raisins, rillons, noix, échalote, cerfeuil, salade de saison, sauce moutarde, vinaigre balsamique et huile de noix 5.00 €
- **Gambas** : Germes de soja, crudités de saison, vermicelle de soja, coriandre, gambas bio, avocat et sésame, sauce blanche au curry 6.00 €

Terrines et rillettes - terrine de 500g

- Terrine Végane..... 15.00 €
- Farci Vendéen..... 15.00 €
- Terrine de campagne..... 18.00 €
- Terrine de volaille aux petits légumes, sauce curry..... 20.00 €



Tartes salées 8 pers.

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois) 24.00 €
- Tarte aux poireaux (flamiche) 24.00 €
- Tarte à l'oignon nouveau, pomme et camembert de Touraine 25.00 €
- Quiche Lorraine 25.00 €
- Tarte asperges blanche et bleu de chèvre de Touraine 30.00 €
- Tarte saint-maure, épinard et ail des ours 25.00 €
- Tarte asperges vertes et parmesan 28.00 €
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten) 25.00 €
- Tarte tourangelle (rillons, sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil) 30.00 €
- Tarte à la tomate (moutarde, crème Verneuil, origan, mozzarella râpée) 25.00 €

Pizzas

- **Marguerita** : Base sauce tomate bio et mozzarella râpée bio 12.00 €
- **Reine** : Base sauce tomate bio, jambon artisanal, champignons de Paris, mozzarella râpée bio, origan et olives noires bio 13.50 €
- **Flammenkuche** : Base crème Verneuil, oignons et lardons bio, mozzarella râpée bio 13.50 €
- **Thon** : Base sauce tomate bio, thon, fêta, olives noires, mozzarella râpée bio 13.50 €
- **Chèvre-chorizo** : Base sauce tomate bio, Sainte-Maure de Touraine AOC, chorizo sans sulfites, oignons rouges, mozzarella râpée bio et olives noires 13.50 €
- **Capri** : Base crème Verneuil, chèvre, miel, noix et roquette 13.00 €
- **Ricard** : Base sauce tomate bio, ricotta, épinard, ail, mozzarella râpée bio 13.00 €
- **4 fromages** : Base crème Verneuil, bleu de Touraine artisanal, Sainte-Maure de Touraine AOC, mozzarella de bufflonne bio, parmesan AOP, origan et olives noires bio 15.00 €
- **Antipasti** : Base sauce tomate bio, artichauts confits, tomates confites, jambon italien chiffonade cru, mozzarella di buffalla cru 15.00 €
- **Asperges** : Base crème, asperges vertes, jambon italien, bleu de chèvre de Touraine, parmesan, mozzarella râpée bio 16.00 €
- **Ratatouille** : Base sauce tomate bio, oignons, poivrons, aubergines et courgettes rôtis, pesto et mozzarella râpée bio 16.00 €



Salades

- **Champignons à la crème** : Champignon de Paris émincés crus, citron, crème Verneuil, sel, poivre 15.00 €
- concombres à la crème 15.00 €
- **Coleslaw** : Carottes et chou blanc râpés, oignons, sauce mayonnaise et yaourt 15.00 €
- **Pomme-carotte** : Carottes râpées, pommes râpées, ciboulette, graines de sésame 15.00 €
- **Champignons à la grecque** : Champignons, oignon, sauce tomate, citron, vin blanc, graines de coriandre, bouquet garni, ail 18.00 €
- **Carpaccio de fenouil** : Fenouil en marinade à l'huile d'olive, citron, ail et parmesan 18.00 €
- **Tzatziki** : concombre râpé, yaourt grecque, ail, citron, huile d'olive, sel, poivre 18.00 €
- **Carottes à la marocaine** : Carottes cuites, suprêmes d'oranges, cannelle, miel, germes de poireau 18.00 €
- **Betterave** : Betterave cuite, œuf mimosa, ail, persil, graines de courge 18.00 €
- **Salade de chou rouge** : avec pommes fruits, comté, jambon blanc, noix diverses et raisins secs 22.00 €
- **Salade de riz à la niçoise** : Riz basmati, concombre, fèves ou haricots verts, tomates, thon, œufs durs, anchois, olives noires, herbes fraîches 22.00 €
- **Taboulé de chou** : semoule de chou-fleur cru, raisins, graines de courge, menthe, échalote 20.00 €
- **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 20.00 €
- **Grecque** : tomate, concombre, féta, oignons, olives noires 24.00 €
- **Pois chiche à la libanaise** : pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, tomates, ail, cumin, gomasio 22.00 €
- **Caesar** : Poulet, parmesan, laitue romaine ou scarole ou batavia, croûtons, sauce blanche relevée 24.00 €
- **Italienne** : Torsades, mozzarella di buffalla, tomates et artichauts confits, oignon, parmesan, roquette, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'Espelette 28.00 €
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon fumé, radis et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort 25.00 €
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, tomates en saison, noix 28.00 €
- **Tex-mex** : Haricots rouges, concombre, maïs, tomates en saison, piquillos, oignon rouge, avocat, coriandre, épices TexMex, mimolette vieille, poulet, (ou riz option végétarienne) 30.00 €
- **Asiatique** : Oignon cébette, radis, kiwi ou mangue, crevettes marinées, nouille de riz, gingembre, sauce soja, huile de sésame, sésame torréfié, citron vert, coriandre, piment d'Espelette. 30.00 €

Plats végétariens - portion de 400g

- Galettes végétales aux légumes et céréales, poelée de légumes 10.00 €
- Burger végétarien, potatoes..... 10.00 €
- Risotto aux légumes de saison, fromage et graines 8.00 €
- Tortillas végétariennes 8.00 €
- Riz sauté aux légumes 8.00 €
- Lasagnes ricotta poireaux patate douce et parmesan 10.00 €
- Couscous aux légumes du moment et pois chiches 10.00 €
- Gratin de pomme de terre aux légumes 8.00 €
- Chili végétarien 10.00 €



Plats végétariens - portion de 400g

• Nems végétariens	10.00 €
• Dall, légumes aux épices et riz pilaf.....	10.00 €
• Champignons en brioche.....	12.00 €
• Ricotta rôtie aux herbes, citron et tomates confites	12.00 €
• Pain surprise aux légumes grillés	12.00 €
• Falafels	12.00 €
• Potimarron farci	12.00 €
• Curry thaï au tofu	12.00 €
• Blésotto aux petits légumes et tomme de brebis	12.00 €
• Nouilles udon crémeuses aux légumes, citron et beurre de cajou	12.00 €
• Wok de légumes au tofu marinés à l'asiatique	12.00 €

Viandes et plats cuisinés - à la part (350g avec accompagnement)

• Lasagnes	10.00 €
• 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	13.00 €
• Bœuf au massalé.....	13.50 €
• Chili con carné	13.50 €
• Boulettes de bœuf au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic	13.50 €
• Dodines de volaille au chorizo	16.50 €
• Tajine de poulet aux olives et citron confit (avec légumes et pommes de terre)	15.00 €
• Suprême de poulet coco curry citron vert	15.00 €
• Gigot d'agneau de 7 heures (chaud ou froid)	16.50 €
• Magret de canard label rouge laqué (chaud ou froid)	16.50 €
• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température	13.00 €
• Banquette de volaille.....	15.00 €
• Couscous traditionnel avec poulet fermier et merguez artisanales.....	15.00 €
• Filet mignon de porc fermier Label Rouge mariné à l'asiatique, abricots secs au romarin et miel	13.50 €
• Rumsteck bio teriyaki, wok de légumes.....	20.00 €
• Pælla (avec poulet fermier, chorizo, gambas bio, calamar et moules)	16.50 €



Poissons, crustacés et plats cuisinés

Entrées froides (100g) :

• Rillettes de thon à l'estragon.....	3.50 €
• Rillettes de sardines au piment d'Espelette	4.00 €
• Rillettes de saumon à la ciboulette	6.00 €
• Tartare de saumon à la marocaine	8.00 €
• Saumon mariné au citron et à l'huile d'olive	10.00 €
• Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi)	8,00 €
• Sandre vinaigrette à l'échalote	8.00 €
• Cabillaud en aïoli	8.00 €
• Terrine aux deux poissons (saumon et merlan)	8.00 €
• Saumon gravlax, crème raifort et citron quartier	12.00 €
• Tartare de thon rouge à l'asiatique	12.00 €

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

• Brandade de morue	12.00 €
• Lasagne saumon épinard ricotta	12.00 €
• Papillote de saumon mariné, légumes fondants	18.00 €
• Papillote de dos de cabillaud au pesto, célerisotto	16.00 €
• Colombo de poisson (fonction arrivage)	16.50 €
• Brochette saumon, cabillaud, lard fumé	18.00 €
• Choucroute de la mer (haddock, cabillaud, saumon, moules)	18.00 €
• Lotte à l'armoricaine, riz basmati	24.00 €
• Rôti de lotte lardé, sauce vin rouge	24.00 €
• Gambas au curry, riz à la noix de coco.....	24.00 €



Accompagnements - prix sans plat, 3.50€ TTC la portion de 200g

- Riz basmati
- Riz pilaf
- Riz biryani (riz pilaf aux épices, recette indienne)
- Riz sauté aux légumes
- Risotto
- Gratin dauphinois traditionnel
- Potatoes
- Pommes fondantes
- Ecrasé de pomme de terre
- Pommes de terre nouvelles en persillades
- Fondue de poireau
- Frites de légumes racine
- Flan de courgette
- Pommes de terre grenailles à la persillade
- Jollof rice (riz africain aux haricots noirs, carottes, oignons, tomate et piment)
- Pommes duchesse
- Röstis de pommes de terre
- Wok de légumes
- Carottes et navets nouveaux glacés
- Dall de lentilles corail
- Poêlée de champignons en persillade
- Confit de fenouil à la tomate
- Haricots verts à la provençale
- Printanière de légumes
- Brocolis al dente au pesto d'ail des ours
- Frites de légumes du moment
- Aubergines rôties
- Baba ganoush
- Caviar d'aubergines
- Poivrons sautés à l'ail
- Courgettes rôties aux épices
- Confit de courgettes
- Piperade
- Caponata
- Tian de légumes
- Asperges vertes lardées (+3.00€)



Desserts et Pâtisseries - gâteaux à partager en 8 parts

• Flan pâtissier vanille	18.00 €
• Far breton	20.00 €
• Clafoutis aux cerises ou abricots.....	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 €
• moelleux caramélisé aux dattes	20.00 €
• banana bread au chocolat sans gluten sans lactose.....	20.00 €
• Choux à la crème mascarpone vanille et fruits rouges (x12)	25.00 €
• Tarte tatin	25.00 €
• Cheese cake aux fraises.....	25.00 €
• Tarte amandine aux cerises, framboises ou abricots.....	28.00 €
• 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 fruits rouge vanille.....	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 €
• Pavlova	30.00 €
• Fraisier ou framboisier	30.00 €





Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr