



# 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 butternut parmesan et graines de courge ..... 25.00 €
- Tarte à l'oignon, lardons, pomme de terre et morbier ..... 25.00 €
- Quiche Lorraine ..... 25.00 €
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten) ..... 25.00 €
- Tarte tourangelle (rillons, sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil) ..... 30.00 €
- Tarte aux champignons, bleu et noix ..... 30.00 €

## 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 ..... 13.50 €
- **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 €
- **Tartiflette** : crème Verneuil, lardons, oignons, pommes de terre au thym et reblochon ..... 16.00 €

## Viandes froides

- Poulet Label Rouge rôti sauce citron estragon ..... 22.00 €
- Rôti de porc aux herbes sauce moutarde ..... 24.00 €
- Rôti de boeuf sauce tartare ..... 55.00 €





## Salades

- **Champignons à la crème** : Champignon de Paris émincés crus, citron, crème Verneuil, sel, poivre ..... 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 €
- **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 €
- **Taboulé de chou** : semoule de chou-fleur cru, raisins, graines de courge, menthe, échalote ..... 22.00 €
- **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 €
- **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, 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

• Lasagnes .....	10.00 €
• Sauté de porc fermier Roi Rose à la moutarde, pommes de terre en persillade .....	10.50 €
• Cuisse de poulet Label Rouge tandoori, riz biryani .....	12.00 €
• Cuisse de Poulet Label Rouge sauce cacahuète (mafé), riz pilaf .....	12.00 €
• Poitrine de porc fermier Label Rouge confite, pommes de terre en persillade .....	12.50 €
• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température, purée de pomme de terre .....	13.00 €
• Filet mignon de porc fermier Label Rouge mariné à l'asiatique, abricots secs au romarin et miel .....	15.50 €
• Bœuf au massalé, riz pilaf .....	13.50 €
• Chili con carné, riz pilaf .....	13.50 €
• Boulettes de bœuf au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic et gratin de polenta .....	15.50 €
• Suprême de poulet fermier sauce chorizo, riz pilaf .....	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, riz basmati .....	15.00 €
• Gigot d'agneau de 7 heures, gratin dauphinois.....	18.50 €
• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température .....	18.50 €
• 1/2 magret de canard label rouge laqué, gratin dauphinois .....	18.00 €
• Couscous traditionnel avec poulet fermier et merguez artisanales.....	15.00 €
• Rumsteck bio teriyaki, wok de légumes.....	20.00 €



## 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 supplémentaires - 3.50€ TTC la portion de 200g

- Riz pilaf (2.00€)
- Riz biryani (riz pilaf aux épices, recette indienne)
- Riz sauté aux légumes
- Risotto
- Gratin de polenta au fromage
- Gratin dauphinois traditionnel
- Potatoes
- Pommes fondantes
- Ecrasé de pomme de terre
- Pommes de terre rôties en persillades
- Pomme Duchesse
- Röstis de pomme de terre
- Fondue de poireau
- Frites de légumes racine
- Nouilles de riz sautées aux légumes
- Jollof rice (riz africain aux haricots noirs, carottes, oignons, tomate et piment)
- Wok de légumes
- Carottes et/ou navets nouveaux glacés
- Dall de lentilles corail
- Poêlée de champignons en persillade
- Confit de fenouil à la tomate
- Brocolis al dente au pesto d'ail des ours
- Frites de légumes du moment
- Célerisotto
- Purée de céleri
- Purée de butternut
- Purée de topinambourg
- Flan de légumes





## Desserts et Pâtisseries - gâteaux à partager en 8 parts

• Flan pâtissier vanille .....	18.00 €
• Far breton .....	20.00 €
• Flognarde au 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 €
• Moelleux caramélisé aux dattes .....	20.00 €
• Banana bread au chocolat sans gluten sans lactose .....	20.00 €
• Choux à la crème mascarpone vanille et pommes caramélisées (x12) .....	25.00 €
• Tarte tatin .....	25.00 €
• Cheese cake aux citron .....	25.00 €
• Tarte amandine aux poires .....	28.00 €
• Paris-brest .....	25.00 €
• Amourette (moelleux noisette, ganache chocolat) .....	28.00 €
• 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 €
• 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 €







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