



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 de Touraine, 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 crue 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** : Champignons de Paris émincés crus, citron, crème Verneuil, sel, poivre 15.00 €
- **Coleslaw** : Carottes et choux 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 (entier au kilo)	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