



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 toute commande, 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** : Germe 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** : Germe 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 Végétarienne 15.00 €
- Farci Vendéen..... 15.00 €
- Terrine de volaille aux petits légumes, sauce curry..... 20.00 €
- Terrine de poulet rôti, sauce caesar..... 20.00 €



Viandes froides (au kg)

- Poulet Label Rouge rôti sauce citron estragon 22.00 €
- Rôti de porc aux herbes sauce moutarde 35.00 €
- Rôti de boeuf sauce tartare 55.00 €

Tartes salées 8 pers.

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois) 24.00 €
- Tarte courgettes pesto et mozzarella 25.00 €
- Tarte à l'oignon nouveau 25.00 €
- Tarte Sainte-Maure épinards 25.00 €
- Quiche Lorraine 25.00 €
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten) 25.00 €
- Tarte à la tomate (moutarde, crème Verneuil, origan, mozzarella râpée) 25.00 €
- Tarte féta poivrons et chorizo 28.00 €
- Tarte asperges vertes et parmesan (uniquement au Printemps) 28.00 €
- Tarte asperges blanches et bleu (uniquement au Printemps) 28.00 €
- Tarte Tourangelle (rillons, Sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil) 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 €
- **Ricard** : Base sauce tomate bio, ricotta, épinard, ail, mozzarella râpée bio 13.00 €
- **Capri** : Base sauce tomate bio, chèvre, miel et roquette 13.00 €
- **4 fromages** : Base crème Verneuil, bleu, 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 €
- **Ratatouille** : Base sauce tomate bio, oignons, poivrons, aubergines et courgettes rôtis, pesto et mozzarella râpée bio 16.00 €



Salades composées (au kg)

- **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 €
- **Concombres à la crème** 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 €
- **Taboulé libanais** : Boulgour, tomates, oignon cebette, coriandre, persil, jus de citron, huile d'olive, piment d'espelette, zaatar 18.00 €
- **Taboulé oriental** : Semoule, tomates confites, poivrons, oignon, raisins, raz el hanout, menthe, origan, huile d'olive, citron 18.00 €
- **Pois chiche à la libanaise** : Pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, tomates, ail, cumin, gomasio 20.00 €
- **Du Berry** : Lentilles, chèvre, noix, échalote, sauce moutarde à l'ancienne 20.00 €
- **Niçoise** : Riz basmati, concombres, fèves ou haricots verts, tomates, thon, oeufs durs, anchois, olives noires, herbes fraîches 22.00 €
- **Piémontaise** : Pommes de terre, jambon blanc, oeufs durs, tomates ou radis, cornichons, radis, sauce mayonnaise 22.00 €
- **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, fruits secs, graines, menthe, échalote 22.00 €
- **Ensaladilla** : Pommes de terre, thon, œuf mimosa, cornichons, citron, capres, olives noires, persil, sauce mayonnaise 22.00 €
- **Grecque** : Tomates, concombres, féta, oignons, olives noires, huile d'olive, origan 22.00 €
- **Caesar** : Poulet, parmesan, salade de saison, croûtons, persil, sauce blanche relevée 24.00 €
- **Italienne** : Torsades, mozzarella, tomates et artichauts confits, courgettes ou fenouils, oignons, parmesan, roquette, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'Espelette 25.00 €
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon fumé, radis et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort 28.00 €
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, tomates (en été), noix 28.00 €
- **Tex-mex** : Haricots rouges, concombre, maïs, tomates en saison, piquillos, oignons rouges, avocats, coriandre, épices TexMex, mimolette vieille, poulet, (ou riz option végétarienne) 30.00 €
- **Asiatique** : Oignons cébettes, concombres, kiwis ou mangues, crevettes marinées, nouille de riz, gingembre, sauce soja, ail, vinaigre de riz, huile de sésame, sésame torréfié, citron vert, coriandre, piment d'Espelette .. 30.00 €
- **Périgourdine** : Mesclun, magret de canard IGP du sud ouest séché au poivre de penja maison, terrine de foie gras IGP du sud ouest au Vouvray moelleux maison, gésiers de canard confits, haricots verts, tomates cerises, maïs, betterave, échalotes, noix, vinaigrette à l'huile de noix 60.00 €



Plats végétariens - portion de 350g

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

Poissons, crustacés et plats cuisinés

Entrées et plats froids :

• Saumon gravlax d'Ecosse Label Rouge, crème raifort et citron quartier (60g)	8.00 €
• Saumon d'Ecosse Label Rouge mariné au citron et à l'huile d'olive (80g)	8.00 €
• Rillettes de thon à l'estragon (150g)	8.80 €
• Sandre vinaigrette à l'échalote (80g)	8.00 €
• Rillettes de sardines au piment d'Espelette (150g)	10.00 €
• Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge à la marocaine (125g)	10.00 €
• Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi) (125g).....	10.00 €
• Tartare de thon rouge à l'asiatique (125g)	12.00 €
• Rillettes de saumon d'Ecosse Label Rouge à la ciboulette (150g)	15.00 €
• Cabillaud en aïoli (250g)	15.00 €
• Terrine aux deux poissons (saumon et merlan) (1kg)	60.00 €



Poissons, crustacés et plats cuisinés

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

• Brandade de morue	12.00 €
• Lasagne saumon d'Ecosse Label Rouge épinard ricotta	14.00 €
• Papillote de dos de cabillaud au pesto, célerisotto	16.00 €
• Colombo de poisson (fonction arrivage)	16.50 €
• Brochette saumon, cabillaud, lard fumé	18.00 €
• Papillote de saumon mariné, légumes fondants	18.00 €
• Choucroute de la mer (haddock, cabillaud, saumon, moules)	18.00 €
• Gambas au curry, riz à la noix de coco	18.00 €
• Lotte à l'armoricaine, riz basmati	24.00 €
• Rôti de lotte lardé, sauce vin rouge	24.00 €

Viandes et plats cuisinés - à la part

• Sauté de porc fermier Roi Rose à la moutarde, pommes de terre en persillade	11.50 €
• Lasagnes	12.00 €
• Cuisse de poulet Label Rouge tandoori, riz biryani	12.50 €
• Cuisse de Poulet Label Rouge sauce cacahuète (mafé), riz pilaf	12.50 €
• Poitrine de porc fermier Label Rouge confite, pommes de terre en persillade	12.50 €
• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température	13.00 €
• Echine de porc caramélisée	13.00 €
• 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	13.50 €
• Canard fermier laqué entier (prix par personne pour 6 personnes)	13.80 €
• Jambalaya (ou riz américain aux poivrons, oignons, tomate, chorizo, saucisse fumée et gambas)	14.00 €
• 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 €
• Blanquette de volaille	15.00 €
• Couscous traditionnel avec poulet fermier et merguez artisanales	15.00 €
• Parmentier de canard confit, purée de pomme de terre bio, champignons, crème parmesan	15.00 €
• Filet mignon de porc fermier Label Rouge mariné à l'asiatique, abricots secs au romarin et miel	15.50 €
• Magret de canard label rouge miel/soja ou sauce madère ou suace au poivre, pommes de terre en persillade ...	16.50 €
• Suprême de poulet fermier sauce chorizo, riz pilaf	16.50 €
• Suprême de pintade Lable Rouge au vin jaune, risotto aux shiitakés	18.50 €
• 1/2 magret de canard label rouge laqué, gratin dauphinois	18.50 €
• Rumsteck bio teriyaki, wok de légumes	20.00 €



Accompagnements supplémentaires - 3.50€ TTC la portion de 200g

- Riz Thaï (2.00€)
- Riz pilaf (2.50€)
- 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 rôties en persillades
- Fondue de poireau
- Frites de légumes racine
- Flan de courgette
- Nouilles de riz sautées aux légumes
- 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
- Aubergines rôties
- Caviar d'aubergines
- Poivrons sautés à l'ail
- Printanière de légumes
- Baba ganoush
- Brocolis al dente au pesto d'ail des ours
- Frites de légumes du moment
- Courgettes rôties aux épices
- Confit de courgettes
- Piperade
- Tian de légumes
- Caponata
- 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 (x8)	25.00 €
• Tarte tatin	25.00 €
• Cheese cake aux fraise	25.00 €
• Nougat de Tours (recette personnelle)	25.00 €
• Tarte au citron meringuée	25.00 €
• Paris-brest	28.00 €
• Tarte amandine aux cerises ou abricots	28.00 €
• Tarte ganache chocolat au lait-passion	28.00 €
• Amourette (moelleux noisette, ganache chocolat)	28.00 €
• Forêt noire	28.00 €
• Succès Praliné : Dacquoise noisette, crème mousseline praliné	30.00 €
• Layer cake chocolat cacahuète	30.00 €
• Layer cake poire chocolat	30.00 €
• Layer cake fruits rouge vanille	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 €
• Tarte fraises ou framboises, crème vanille chocolat blanc	32.00 €





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