



Délices à la Carte

CARTE TRAITEUR

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

- Farci Vendéen..... 18.00 €
- Terrine de volaille aux petits légumes, sauce curry..... 22.00 €
- Terrine de poulet rôti, sauce caesar..... 25.00 €
- Terrine de foie gras entier IGP du sud ouest au Vouvray moelleux (10-12 pers.)..... 65.00 €



Viandes froides (Prix au kg)

- Poulet entier Label Rouge rôti, découpé, sauce citron estragon 38.00 €
- rôti de porc fermier Label rouge aux herbes sauce moutarde 40.00 €
- rôti de boeuf français sauce tartare 62.00 €

Tartes salées 8 pers.

- Pissaladière (pâte levée, oignons et anchois) 32.00 €
- Tarte aux poireaux (flamiche) 32.00 €
- tarte aux champignons et persillade 35.00 €
- Tarte sainte-maure et épinard ou courgette 35.00 €
- Quiche Lorraine 32.00 €
- Socca aux tomates confites, olives et pesto (végétalien sans gluten) 32.00 €
- Tarte à la tomate (moutarde, crème Verneuil, origan, mozzarella râpée) 32.00 €
- Tarte à l'oignon, lardons et comté 35.00 €
- Tatin d'échalote au Sainte-Maure de Touraine 35.00 €
- Tarte butternut morbier et graines de courge 38.00 €
- Tarte artichaut poire bleu noix 38.00 €
- Tarte fine fondue de poireaux, zaatar, pesto, burrata et pistaches torréfiées 42.00 €
- Tarte Tourangelle (rillons, Sainte-Maure, raisins, noix, échalote, persil) 42.00 €
- Tarte féta roquette poivrons et chorizo 42.00 €

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 13.00 €
- **Flammenkuche** : Base crème Verneuil, oignons et lardons bio, mozzarella râpée bio 13.00 €
- **Thon** : Base sauce tomate bio, thon, fêta, olives noires, mozzarella râpée bio 14.00 €
- **Chèvre-chorizo** : Base sauce tomate bio, Sainte-Maure de Touraine AOC, chorizo sans sulfites, oignons rouges, mozzarella râpée bio et olives noires 14.00 €
- **Chèvre-miel** : Base sauce tomate bio, chèvre, miel (ou base crème, chèvre miel noix roquette) 14.00 €
- **4 fromages** : Base crème Verneuil, bleu, Sainte-Maure de Touraine AOC, mozzarella de bufflonne bio, parmesan AOP, origan et olives noires bio 15.00 €
- **Tartiflette** : crème Verneuil, lardons, oignons, pommes de terre au thym et reblochon 15.00 €
- **Antipasti** : Base sauce tomate bio, artichauts confits, tomates confites, jambon italien chiffonade cru, mozzarella di buffalla crue 16.00 €
- **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 €
- **Addictive cabbage** : Chou blanc, sauce soja, huile et graines de sésame, piment d'Espelette, ail, vinaigre de riz 16.00 €
- **Concombre à la vietnamienne** : Concombre tapé, sauce soja, huile et graines de sésame, piment d'Espelette, ail, vinaigre de riz 16.00 €
- **Waldorf** : Celeri rave, celeri branche, betterave crue rapée, pomme, noix, mayonnaise, yaourt, sel, poivre 18.00 €
- **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 cibette, coriandre, persil, jus de citron, huile d'olive, piment d'espelette, zaatar 18.00 €
- **Taboulé de chou** : Semoule de chou-fleur cru, raisins, graines de courge, menthe, échalote 22.00 €
- **Pois chiche à la libanaise** : Pois chiche, citron, huile d'olive, coriandre, tomates, ail, cumin, gomasio 22.00 €
- **Du Berry** : Lentilles, chèvre, noix, échalote, sauce moutarde à l'ancienne 22.00 €
- **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 €
- **Carpaccio de fenouil à l'italienne** : Fenouil en marinade à l'huile d'olive, citron, ail et parmesan, tomates confites, câpres, graines de tournesol torréfiées et roquette 22.00 €
- **Grecque** : Tomates, concombres, féta, oignons, olives noires, huile d'olive, origan 24.00 €
- **Caesar** : Poulet, parmesan, salade de saison, croûtons, persil, sauce blanche relevée 24.00 €
- **Béluga** : Lentilles béluga, chèvre, échalotes, noisettes torréfiées 24.00 €
- **Green crispy** : Concombre, édamame, avocat, oignon cibette, riz frits, sauce crémeuse purée de sésame, menthe, coriandre, sirop d'érable, sauce soja, ail, gingembre et jus de citron 25.00 €
- **Norvégienne** : Pommes de terre, saumon fumé, radis et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort 25.00 €
- **Reine** : Figue fraîche, féta betterave cuite, grenade, roquette, noix, miel, huile de noix, balsamique 28.00 €
- **Italienne** : Torsades, mozzarella, tomates et artichauts confits, courgettes ou fenouils, oignons, parmesan, roquette, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'Espelette 28.00 €



Salades composées (au kg)

- **Flashy** : Salade chou rouge, pois chiche, patate douce rôtie, betterave cuite, oignon rouge, persil, huile d'olive, miel, jus de citron, tournesol grillé 28.00 €
- **Tourangelle** : Salade de saison/jeunes pousses, rillons, croûtons, Sainte-Maure de Touraine, pommes de terre, tomates (en été), noix 28.00 €
- **Poulet au curry** : pâtes, mangue, oignons rouges, coriandre, curry royal, mayo, jus de citron vert
- **Perles** : Crevettes, crabe pamplemousse et avocat 30.00 €
- **Tex-mex** : Haricots rouges, concombre, maïs, tomates en saison, piquillos, oignons rouges, avocats, coriandre, épices TexMex, mimolette vieille, poulet, (ou riz option végétarienne 25.00€) 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 €
- Assortiment de 3 crudités de saison, oeufs durs, sauce à part (présentation en plat) 22.00 €

Plats végétariens - portion de 400g à 12.00€

- Couscous aux légumes du moment et pois chiches
- Tortillas végétariennes à la patate douce et aux champignons et salade de saison
- Chili végétarien
- Dall, légumes aux épices et riz pilaf
- Risotto aux légumes de saison, ricotta rôtie au citron confit
- Tartillette aux légumes
- Lasagnes ricotta poireaux patate douce et parmesan
- Burger végétarien, potatoes
- Potimarron farci au risotto aux champignons, bleu, noix
- Curry thaï au tofu
- Blésotto aux petits légumes et tomme de brebis
- Nouilles asiatique sautées aux légumes et noix de cajou
- Wok de légumes, tofu de Touraine croustillant sucré épicé à la coréenne
- Spanakopita aux graines de tournesol



Poissons, crustacés et plats cuisinés

Entrées et plats froids :

• Rillettes de thon à l'estragon (50g)	3,50 €
• Rillettes de sardines au piment d'Espelette (50g)	4,00 €
• Rillettes de saumon à la ciboulette (50g)	5,50 €
• Terrine de poisson à la ciboulette, sauce citron, cocktail ou aioli (100g)	6,00 €
• Tartare de saumon d'Ecosse label Rouge à la marocaine (concombre, avocat, orange, épices) (100g)	6,80 €
• Terrine aux deux poissons (saumon et merlan) (100g)	6,80 €
• Merlu vinaigrette à l'échalote (100g)	8,00 €
• Saumon mariné au citron et à l'huile d'olive (100g)	10,00 €
• Tartare de daurade (betterave, gingembre, pamplemousse, miel, crackers wasabi) (100g)	10,00 €
• Saumon d'Ecosse label Rouge gravlax (80g), crème raifort et citron quartier	12,00 €
• Tartare de thon rouge à l'asiatique (jus de citron, avocat, huile de sésame, sauce soja et oignons frits)	12,00 €
• Makis de thon ou saumon (x 9)	12,00 €
• Témakis saumon ou thon (100g)	12,00 €
• Poke bowl saumon avocat (300g)	12,00 €
• Cabillaud en aioli (250g avec légumes et oeuf dur)	15,00 €

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	15,00 €
• Papillote de dos de cabillaud au pesto, célerisotto	18,00 €
• Papillote de saumon Label rouge mariné, légumes fondants	18,00 €
• Colombo de poisson (fonction arrivage)	18,00 €
• Brochette saumon, cabillaud, lard fumé, sauce citron, riz basmati	18,00 €
• Papillote de saumon mariné, légumes fondants	18,00 €
• Choucroute de la mer (haddock, cabillaud, saumon, moules ou crevettes)	20,00 €
• Crevettes sauvages au curry, riz à la noix de coco	16,00 €
• Lotte à l'armoricaïne, riz basmati	24,00 €
• Rôti de lotte lardé, sauce vin rouge mousseline de pomme de terre	25,00 €
• Matelote de poisson au Riesling (selon arrivage), légumes de saison et champignons / riz vénéré	25,00 €



Viandes et plats cuisinés - à la part

• Rôti de porc fermier Label Rouge aux herbes basse température, purée de pomme de terre bio	13,00 €
• Chili con carné, riz pilaf	13,00 €
• Tartiflette	13,50 €
• jambalaya (ou riz américain aux poivrons, oignons, tomate, chorizo, saucisse fumée et gambas)	14,00 €
• Lasagnes pâte fraîche maison bio, viande hachée bio, légumes bio (400g)	14,00 €
• Sauté de porc fermier Roi Rose à la moutarde, pommes de terre bio en persillade	14,00 €
• Poitrine de porc fermier Label Rouge confite, pommes de terre bio en persillade	14,00 €
• Cuisse de poulet Label Rouge tandoori, riz bio biryani	15,00 €
• Cuisse de Poulet Label Rouge sauce cacahuète (mafé), riz bio pilaf	15,00 €
• Filet mignon de porc fermier Roi Rose mariné à l'asiatique, abricots secs au romarin et miel, riz bio pilaf	15,50 €
• Boulettes de boeuf bio au parmesan et tomates confites, sauce tomate basilic et gratin de polenta	15,50 €
• carbonnade flamande, potatoes	16,50 €
• boeuf à la provençale, linguine maison	16,50 €
• Boeuf bio au massalé, riz bio pilaf	16,50 €
• Couscous traditionnel avec poulet fermier et merguez artisanales	16,50 €
• Suprême de poulet fermier sauce chorizo, riz pilaf	16,50 €
• Tajine de poulet aux olives et citron confit (avec légumes et pommes de terre)	16,50 €
• Fricassée de poulet Label Rouge sauce coco curry citron vert, riz basmati	16,50 €
• Parmentier de canard Label Rouge, purée de pomme de terre et butternut bio, crumble noisette parmesan	16,50 €
• Cuisse de canard fermier laqué aux 5 épices chinoises, wok de légumes	16,50 €
• Fricassée de poulet Label Rouge tikka massala, riz bio aux amandes grillées	16,50 €
• blanquette de dinde Label Rouge, riz bio	18,00 €
• osso bucco de dinde Label Rouge, tagliatelles maison	18,00 €
• suprême de pintade Label Rouge au vin jaune et champignons, courge au risotto	18,50 €
• 1/2 magret de canard label rouge laqué, gratin dauphinois	18,50 €
• Rumsteck bio aux oignons sauce teriyaki, wok de légumes	20,00 €

Spécialités régionales (prix portion)

• Galipettes au Sainte-Maure ou aux rillettes de Tours (entrée)	6,00 €
• Tatin d'échalote au sainte-Maure (entrée ou plat)	6,00 €
• filet mignon de porc Roi Rose base température, poire tapée de Rivarenne et grenailles en persillade	16,00 €
• Suprême de poulet Label Rouge à la Lochoise	16,00 €



Accompagnements supplémentaires - 3.50€ TTC la portion de 150g

• Riz basmati nature	1,50 €
• Riz pilaf	2,00 €
• Fondue de poireau bio	2,50 €
• Carottes et/ou navets glacés	2,50 €
• Poêlée de champignons en persillade	2,50 €
• Confit de courgettes	2,50 €
• purée de céleri	2,50 €
• purée de butternut	2,50 €
• Ecrasé de pomme de terre	2,50 €
• Riz biryani (riz pilaf aux épices, recette indienne)	2,80 €
• Riz sauté aux légumes	2,80 €
• Risotto	2,80 €
• Gratin de polenta au parmesan	2,80 €
• Gratin dauphinois traditionnel	2,80 €
• Potatoes	2,80 €
• Pommes fondantes	2,80 €
• Pommes de terre rôties en persillades	2,80 €
• Gratin de crozets au comté	3,00 €
• Gratin Dauphinois pomme de terre céleri ou butternut	3,00 €
• Frites de légumes racines	3,00 €
• Jollof rice (riz africain aux haricots noirs, carottes, oignons, tomate et piment)	3,00 €
• Nouilles de riz sautées aux légumes	3,00 €
• Wok de légumes	3,00 €
• Célerisotto	3,00 €
• Purée de topinambourg	3,00 €
• Flan de légumes	3,00 €
• Gratin de butternut au parmesan	3,00 €
• Dall de lentilles corail	3,00 €
• Confit de fenouil à la tomate	3,00 €
• Haricots verts à la provençale	3,50 €
• Printanière de légumes	3,00 €
• Brocolis al dente au pesto du moment	3,00 €
• Courgettes rôties aux épices	3,00 €
• Tian de légumes de saison	3,50 €
• Aubergines rôties	3,50 €
• Baba ganoush	3,50 €
• Caviar d'aubergines	3,50 €
• Poivrons sautés à l'ail	3,50 €
• Piperade	3,50 €
• Caponata	3,50 €
• Pommes de terre hasselback, Anna ou röstis	3,50 €
• Duchesse de pommes de terre ou autre légume	3,50 €
• Fagot d'asperges vertes ou haricots verts lardés (prix à l'unité, 45-50g environ)	2,00 €



Plateau de fromages régionaux - 45g/personne

- Tomme de Touraine, Camembert de Touraine ou Galet (+0,30€), Sainte-Maure de Touraine, mendiants 3.20 €
- Gelée de Vouvray (le pot) 3.50 €
- Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix 1.00 €

Plateau de charcuterie artisanale locale

- Rillons cocktail, rillettes de Tours, saucisson à l'ail local et chiffonnade de jambon blanc local, cornichons, beurre Verneuil et pain de campagne tranché.
- 30g par personne à 2,80 € ou 40g par personne à 3,50€

Desserts et Pâtisseries - gâteaux à partager en 8 parts

- Spritz (x 8) 12,00 €
- Macarons de Cormery (x 8 - sans gluten sans lactose) 12,00 €
- Rochers coco chocolat (x 8 - sans gluten sans lactose, possible sans oeuf) 12,00 €
- Flan vanille (sans pâte sans gluten) 18,00 €
- Cinnamon rolls 20,00 €
- Tiramisu classique, spéculoos, citron (22), framboise ou coco fruits exotiques (25) 20,00 €
- Flan pâtissier vanille 20,00 €
- Far breton 20,00 €
- Flognarde au poires, clafoutis aux pommes 20,00 €
- Chinois au chocolat 22,00 €
- Flan coco caramélisé (sans gluten) 22,00 €
- Basbousa citron 22,00 €
- Crumble aux pommes 22,00 €
- Clafoutis aux cerises ou abricots 22,00 €
- Moelleux pomme manzana (sans gluten) 22,00 €
- Moelleux au chocolat (sans gluten) 22,00 €
- Moelleux caramélisé aux dattes 22,00 €
- Fondant au citron glaçage royal 22,00 €
- Banana bread au chocolat 22,00 €
- Carotte cake 22,00 €
- Cheese cake basque (sans gluten) 22,00 €
- Moelleux coco ricotta (sans gluten) 22,00 €
- Cookies chocolat blanc cranberries noix de pécan / chocolat au lait noisette / chocolat noir (x8 ou grand à partager) 24,00 €
- Ardéchois (moelleux aux marrons, possible sans gluten) 24,00 €
- Cheese cake au citron ou coulis de fruits 24,00 €
- Riz au lait vanille, caramel salé (sans gluten) 24,00 €
- Tarte fine aux pommes 24,00 €
- Tarte vergeoise aux poires / normande aux pommes / rhubarbe 24,00 €



Desserts et Pâtisseries - gâteaux à partager en 8 parts

• Tarte vigneronne	24,00 €
• Tarte aux pommes ou aux poires steusel amande	24,00 €
• Moelleux à la clémentine, myrtilles, framboises, prunes, abricots / steusel amande	24,00 €
• Choux à la crème mascarpone vanille et pommes caramélisées (x8)	24,00 €
• Banoffee	24,00 €
• Tourte à la myrtille des pyrénées	24,00 €
• Fondant chocolat marron (sans gluten)	26,00 €
• Brownie aux 2 chocolats (sans gluten)	26,00 €
• La truffe (gâteau au chocolat texture de truffe)	26,00 €
• Fondant Baulois (chocolat)	26,00 €
• Choux à la crème mascarpone vanille et fruits rouges (x8)	28,00 €
• Tarte tatin	28,00 €
• Cheese cake aux fruits exotiques ou fruit rouges	28,00 €
• Tarte amandine aux poires ou abricots	28,00 €
• Amourette (moelleux noix et noisette, glaçage chocolat)	28,00 €
• Grenoblois (moelleux aux noix)	28,00 €
• Nougat de Tours (recette personnelle)	28,00 €
• Tarte au citron meringuée	28,00 €
• Tarte ganache chocolat au lait-passion	28,00 €
• Forêt noire	28,00 €
• Pithivier, galette des Rois	28,00 €
• Moelleux clémentine crème vanille	28,00 €
• Singapour (ananas, crème pâtissière, kirsch, décor fruits confits)	28,00 €
• Paris-brest	30,00 €
• Saint Honoré	30,00 €
• Succès Praliné ou chocolat : Dacquoise noisette, crème mousseline praliné ou chocolat (sans gluten)	30,00 €
• Tarte ganache chocolat noir et noix de pécan caramélisées	30,00 €
• Concorde (sans gluten)	30,00 €
• Royal (aussi appelé trianon) noisette ou cacahuète	32,00 €
• Pavlova fruits rouges ou exotiques (sans gluten)	32,00 €
• Tarte fraises ou framboises, crème vanille chocolat blanc	32,00 €
• Tarte aux fraises, compotée fraise rhubarbe (sans crème)	32,00 €
• Tarte sablé breton chablonné chocolat noir, framboises et confit de framboises	32,00 €
• Layer cake chocolat cacahuète caramel	32,00 €
• Layer cake poire chocolat	32,00 €
• Layer cake fruits rouge vanille	32,00 €
• Entremet coco mangue passion	32,00 €
• Fraisier ou framboisier	32,00 €
• Baklawa (x 48)	75,00 €
• Numbers cakes	40,00 €
• Wedding cakes, Naked cakes	40,00 €





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