



Emilien et **Angélique** MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIENUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Menus à emporter

Plusieurs formules de prestation s'offrent à vous.

Menu à la carte

- 5,50€ 1 entrée froide *au choix*
- 6,50€ 1 entrée chaude *au choix*
- 2€ 1 trou normand *au choix*
- 10,50€ 1 plat unique *au choix*
- 10,50€ 1 plat chaud *au choix* et 1 légume *au choix*
- 3€ 1 légume supplémentaire *au choix*
- 4,50€ 1 fromage *au choix*
- 2,50€ 1 dessert *au choix*

Menu en formule

- 20€**
- 1 entrée froide *au choix*
 - 1 plat chaud *au choix*
 - 1 légume *au choix*
 - Fromage *au choix*
 - 1 dessert *au choix*

- 25€**
- 1 entrée froide *au choix*
 - 1 entrée chaude *au choix*
 - 1 plat chaud *au choix*
 - 1 légume *au choix*
 - Fromage *au choix*
 - 1 dessert *au choix*

- 27€**
- 1 entrée froide *au choix*
 - 1 entrée chaude *au choix*
 - 1 trou normand *au choix*
 - 1 plat chaud *au choix*
 - 1 légume *au choix*
 - Fromage *au choix*
 - 1 dessert *au choix*

Les entrées froides :

- **Salade de Printemps**
(Salade verte, mesclun, champignon de Paris, petit pois, fraise, pignon de pins)
- **Salade d'Eté**
(Salade verte, mozzarella de bufflonne, tomate, haricots verts, courgettes, basilic)
- **Salade de l'Automne**
(Salade verte, pamplemousse, pomme fruit, noix, dés d'emmental, tomate)
- **Salade César**
(Salade verte, blanc de poulet, copeaux de parmesan, crouton de pain, tomate cerise, raisin sec)
- **Salade de Pays**
(Salade verte, Roquefort, noix, jambon sec, tomate, oignon au vinaigre)
- **Salade Grecque**
(Salade verte, fêta, olive noire, concombre, tomate, fève)
- **Salade Parisienne**
(Salade verte, jambon blanc, œuf dur, chips de légumes, maïs, persil)
- **Salade Campagnarde**
(Salade verte, pâté maison, saucisse sèche, jambon de pays, saucisson, tomate) Supplément 1€
- **Salade du Sud-Ouest**
(Salade verte, magret de canard séché, gésier confit, jambon sec, noisette caramélisée, tomate) Supplément 1€
- **Salade de St Frézal**
(Salade verte, truite rôtie, citron, patate douce, amande effilée, tomate) Supplément 1€
- **Salade Cévenole**
(Salade verte, chèvre chaud en croûte et son miel, tomate cerise, maïs et pignon de pins) Supplément 1€
- **Salade de l'Aubrac**
(Salade verte, tomate cerise, jambon sec, noix, Laguiole en feuille de brick, pomme de terre rôtie) Supplément 1€
- **Salade Méditerranée**
(Salade verte, fruit de mer persillé, crevette, noix de St Jacques, poivron rouge, citron) Supplément 1€

- **Buffet de salades gourmandes (Cf. document annexe)**

Possibilité de choisir au maximum un saladier pour 6 personnes.

Demandez-nous conseil sur la quantité de salades à sélectionner, en fonction du nombre de convives.

Les entrées chaudes ou 2ndes entrées froides :

- **Papillote de saumon sur lit de poireau**
- **Filet de truite de St Frézal aux amandes**
- **Pavé de saumon à l'aneth**
- **Ris d'agneau aux girolles *Supplément 1€***
- **Coquille de St Jacques feuilletée sauce châtaigne *Supplément 1€***
- **Cuisses de grenouilles persillées**
- **Feuilleté d'escargot**
- **Assiette de la mer**
(Brochette de crevettes, saumon fumé, brandade de morue, bulots)
- **Vol au vent aux écrevisses**
- **Feuilleté aux fruits de mer**

Les trous normands :

- **Pomme** (Sorbet Pomme et Liqueur de Pomme)
- **Litchis** (Sorbet Mangue et Liqueur de Litchis)
- **Verveine** (Sorbet Verveine et Liqueur de Verveine)
- **Noix de coco** (Sorbet Noix de coco, Malibu)
- **Royal de poire** (Sorbet poire et Champagne)
- **Vanille** (Glace vanille et Grand Marnier)
- **Orange** (Sorbet orange et Cointreau)
- **Bleu** (Sorbet citron et Curacao bleu)
- **Fruit de la passion** (Sorbet passion et Passoa)

Les plats uniques :

- Cassoulet
- Poulet Basquaise – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Ambrosine de poulet – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Porc au miel et au Gingembre
- Potée Auvergnate
- Pouteille
- Lasagnes Napolitaines
- Petits Salés aux Lentilles
- Poulet Basquaise – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Jambalaya
- Paella, Pastella Supplément 1€
- Paella de la mer Supplément 2€
- Truffade Saucisse Supplément 2€

Les plats chauds :

- Filet mignon de porc en croûte en sauce
- Cuisse de canette en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Navarin d'agneau
- Saucisse grillée
- Bœuf Bourguignon Supplément de 1€
- Blanquette de veau "recette d'Angélique" Supplément de 1€
- Sauté de canard en sauce Supplément de 2€
- Canard à l'orange Supplément de 2€
- Caille farcie au foie gras et aux marrons Supplément de 2€
- Osso-buco de veau "spécialité d'Angélique" Supplément de 2€
- Civet de biche sauce grand veneur Supplément de 2€
- Souris d'Agneau Supplément de 3€
- Filet de truite aux amandes
- Filet de truite à la Méditerranéenne
- Filet de lotte à l'Armoricaine
- Filet de lotte au cidre
- Pavé de saumon sauce safranée

Les sauces : Cèpes, Morilles, Girolles,
Poivre vert, Crème oignons, Barbecue,
Echalote, Madère, Roquefort, Chasseur,
Grand veneur, Oseille, Groseille.

Les légumes :

La Pomme de Terre dans tous ses états :

- Gratin de pomme de terre
- Pomme de terre sautée au four
- Truffade *Supplément 2€*
- Pomme de terre poêlée
- Gaufre à la pomme de terre
- Galette de pomme de terre
- Pomme de terre grenaille poêlée

Autres accompagnements :

- Riz pilaf
- Carottes vichy
- Haricots verts persillés
- Flan de carotte et épinard
- Flan de courgette
- Tomate à la Provençale
- Marrons poêlés
- Lentilles
- Gratin de patate douce
- La Ratatouille : tomates, oignons, poivrons, aubergines, courgettes. *Supplément 1€*
- La Poêlée façon Basquaise : tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette. *Supplément 1€*
- La Poêlée Gourmande : pomme de terre, oignon, lardon, carotte, petit pois, fève. *Supplément 1€*
- Poêlée forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois. *Supplément 1€*
- Jardinière de légumes : petit pois, carotte, oignons *Supplément 1€*
- Crumble de légumes *Supplément 1€*

Les fromages :

- Assiette de fromage : Pour les gourmands de nos régions, ils sont incontournables...
 - Le Pélardon des Cévennes
 - Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac - Séverac d'Aveyron)
 - Laguiole de la ferme du Teil (St Germain du Teil)

- Plateau de fromage : *Supplément 2€*
 - **Le Pélardon des Cévennes**
 - **Bleu de brebis Ferme Seguin** (Blayac - Séverac d'Aveyron)
 - **Laguiole de la ferme du Teil** (St Germain du Teil)
 - **Tome de brebis** (Hyelzas sur le causse Méjean)
 - **Bleu de vache Lozère**
 - **Tome de vache Lozère**

Les desserts Maison :

- Tarte de 8 portions
- Gâteau à partir de 10 portions *Supplément 0€50*
- Tartelette individuelle *Supplément 1€*
- Gâteau individuel *Supplément 2€*

- Buffet des milles et une douceurs : *Supplément 5€*

*Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix
 De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix
 De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix
 Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix*

Gâteaux

Tiramisu aux Fruits Rouges
Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Framboisier
Tutti Frutti
Forêt noire
Poirier
Trianon

Brookies
Mille-feuilles
Duo de Chocolat
Bavarois à l'Abricot
Gâteau mousse praliné
Gâteau à la Vanille et aux Amandes
Carré gourmand au beurre de cacahuète
Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Selon la saison : **Fraisier, Tarte aux Fraises, Mille-feuilles Fraise Chocolat**

Tartes

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte aux Fruits rouges (selon la saison)

Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots
Tarte Citron
Tarte Chocolat
Tarte à l'Orange
Tourte aux Pruneaux
Tarte médiévale aux Fruits Secs

Autres gourmandises

Truffles à la crème de Whisky
Fruits Frais de saison – Crumble avec sa crème fouettée et son caramel

Crème Brûlée
Flan d'Abricot
Crumble de Pomme
Gratin de Rhubarbe
Gratin Fraise Rhubarbe
Crumble de Pomme Fraise

Riz au lait
Flan Pâtissier
Far Breton
Pomme au four
Flan Pâtissier au chocolat
Quinoa au lait d'amande et à la vanille

Verrines

Verrine La 3 Chocolats
Verrine La Poire Chocolatée
Verrine La Mousse au Chocolat
Verrine La Panna cotta des Bois
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi
Verrine Le Riz au lait aux Raisins
Verrine La Majestueuse à la Fraise (selon la saison)
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée
Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi
Verrine La Divine d'Ananas
Verrine Le Parfait de Citron
Verrine Le Délice de Framboise
Verrine Le Suprême de Caramel
Verrine La Pomme à la crème de Cidre
Verrine L'Harmonie d'Abricot au Spéculoos
Verrine Panna cotta au chocolat en 2 textures

Brochette de fruits

Les parfums seront à définir selon la saison

Mignardises sucrées

TARTELETTES

Tartelette chocolat
Tartelette aux noix de pécan
Tartelette au citron

FINANCIERS

Financier aux amandes
Financier aux noix
Financier à la framboise

CRUMBLE

Crumble Poire Noisette
Crumble Pomme Framboise
Crumble Abricot

FLANS

Flognarde aux Poires
Flan à la noix de Coco
Clafouti à la Cerise

CANNELES

Cannelé véritable de Bordeaux
Cannelé au miel
Cannelé au chocolat

CAKES

Cake aux raisins secs
Cake en barre chocolatée
Cake à l'abricot moelleux

GAUFRES

Gaufre Piña Colada
Gaufre au Nutella
Gaufre citron meringué

COOKIES

Cookies Multi-Grain (Flocon d'avoine, Graine de courge, lin...)
Cookies Chocolat au Lait Noix de Pécan
Cookies Raisin sec Flocon d'avoine

MUFFINS

Muffin Bouchon au rhum façon baba

Muffin Fondant chocolat

Muffin à la noisette

CHARLOTTES

Charlotte Brownies

Charlotte façon madeleine

Charlotte façon madeleine au chocolat blanc

TULIPES

Tulipe cévenole

Tulipe au spéculoos

Tulipe à la mousse au chocolat

CHAUSSENS

Chausson aux pommes

Chausson aux pruneaux

Chausson à la fraise et à la rhubarbe

BATONNETS SUCRES

Assortiment Sticks Croustillants

Citron
Cannelle
Gingembre

Amande
Pistache
Noix de Pécan

Assortiment Chocolats Crunchy

Chocolat noir Noix
Chocolat au lait Riz soufflé
Chocolat blanc Cramberries

Chocolat noir Corn Flakes
Chocolat au lait Noisette
Chocolat blanc Graine de Sésame

Assortiment Croustis-Moelleux

Baguette Biscottis Vanille
Baguette Amande Caramel
Baguette Pain d'Epices

Baguette Coco
Baguette Spéculoos
Baguette Chocolat