



**OUVERT
DU MARDI AU VENDREDI
DE 9H00 À 12H30 ET 15H00 À 18H30**

LE SAMEDI DE 9H30 À 12H30

02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com
Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com



CARTE DES PLATS PREPARES

Tarifs 2024 - 2025





COCKTAIL

Formule 6 pièces 5.50 €

- * 4 toasts variés
- * 2 bouchées chaudes

Formule 8 pièces 9.00 €

- * 4 toasts variés
- * 1 bouchées chaudes
- * 1 mini burger
- * 1 wrap
- * 1 brochette

Formule 10 pièces 10.90 €

- * 3 toasts variés
- * 1 bouchée chaude
- * 2 mini club sandwich
- * 1 mini burger
- * 1 wrap
- * 2 brochettes

Formule 12 pièces 13.50 €

- * 3 toasts variés
- * 2 bouchées chaudes
- * 1 mini club sandwich
- * 2 brochettes
- * 1 mini burger
- * 1 cuillère
- * 2 wrap

*** Planchette de charcuterie** 14.50 €

(6 personnes)

*** Planchette terre et mer** 18.00 €

(6 personnes)



ENTRÉES

FROIDES

- * Terrine de foie gras, compotée de saison 12.50 €
- * Salade de gambas et agrumes, vinaigrette légère 9.00 €
- * Salade terre et mer 10.00 €
(brochette de canard, saumon fumé, crevette, foie gras)
- * Salade de filet de caille snackés, vinaigrette de soja 9.50 €
- * Éclair chantilly de chorizo et gambas grillées 9.00 €
- * Parfait de légumes, coulis de poivrons 5.50 €
- * Verrine mousse de truite sur guacamole et oeuf de hareng fumé 6.50 €
- * Assortiment de salades composées 3.50 €
(un minimum de 12 personne, demandez notre carte)

CHAUDES

- * Cassolette de St Jacques, bisque de crustacé 13.00 €
- * Brick de langoustines, réduction de Vouvray 11.50 €
- * Cassolette de poissons et gambas grillées, 9.50 €
- * Tarte fine de canard et copeau de foie gras 9.50 €
- * Poêlée de gambas et langoustine 12.00 €
à l'ail des ours

POISSONS

(Garniture du moment)

- * Filet de St Pierre cuit sur peau, crème de Vouvray moelleux 14.50 €
- * Filet de dorade snacké à la caribéenne 16.50 €
- * Poisson du marché, crème de chorizo 12.00 €
- * Dos de cabillaud snacké à la thaï 16.00 €
- * Dos de merlu au citron vert confit et rôti à l'huile d'olive fumé 16.00 €

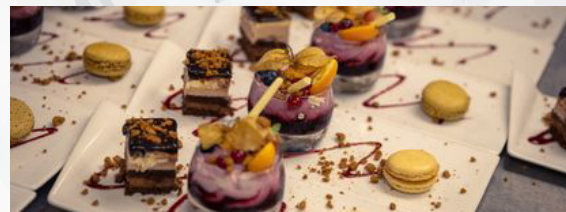
VIANDES

- * Filet de boeuf sauce foie gras et risotto crémeux d'épeautre 19.50 €
- * Mignon de porc en croûte, embeurré de vitelotte 12.00 €
- * Filet de canard au citron confit et sauge, légumes du moment 14.00 €
- * Pavé de noix de veau enrobé de graines de lin, pomme mitraille en chemise 15.50 €
- * Suprême de pintade fermière rôti, sauce aux morilles et crumble de légumes 12.50 €
- * Lomo de porc mariné aux épices 12.00 €
et vieux rhum Clément, écrasé de patate douce



DESSERTS

- * Entremet exotique ou fruits rouges 4.20 €
- * Poire-chocolat 4.20 €
- * Fraisier (d'avril à septembre) ou framboisier 4.20 €
- * Forêt noire 4.20 €
- * Entremet passion-chocolat 4.20 €
- * Trois chocolat ou craquant tout chocolat 4.20 €
- * Griottin (mousse pistache, croustillant chocolat blanc, compotée de griottes) 4.20 €
- * Ceylan 4.20 €
(crème brûlée cannelle et mousse caramel)
- * Mignardises (5pièces) 5.50 €



PLATS UNIQUES

(à partir de 8 personnes)

- * Parmentier de canard et salade verte 10.00 €
- * Chili con carne 9.50 €
- * Coq au vin et pomme vapeur 9.50 €
- * Brandade de morue et salade verte 9.50 €
- * Tartiflette et salade verte 8.50 €
- * Paëlla 12.50 €
- * Couscous 12.50 €
- * Rougail saucisses et riz pilaf 9.50 €
- * Choucroute 13.00 €
- * Cassoulet 12.00 €

PLATS À PARTAGER

(à partir de 6 personnes)

- * Rôti de boeuf en croûte, sauce forestière et poêlée de champignons 13.50 €
- * Carbonnade de boeuf, gratin dauphinois 12.00 €
- * Colombo de porc, riz pilaf 11.00 €
- * Poulet aux écrevisses et estragon, gratin de légumes 11.00 €
- * Blanquette de veau, riz pilaf 12.00 €

Les tarifs sont par personne.

Commande à passer 1 semaine avant, sous réserve de disponibilité des matières premières.

Légumes frais, viande française et poisson issu de la pêche raisonnée.

