

Buffet à la carte

- Assortiment de salades composées au choix : 3,50€
- Planche de charcuterie (Jambon de pays, rillettes, rosette, andouille) : 3,70€
- Plateau de charcuterie française (rillons cocktail, jambon de pays, terrine de campagne aux raisins) : 4,70€
- Plateau de charcuterie italienne (coppa, jambon de Parme, pancetta aux herbes) : 4,70€
- Trilogie de moricette (guacamole et saumon fumé, tzatziki et tomates confites, foie gras sur confiture de marrons) : 3,50€
- Terrine de rouget et poissons du marché, gelée d'agrumes : 4,20€
- Ballotine de saumon et crabe, sauce légère aux œufs de harengs fumés : 4,20€
- Rôti de porc et rôti de bœuf froid : 4,70€
- Rôti de porc et haut de cuisse de poulet froid : 5,20€
- Rôti de bœuf et haut de cuisse de poulet froid : 6,00€
- Plateau de fromage : 3,50€
- Tarte aux fruits de saison : 2,50€
- Entremet au choix : 4,20€

Tarif à la personne



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Buffet à 18,50€

Assortiment de 4 salades composées au choix

~~~~~

Rillettes, andouille, rosette  
ou  
Terrine de poisson du moment

~~~~~

Haut de cuisse de poulet mariné à la provençale, échine de porc confite
ou Jambon à l'os sauce porto (à partir de 30 personnes) servi chaud

Coleslaw et salade verte

~~~~~

Plateau de fromages  
(St Maure, bûche du Pilat, tomme de Savoie et bleu d'Auvergne )

Condiment : cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre, mousseline ciboulette.  
Pain, nappage et service non compris.



**02 47 59 60 84**  
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans  
37240 Manthelan



[www.hurtault-traiteur.com](http://www.hurtault-traiteur.com)

**Buffet à 29,50€**  
**Buffet à 25,50€ (sans le poisson)**

Assortiment de 4 salades composées au choix  
ou  
Panier de légumes croquant, tapenade et blinis

~~~~~

Plateau de charcuterie française : rillons cocktail, jambon de pays, terrine de campagne aux raisins

ou

Plateau de charcuterie italienne : coppa, jambon de Parme, pancetta aux herbes

ou

Trilogie de moricette (guacamole et saumon fumé, tzatziki et tomates confites, foie gras sur confiture de marrons)

~~~~~

Terrine de rouget et poissons du marché, gelée d'agrumes

ou

Ballotine de saumon et crabe, sauce légère aux œufs de harengs fumés

ou

Fraîcheur de gambas flambée aux citrons confits et ciboulette

~~~~~

Haut de cuisse de poulet laqué, échine de porc confite et moelleux de veau cuit en bouillon

ou

Viande chaude au choix

Légume au choix

~~~~~

Plateau de fromages

(St Maure, bûche du Pilat, tomme de Savoie et bleu d'Auvergne )

~~~~~

Dessert au choix

Condiment : cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre, mousseline ciboulette.
Pain, nappage et service non compris.



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan

 
www.hurtault-traiteur.com

Buffet à 35,00€

Cocktail 8 pièces

- Mini club sandwich bacon et moutarde à l'ancienne
 - Brochette magret séché et abricot moelleux
- Brochette tomate cerise et mozzarella au basilic
- Navette chantilly de légumes à l'huile de cacahuètes
 - Wrap poulet façon Tex ex, sauce épicée
 - Wrap végétarien et mousseline citron vert
 - Tartelette chèvre et miel
 - Buns saumon fumé sauce wasabi

~~~~~

Pressé de foie gras au safran de Marie-Claire, chutney du moment

~~~~~

Viande chaude au choix

Légume au choix

~~~~~

4 sortes de fromages

(St Maure, bûche du Pilat, tomme de Savoie et bleu d'Auvergne )

~~~~~

Dessert au choix

Pain, nappage et service non compris



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Salades composées

Piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf, jambon, cornichon, mayonnaise

Taboule : graine de semoules, tomates, poivrons, concombres, citron, menthe, persil

Tourangelle : fromage de chèvre, rillons, pomme de terre, oignons rouge, noisettes, huile d'olive, vinaigre balsamique

Italienne : pâtes, tomates séchées, jambon de Parme, mozzarella, carottes, huile d'olive et vinaigre balsamique, basilic

Paysanne : lentilles, jambon, carottes, oignons, persil, vinaigrette

Strasbourgeoise : saucisse de Strasbourg, pomme de terre, oignon, tomate, maïs, vinaigrette

Céline : choux blanc, rillons, vinaigre de Xérès, huile de colza

Provençal : courgette, aubergine, poivron, tomate cerise, jambon, huile d'olive et balsamique

Fraîcheur : concombres, maïs, tomates, artichaut, ciboulette, vinaigrette

Forestière : champignons de Paris, lardons, persil, mayonnaise

Exotique : ananas, thon, gambas, citron vert, ciboulette

Mer : tagliatelle, gambas, St Jacques, tomates, herbes fraîches, crème

Nordique : saumon fumé, miette de crabe, macédoine de légumes, aneth, mayonnaise

Espagnole : riz, poulet, poivron, épices, vinaigrette tomate

Toscane : pâtes colorés, saumon fumé, poivron, mayonnaise

Champignons a la grecque : champignons, tomates, tabasco, estragon

Végétarienne : avocat, pamplemousse, tomates séchées, ciboulette

Fermière : pomme de terre ratte, poulet, radis, échalotes, feta

Médina : pois chiche, tomate, concombre oignons, coriandre, huile d'olive

Green : fève, petit pois, haricot vert dès d'emmental

Papillon : farfalle, crevettes, oranges, menthe, vinaigrette légère

Thaï : poulet, gambas, mangue, poivrons

Pêcheur : thon, pomme de terre, olives, mayonnaise

Corail : lentilles corail, carottes, courgettes

Marine : perle de pâte, œuf de truite, carottes, sauce cocktail

Alitplano : quinoa blanc et rouge, tomates jaunes, aubergines, raisins, sauce légère aux agrumes

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carottes, poivrons et vinaigrette

Grecques : concombre, fêta, poivrons verts et rouges, olive, échalote, huile d'olive et menthe

Indienne : choux blanc, poulet, vinaigrette, pomme, tomates, raisins secs, curcuma

Soleil : pâte, tomates, oignons, maïs, olive, vinaigrette

Mozzarella : tomate cerise, bille de mozzarella, basilic, ail, huile d'olive et balsamique



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Viandes

- ♦ Jambon à l'os, sauce porto (à partir de 30 personnes)
- ♦ Moelleux de veau confit au pineau
- ♦ Émincé de poulet aux écrevisses et estragon
- ♦ Fricassé de volaille au basilic
- ♦ Colombo de porc
- ♦ Joue de porc au cidre et graines de moutarde
- ♦ Sauté de canard au jus de clémentine
- ♦ Carbonnade de bœuf
- ♦ Poulet façon basquaise
- ♦ Osso bucco de veau et oignons caramélisés
- ♦ Émincé de dinde au citron confit et sauge
- ♦ Fondant de poulet farce forestière
- ♦ Rougail saucisses

Légumes

- ♦ Terrine de légumes (froid)
- ♦ Gratin dauphinois
- ♦ Gratin de légumes
- ♦ Poêlée de champignons
- ♦ Poêlée de légumes verts
- ♦ Poêlée de légumes grillés
- ♦ Poêlée campagnarde
- ♦ Pomme de terre mitraille et ail confite

Dessert

- ♦ 3 chocolat (mousse chocolat blanc, lait et noir)
- ♦ Poire-chocolat
- ♦ Croustillant au chocolat
- ♦ Forêt noire (mousse chocolat noir, cerise amarena et chantilly vanille)
- ♦ Entremet passion-chocolat noir
- ♦ Framboisier
- ♦ Fraisier (selon la saison)
- ♦ Poire-caramel
- ♦ Ceylan (crème brûlée cannelle et mousse caramel)
- ♦ Griottin (mousse pistache, croustillant chocolat blanc, compotée de griottes)
- ♦ Vanille-caramel-spéculoos (croustillant spéculoos, mousse vanille et mousse caramel)
- ♦ Exotique (mousse fruit de la passion et ananas, biscuit noix de coco et dès d'ananas)
- ♦ Pièce montée (supplément de 3,00€/personne)
- ♦ Mignardises 5 pièces (supplément de 2,00€)



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

La carte des cocktails

Les canapés 0,90€/pièce

- Crème de chèvre et jambon de pays grillé
- Œuf de caille sur houmous
- Magret de canard séché et caviar d'aubergine
- Mousse foie gras et confiture figes
- Artichaut et radis rose

Les wraps 1,00€

- Rillettes de poulet à la graine de moutarde
- Trois fromages et piment d'Espelette
- Saumon fumé et tzatziki
- Julienne de chorizo et légumes
- Chiffonnade de salade et légumes

Les minis club sandwich 1,00€/pièce

- Jambon de pays et roquefort
- Crème de foie gras et confiture de figes
- Poulet aux olives noires
- Rillettes de deux saumons à l'aneth
- Bacon façon Tex-Mex

Les brochettes 1,20€/pièce

- Crevette marinée et mangue
- Jambon de parme et melon (selon saison)
- Tomates cerises et mozzarella au basilic
- Magret séché et abricot moelleux
- Poulet ananas au lait de coco

Les cuillères 2,50€/pièce

- Crevette poêlée à l'ail doux et gingembre
- St Jacques glacé au citron vert
- Mousse de brocolis et œufs de truite
- Fondant de poulet et noix de cajou
- Crème de cèpes et noix de jambon

Les chauds 1,10€/pièce

- Tarte trois fromages et miel
- Quiche lorraine
- Bouchée d'escargot beurre persillé
- Tarte au saumon ciboulette
- Croque jambon-comté

Les blinis 0,90€/pièce

- Guacamole et chiffonnade de saumon fumé
- Crevettes aux épices et chutney
- Mousse de poissons et œuf de saumon
- Truite fumé et crème citronnée
- Crème fromagère à l'ail et ciboulette

Les navettes 1,20€

- Tomates confites et fromages frais
- Mousse de maquereaux aux poivres
- Chantilly de légumes à l'huile de cacahuète
- Coppa et poivrons marinés
- Faisselle de chèvre et lard

Les verrines 2,50€/pièce

- Fèves et tomates marinées à l'huile d'olive et basilic
- Mini ratatouille froide acidulée
- Cappuccino de cèpes et noix de cajou
- Panna cotta à la bisque de homard
- Crème de petit pois à la menthe

Les minis buns (servi froid) : 2,00€/pièce

- Saumon fumé et crème wasabi
- Poulet rôti et moutarde au moût de raisin
- Pastrami et délice de poivrons
- Parfait de pesto et concombre
- Crème de champignons et Serrano

Les minis burger 2,00€/pièce

- Traditionnel : bœuf et fromage
- Jurassien : Poulet et comté affiné
- Tourangeaux : Rillons sauce Ste Maure
- Savoyard : Reblochon et poitrine de porc
- Végétarien : tomate, courgette et pesto

Les sucrés 1,10€/pièce

- Mini éclair
- Opéra
- Mini tartelette aux fruits
- Macarons
- Mini tarte au citron
- Mini choux praliné

Les formules cocktails

Formule 6 pièces à 5,50€ :

- 4 canapés/blinis variés
- 2 bouchées chaudes

Formule 8 pièces à 9,00€ :

- 4 canapés/blinis variés
- 1 bouchées chaudes
- 1 mini burger
- 1 wrap
- 1 brochette

Formule 10 pièces à 10,90€ :

- 3 canapés/blinis variés
- 1 bouchée chaude
- 2 mini club sandwich
- 1 mini burger
- 1 wrap
- 2 brochettes

Formule 12 pièces à 13,50€ :

- 3 canapés/blinis variés
- 2 bouchées chaudes
- 1 mini club sandwich
- 2 brochettes
- 1 mini burger
- 1 cuillère
- 2 wrap

La composition est choisie par l'équipe de production, en fonction des saisons.



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan

f @
www.hurtault-traiteur.com