



Les tarifs sont par personne.
Commande à passer 1 semaine avant, sous réserve de
disponibilité des matières premières.

FAIT MAISON 

*Légumes frais, viandes françaises et
poissons issus de la pêche raisonnée*

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



Votre Artisan
Traiteur

Carte 2026/2027
Tarif applicable du 1 mars 2026 au 31 décembre 2027

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

Planchette de charcuterie 15.50 € (6 personnes)

Formule 12 pièces 13.50 €

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

Formule cocktail dinatoire 17.00 €

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

Planchette terre et mer 19.00 € (6 personnes)

Entrées

Froides

- Terrine de foie gras, compotée de saison 14.00 €
- Salade de gambas et agrumes, vinaigrette légère 10.00 €
- Salade terre et mer 11.00 €
(brochette de canard, saumon fumé, crevette, foie gras)
- Saumon gravlax, blinis et crème wasabi 11.50 €
- Parfait de légumes, coulis de poivrons 8.00 €
- Verrine mousse de truite sur guacamole et œuf 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 ris de veau aux cèpes 12.50 €
- Crumble de volaille et chorizo, sauce marsala 9.50 €
- Poêlée de gambas et langoustine à l'ail des ours 12.50 €
- Aumônière de légumes de saison rôti au miel et safran 8.50 €

Poissons (Garniture du moment)

- Retour du marché, beurre blanc citronné 14.00 €
- Filet de lotte snacké aux sésames, réduction de Riesling 19.50 €
- Dos de cabillaud snacké à la thaï 17.00 €
- Filet de maigre rôti au beurre d'agrumes 17.00 €

Viandes

- Filet de boeuf sauce foie gras et risotto crémeux 20.50 €
- Mignon de porc laqué, wok de légumes à la cacahuète 14.00 €
- Filet de canard au citron confit et sauge, légumes du moment 16.00 €
- Pavé de noix de veau à l'italienne gratiné à la mozzarella, réduction balsamique, écrasé de patate douce 17.00 €
- Suprême de pintade fermière rôti, sauce aux morilles et gratin dauphinois 16.50 €
- Lomo de porc mariné aux épices et vieux rhum Clément, poêlée de grenaille et champignons 14.00 €
- Ballotine de volaille farci, cueillette des sous-bois 15.50 €

Plateau de fromages affinés 4.50€

Desserts

- Entremet exotique ou fruits rouges 4.50 €
- Poire-chocolat 4.50 €
- Fraisier (d'avril à septembre) ou framboisier 4.50 €
- Forêt noire 4.50 €
- Entremet passion-chocolat 4.50 €
- Trois chocolat ou craquant tout chocolat 4.50 €
- Griottin (mousse pistache, croustillant chocolat blanc, compotée de griottes) 4.50 €
- Ceylan (crème brûlée cannelle et mousse caramel) 4.50 €
- Mignardises (5pièces) 5.50 €

Plats uniques (à partir de 8 personnes)

- Parmentier de canard et salade verte 10.50€
- Chili con carne 10.00€
- Coq au vin et pomme vapeur 9.50€
- Brandade de morue et salade verte 9.50€
- Tartiflette et salade verte 9.50€
- Paëlla 13.00€
- Couscous 13.00€
- Rougail saucisses et riz pilaf 9.50€
- Choucroute 14.00€
- Cassoulet 12.00€

Plats à partager (à partir de 6 personnes)

- Carbonnade de boeuf, gratin dauphinois 13.00 €
- Colombo de porc, riz pilaf 12.00 €
- Poulet aux écrevisses et estragon, gratin de légumes 12.00 €
- Blanquette de veau, riz pilaf 13.00 €