

Carte des *Plats Préparés*



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



*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 bouchée chaude
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 (brochette de canard, saumon fumé, crevette, foie gras)	11.00 €
• 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 (un minimum de 12 personnes, demandez notre carte)	3.50 €

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 €
• Aumonière 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

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 €	• Paëlla	13.00 €
• Chili con carne	10.00 €	• Couscous	13.00 €
• Coq au vin et pomme vapeur	9.50 €	• Rougail saucisses et riz pilaf	9.50 €
• Brandade de morue et salade verte	9.50 €	• Choucroute	14.00 €
• Tartiflette et salade verte	9.50 €	• 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 €