



LA CUISINE DE BENOÎT

23, rue de la Huchette 79300 Bressuire
05 49 81 82 06

6, avenue du 25 Août 79140 Cerizay
05 49 80 50 39

WWW.BELGYTRATEUR.COM

Printemps-Été 2024



Adhérent à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs - CNCT
les conditions générales de vente sont disponibles sur notre site.

SRHET 331-933060/00013 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique - Création et impression : **COPY COLLAB** Imprimé sur du papier issu de la filière PEFC, ce par un imprimeur certifié.

CARTE DÉGUSTATION PRINTEMPS ÉTÉ 2024



LA CUISINE DE BENOÎT



WWW.BELGYTRATEUR.COM

CARTE DÉGUSTATION PRINTEMPS ÉTÉ 2024



APÉRITIF

Pain surprise environ 60 pièces	38,00€
Brioche crabe et saumon 36 pièces	29,00€
Pain suédois 40 pièces (rillettes de thon, jambon fromage, saumon fumé, scudetto)	28,00€
Panier de légumes, sauce d'accompagnement, la part (Mini.10 pers)	2,90€
Mini brochette froide	
crevettes marinées, tomate mozzarella, la pièce (Mini.20 pce)	1,30€
Chouquette salée, saumon, jambon, légumes, la pièce (Mini. 20 pce)	1,20€
Canapé prestige, la pièce (Mini.20 pce)	1,00€

PLATEAU DE COCHONNAILLE

Assortiment de charcuteries et fromage en petites pièces, par pers	4,30€
Assortiment de charcuteries en petites pièces, par pers	4,10€
Jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, mini rillons, boudin noir, andouille	

ENTRÉES FROIDES

Cannelloni de saumon fumé	6,20€
Timbale de tartare de saumon et st-jacques	5,50€
Gâteau de crêpes aux 2 saumons	5,10€
Millefeuille de jambon blanc	4,20€
Marbré de poissons avec garniture et sauce herbes	4,10€
Mosaïque de légumes avec garniture et coulis de tomate basilic	3,50€

ENTRÉES CHAUDES

Noix de st jacques et Risotto au citron vert	9,80€
Parmentier de joue de boeuf et patate douce	6,30€
Cassolette de fruits de mer	6,20€

POISSONS CHAUDS MINIMUM 8 PERSONNES

Filet de Bar à l'estragon	11,90€
Filet de Dorade à l'escabèche sauce citron	8,30€
Filet de Sole aux légumes	7,90€
Pavé de Merlu beurre Nantais	7,20€

VIANDES CHAUDES MINIMUM 8 PERSONNES

Paleron de Veau confit	8,60€
Suprême de pintade vallée d'Auge	8,10€
Sauté de bœuf à la provençale	7,20€
Joue de porc à la graine de moutarde	6,60€
Emincé de volaille au Massala	6,20€

LÉGUMES MINIMUM 8 PERSONNES

Polenta crémeuse	2,50€
Tatin de légumes confits	2,50€
Demi-sec de Vendée	2,50€
Ratatouille	2,50€
Gratin de pomme de terre à la crème	2,50€
Tomate provençale	1,50€

PLATS UNIQUES MINIMUM 10 PERSONNES

Couscous	9,50€
Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule	
Tajine poulet agneau	9,50€
poulet, agneau, pommes de terre, cœurs d'artichauts, fèves, abricots et citron confits	
Paëlla	9,10€
Riz, calamars, moules, poulet, langoustine, crevettes	
Tajine de poulet	8,80€
poulet, pommes de terre, cœurs d'artichauts, fèves, abricots et citron confits	
Rougail saucisse lentilles et riz	8,40€
Jambon à l'os et gratin dauphinois	7,50€
Travers de porc grillé et Pommes de terre nouvelles	7,50€

COCKTAIL MINIMUM 10 PERSONNES

15 pièces par personne	16,50€
La variété du cocktail dépend du nombre de personnes et de nos approvisionnements du moment.	
Pain suédois, mini navette, bretzel, brioche crabe saumon, chouquette salée, pain pita au poulet, canapé prestige, mini sucré	

BUFFETS MINIMUM 10 PERSONNES

Par personne	9,40€	Par personne	13,50€
Pâté ou rilette		Pâté Grand-mère et Grillons charentais	
2 salades au choix,		Terrine de poisson ou de légumes sauce herbes	
2 viandes froides au choix		3 salades au choix	
Chips		3 viandes froides au choix	
Fromage 2 sortes		Chips	
		Fromage 3 sortes	

Option par personne 3,10€
Dessert maison et pain

SALADES COMPOSÉES

Grand choix nous consulter suivant saison, liste disponible en boutique	
3 salades au choix, la part	4,10€

VIANDES FROIDES

3 viandes au choix, la part	4,20€
Rôti de porc, jambon aux herbes (rostello), jambon sec, rôti de bœuf, rillons de porc, cuissot de dinde, aiguillettes de poulet marinées.	

FROMAGES

Assortiment de fromages suivant saison, par personne	2,10€
--	-------