



La cuisine de Benoit
23 rue de la Huchette
79300 BRESSUIRE
Tél. 05 49 81 82 06

La cuisine de Benoit
6 avenue du 25 Août
79140 CERIZAY
Tél. 05 49 80 50 39

www.belgytraiteur.com



Adhérent à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs- CNCT
Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site

ÉDITION OCTOBRE 2021



Carte dégustation - Hiver 2021 / 2022

Apéritifs

- Pain surprise 60 pièces 35,00€
- Brioche crabe et saumon (36 pièces) 27,00€
- Pain suédois en pain nordique, saumon, thon (40 pièces) 26,00€
- Mini brochette de crevette chaude (la pièce) 1,10€
- Mini navette (la pièce) 1,10€
- Petit four chaud (la pièce) 0,90€
- Canapé prestige (la pièce) 0,90€

Cocktail

- 15 pièces par pers 14,50€
Pain suédois, mini navette, brioche crabe saumon, chouquette salée, canapé prestige, mini sucré

Platause de cochonnailles

- Assortiment de charcuteries en petites pièces par pers : 3,90€
Jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, mini rillons, boudin noir, andouille

Fromages

- Assortiment de fromages (suivant saison) par pers : 1,80€

Entrées froides

- Médaillon de colin froid en Bellevue 5,90€
- Gâteau de crêpes aux 2 saumons 4,70€
- Marbré de poissons avec sauce herbes ou cocktail 3,80€
- Mosaïque de légumes 3,20€
- Oeuf norvégien 2,90€
- Foie gras de canard maison nous consulter

Entrées chaudes

- Cassolette de Noix de Saint Jacques 9,60€
- Marmite de fruits de mer fondue de poireau, moules, crevette, cabillaud ... 5,90€
- Gratiné de tourteau 5,50€
- Parmentier de canard patate douce 4,70€
- Coquille Saint Jacques à la Bretonne 4,40€
- Vol au vent au ris de veau 4,20€

Poissons chauds

- Filet de lotte à l'américaine 9,60€
- Tajine de poisson 9,40€
- Filet de sandre beurre de poireau 7,60€
- Dos de merlu grillé sauce normande 6,60€
- Dos de cabillaud aux petits légumes 6,40€

Viandes chaudes

- Blanquette de veau à l'ancienne 7,10€
- Suprême de pintade forestière 6,90€
- Cuisse de canette à l'orange 5,90€
- Noix de joue de porc au pineau des Charentes 5,90€
- Coq au vin 5,20€
- Jambon braisé au porto 4,20€

Légumes

- Tagliatelles de légumes 2,20€
- Duo de mousseline vitelotte et patate douce 2,20€
- Clafoutis de brocolis carotte 2,20€
- Gratin de pomme de terre à la crème 2,20€
- Poêlée de champignons des bois 2,20€

Plats uniques

sur commande- minimum 8 pers

- Choucroute de la mer (chou, pomme de terre, saumon, haddock, moules, crevettes) 9,50€
- Choucroute garnie (chou, jarret de porc, saucisse de Francfort et fumée, saucisse de Morteau) 8,20€
- Paëlla (riz, calamars, moules, poulet, langoustine, crevettes) 8,20€
- COUSCOUS (poulet, agneau, merguez, légumes, semoule) 8,20€
- Cassoulet (saucisse de Toulouse, canard confit, saucisson) 8,20€
- Poule au pot 8,20€
- Tartiflette (Pommes de terre, poitrine fumée, reblochon) 7,40€

Buffets

- | | | | |
|------------------------------|-------|--|--------|
| par personne | 8,90€ | par personne | 13,10€ |
| Pâté ou rillettes | | Pâté grand mère | |
| 2 salades (au choix) | | Grillons charentais | |
| 2 viandes froides (au choix) | | Terrine de poisson ou légumes sauce légère | |
| Fromages (2 sortes) | | 3 salades (au choix) | |
| Option par pers 2,70€ | | 3 viandes froides (au choix) | |
| Dessert maison et pain | | Fromages (3 sortes) | |

Viandes froides

- 3 viandes (au choix) la part 3,90€
Rôti de porc, rôti de boeuf, rillons de porc, magret de canard, aiguillettes de poulet marinées

Salades composées

- Grand choix suivant la saison- nous consulter
- 3 salades (au choix) la part 3,90€