



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 JUIN 2021

SIRET 331 503060 00013 - Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique. Création et impression  imprimé sur du papier issu de la filière PEFC et par un imprimeur certifié 



Carte dégustation 2021

Les apéritifs

- Pain surprise 60 pièces 35,00€
- Pain suédois (rillettes de thon, jambon fromage, saumon fumé) 40 pièces 26,00€
- Panier de légumes (sauce d'accompagnement) la part 2,90€
- Chouquette salée (saumon, jambon, légumes) la pièce 1,20€
- Mini brochette froide (crevettes marinées, tomate mozza, melon jambon) 1,10€
- Canapé prestige la pièce 0,90€

Cocktail

- 15 pièces par pers 13,90€
Pain suédois, mini navette, brioche crabe saumon, chouquette salée, canapé prestige, mini sucré

Les plateaux 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

Les fromages

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

Les entrées froides

- Roti de saumon froid en Bellevue 5,90€
- Médaillon de merlu farci à la printannière 5,80€
- Gâteau de crêpes aux légumes 4,70€
- Entremet aux 2 saumons 4,50€
- Marbré de poissons avec garniture et sauce herbes ou cocktail 3,80€
- Mosaïque de légumes avec garniture et coulis de tomate basilic 3,20€

Les entrées chaudes

- Noix de St Jacques en cassolette au citron vert 8,90€
- Marmite de fruits de mer (moules, crevettes, pétoncles, légumes) .. 5,50€
- Gratiné de tourteau 5,50€

Les poissons chauds

- Lotte au coulis de crustacés 9,60€
- Pavé de saumon grillé crème d'oseille 6,80€
- Dos de cabillaud au chorizo 6,40€
- Pavé de merlu beurre maraicher 6,10€

Les viandes chaudes

- Suprême de pintadeau au cidre 6,90€
- Paleron de boeuf à la provençale 6,40€
- Joue de porc aux légumes confits 5,90€
- Cuisse de canette aux pêches roties 5,90€
- Echine de porcelet confite 5,50€

Les légumes

- Gratin de pomme de terre à la crème 2,20€
- Flan de courgettes aux tomates confites 2,20€
- Ratatouille 2,20€
- Demi sec de Vendée 2,20€
- Tomate provençale 1,10€

Les plats uniques

sur commande - minimum 8 pers

- Paëlla (riz, calamars, moules, poulet, langoustine, crevettes) 8,20€
- Couscous (poulet, agneau, merguez, légumes, semoule) 8,20€
- Tajine poulet agneau (poulet, agneau, pommes de terre, abricots, coeur d'artichaut, fèves et citrons confits) 8,20€
- Tajine poulet (poulet, pommes de terre, coeur d'artichaut, abricots, fèves et citrons confits) 7,80€
- Travers de porc grillé - Pommes de terre nouvelles 6,90€

Les buffets

par personne

8,90€

Pâté ou rillettes

2 salades (au choix)

2 viandes froides (au choix)

Fromages (2 sortes)

par pers 2,70€

Dessert maison et pain

par personne

13,10€

Pâté grand mère

Grillons charentais

Terrine de poisson ou légumes sauce légère

3 salades (au choix)

3 viandes froides (au choix)

Fromages (3 sortes)

Les viandes froides

- 3 viandes (au choix) la part 3,90€
Rôti de porc, jambon sec, rôti de boeuf, rillons de porc, cuissot de dinde, aiguillettes de poulet marinées

Les salades composées

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