

Spécial Buffet Froid

(minimum de 10 personnes pour le même article)

Entrées & Accompagnement pour buffet froid

	Prix à la Portion
Artichauts en piperade	2,50 €
Aubergine à la Provençale tranchée.. ..	1,30 €
Caviar d'aubergine	2,50 €
Flan d'aubergine	3 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate.....	2,50 €
Mini tomate cocktail à la brousse	1,50 €
Pannequet de courgette aux crabes.....	1,70 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive.....	1,50 €
Ratatouille	3 €
Rouille du pêcheur (Seiche, crevette décortiquée, aioli, pommes de terre).....	3 €
Salade d'épeautre aux tomates	2,50 €
Salade Spaghetti Basilic Tomate	3 €
Taboulé à la menthe	3 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes.....	3 €

Poissons Froids pour buffet

Tartare de Saumon concombre et basilic	3,50 €
Wraps au saumon fumé.....	3,50 €

Viandes Froides pour buffet

Rôti de porc (2 tranches fines)	2,50 €
Rôti de bœuf (2 tranches fines).....	2,50 €
Pilon de poulet aux herbes	2,50 €
Magret de canard (2 tranches fines).....	3 €
Gigot d'agneau (1 tranche)	3 €
Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons)	1,50 €

Plateaux de fromages

3,50 € par personne

80 grammes par personne, 4 sortes de fromages

Le Conseil du Chef

Pour un buffet froid complet, choisir 4 à 6 entrées accompagnements et 2 viandes ou poissons.

Entrées Plats & Desserts

(Minimum 4 personnes pour le même article)

Entrées

Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade.....	8 €
Crème brûlée au foie gras mouillette pain d'épices, toast foie gras, aumônière aux pommes	13 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun	6 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux giroles	9 €
Terrine de Courgettes, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade	8 €
Trilogie De La Mer	14 €

(Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)

Les Salades

Salade Marine	6 €
(émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte)	
Salade Bananière aux Crabes	6 €
(Banane, crabe, avocat, tomate, salade verte)	
Salade Niçoise	7 €
(œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte)	

Poissons & Crustacés

Entrées

Blanquette de lottes aux poireaux	11 €
Cassolette de Saint Jacques et gambas.....	11 €

Plats

Encornet farci	8 €
Lotte à l'armoricaine	13 €
Seiche à l'armoricaine	10 €
Filet de St Pierre.....	15 €

Viandes & Volailles

Bœuf gardian	8 €
Cuisse de canard aux écrevisses	12 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane)	11 €
Gigot d'agneau Sauce parfumée aux morilles ou crème d'ail.....	11 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles ou sauce aux griottes.....	12 €
Sauté de veau Marengo	11 €
Sauté de volailles au thym	7,50 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras	11 €

Plats Uniques

Aïoli	14 €
(morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli)	
Cassoulet	14 €
(cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs)	
Choucroute.....	13 €
(saucisses de Francfort, de Morteau et d'Alsace, poitrine fumé, côte fumé, pomme de terre et chou)	
Couscous	15 €
(poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...)	
Fidéua	15 €
(lotte, coque, moule, crabe, langoustine, crevette, pâtes...)	
Paëlla	13 €
(poulet, lapin, moules, crevettes, Gambas, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Paëlla	11 €
(poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Paëlla	10 €
(poulet, Chorizo, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Soupe au pistou (minimum 15 personnes).....	12 €
Tajine au poulet aux abricots, semoule	8,50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux semoule	10,50 €

Garnitures & Légumes

Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate	3 €
Gratin dauphinois façon grand-mère	2,80 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron)	2 € la pièce
Poêlée de légumes croquants au cumin	3 €
Timbale de riz aux petits légumes	1.20 €
Palet du jardin (palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite).....	3 €

Gourmandises & Desserts

Assortiment De 24 Verrines 4 cl.....	30 € les 24
(pannacotta fruit exotique, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)	
Chou caramélisé (parfum caramel beurre salé, Vanille, Grand Marnie.....	1,30 € le chou
Crème brûlée façon grand-mère.....	3,10 €
Forêt noire aux griottes	3,10 €
Fraisier ou Framboisier	3,10 €
Gâteaux de soirée.....	25 € Le plateau de 15
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)	
Pièce montée (3 choux par personne minimum 20 personnes).....	5 €
Tarte aux pommes.....	2,70 €

Horaires d'ouvertures & Contact

Le Mardi, Jeudi, et Vendredi de 8h30 à 18h.

Le Mercredi et Samedi de 8h30 à 12h30

Fermeture le Dimanche et Lundi

Email : dupas.traiteur@orange.fr

Tél. : +33 (0)4 90 76 63 65

76 Route des Taillades 84440 ROBION

Ne pas jeter sur la voie publique



Dupas
TRAITEUR

Votre artisan local vous propose sa carte sur commande

Tarif au 1er janvier 2023

Les Apéritifs

Prix au Plateau

Les Bouchées Froides

Assortiment de toasts froids (20 Unités).....	20 €
(chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon)	
Assortiment Verrines (24 Unités) UNE variété à choisir par plateau	24 €
(Tartare de saumon concombre basilic, betteraves fromage ail et fines herbes, émulsion cépes petits lardons)	
Assortiment Canapé (42 unités).....	42 €
brandade de morue, crème wasabi gambas, rilette noisette, mini wraps	
Clubs sandwichs thon (30 unités)	26 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités)	26 €
Club sandwichs poulet (30 unités)	26 €
Mini burger au magret de canard (15 unités).....	30 €
Pain d'épice foie gras confiture de figue (16 unités).....	18 €
Navette Rôti de bœuf moutarde (30 unités).....	49 €
Pannequets de courgettes au crabe (24 unités)	27 €

Les Bouchées Tièdes

Assortiments petits fours (20 unités)	20 €
(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental)	
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....	21 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités)	43 €
Mini-brochette d'agneau (12 unités)	26 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (12 unités)	26 €
Pissaladière (48 unités)	16 €
Pizza (48 unités)	14 €
Plateau apéritif (56 unités)	28 €
(3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)	
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités)	38 €
Quiche (48 unités)	16 €