



Votre artisan local vous propose sa carte sur commande

Tarif au 1er janvier 2024

Les Apéritifs

Les Bouchées Froides

	Prix au Plateau
Assortiment de toasts froids (20 Unités).....	24 €
<small>(chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon)</small>	
Assortiment Verrines (24 Unités) UNE variété à choisir par plateau	28 €
<small>(Tartare de mangue citron vert, betteraves fromage ail et fines herbes, émulsion cépes petits lardons)</small>	
Assortiment Canapé (42 unités).....	49 €
<small>brandade de morue, crème wasabi gambas, rillettes noisette, mini wraps</small>	
Clubs sandwichs thon (30 unités)	28 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités)	28 €
Club sandwichs poulet (30 unités)	28 €
Mini burger au magret de canard (15 unités).....	30 €
Mini burger chèvre betterave (15 unités).....	25 €
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)	28 €

Les Bouchées Tièdes

Assortiments petits fours (20 unités)	25 €
<small>(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental)</small>	
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....	22 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités)	43 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (12 unités)	26 €
Pissaladière (48 unités)	18 €
Pizza (48 unités)	16 €
Plateau apéritif (56 unités)	33€
<small>(3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)</small>	
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités)	28 €
Quiche (48 unités)	18 €
Wrap poulet curry (24 unités).....	29 €

Spécial Buffet Froid

(minimum de 10 personnes pour le même article)

Prix à la Portion

Entrées & Accompagnement pour buffet froid

Artichauts en piperade	3 €
Aubergine à la Provençale tranchée.	1,50 €
Caviar d'aubergine	3,50 €
Flan d'aubergine	3 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate.....	2,50 €
Mini tomate cocktail à la brousse	1,80 €
Pannequet de courgette aux crabes.....	1,80 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive.....	2 €
Ratatouille	3,50 €
Rouille du pêcheur (Seiche, crevette décortiquée, aïoli, pommes de terre).....	3,50 €
Salade d'épeautre aux tomates	2,50 €
Salade Spaghetti Basilic Tomate	3 €
Taboulé à la menthe	3 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes.....	3,50 €

Poissons Froids pour buffet

Tartare de Saumon concombre et basilic <u>OU</u> Mangue citron vert.....	3,50 €
Wraps au saumon fumé.....	3,50 €

Viandes Froides pour buffet

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

Plateaux de fromages3,50 € 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	14 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun	7 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles	12 €
Trilogie De La Mer	16 €
(Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)	

Les Salades

Salade Marine	8 €
(émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte)	
Salade Bananière aux Crabes	8 €
(Banane, crabe, avocat, tomate, salade verte)	
Salade Niçoise	8 €
(œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte)	

Poissons & Crustacés

Encornet farci	8 €
Lotte à l'armoricaine	15 €
Médaille de lotte aux agrumes, tagliettes de légumes.....	19 €
Seiche à l'armoricaine	10 €
Filet de St Pierre.....	15 €

Viandes & Volailles

Bœuf gardian	9,50 €
Cuisse de canard aux écrevisses	12 €
Cuisse de canard confite, jus de girolles.....	14 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane)	12 €
Gigot d'agneau Sauce parfumée aux morilles <u>ou</u> crème d'ail.....	11 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles <u>ou</u> sauce aux griottes.....	12 €
Sauté de veau Marengo	11 €
Sauté de volailles au thym	8 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras	14 €

Plats Uniques

Aïoli	15 €
(morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli)	
Cassoulet	15 €
(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

Aumonières aux champignons.....	3,50 €
Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate	3,50 €
Ecrasé de pomme de terre aux cèpes.....	3,50 €
Gratin dauphinois façon grand-mère	3,50 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron)	2 € la pièce
Poêlée de légumes croquants au cumin	3,50 €
Timbale de riz aux petits légumes	1,20 €
Palet du jardin (palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite).....	3,50 €

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 Marnier.....)	1,30 € le chou
Crème brûlée façon grand-mère.....	3,50 €
Entremets mandarine.....	3,50 €
Forêt noire aux griottes	3,50 €
Fraisier ou Framboisier	3,50 €
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.....	3 €

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