



Votre artisan local vous propose sa carte sur commande

Tarif au 1^{er} mai 2025

Les Apéritifs prix au plateau

Bouchées froides

- Assortiment De Toasts Froids (20 unités) (Chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon) 25 €
- Verrines (24 unités) soit : Tartare Saumon mangue citron vert ou Betteraves fromage ail et fines herbes ou Émulsion cèpes petits lardons..... 29 €
- Assortiment Canapés brandade de morue, crème wasabi gambas, rillettes noisette, mini wraps (42 unités)..... 52 €
- Clubs sandwiches (30 unités) thon ou saumon ou poulet29 €
- Mini burger au magret de canard fumé (15 unités).....30 €
- Mini burger chèvre betteraves (15 unités).....25 €
- Pain d'épice foie gras confiture de figue (16 unités).....19 €
- Navette Rôti de bœuf moutarde (30 unités).....49 €
- Pannequets de courgettes au crabe (24 unités)29 €
- Wraps de poulet au curry (24 unités).....29 €

Bouchées tièdes

- Assortiments petits fours (20 unités).....25 €
(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental).
- Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....23 €
- Homard fondue de poireaux sur blini (18 unités).....44 €
- Mini-Brochettes Coquilles Saint jacques et gambas (12 unités)..... 26 €
- Pissaladière (48 unités)20 €
- Pizza (48 unités)18 €
- Plateau apéritif (56 unités) (3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)33 €
- Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités)30 €
- Quiche (48 unités)20€

Spécial BUFFET FROID

Minimum de 10 personnes pour le même article

ENTREES ET ACCOMPAGNEMENTS pour buffet froid *prix à la portion*

Artichauts en piperade	3.00 €
Aubergine à la Provençale tranchée..	1.50 €
Caviar d'aubergine	3.50 €
Flan d'aubergine	3.50 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate.....	2,50 €
Mini tomate cocktail à la brousse	1,90 €
Pannequet de courgette aux crabes.....	1,90 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive.....	2.00 €
Ratatouille	3.50 €
Rouille du pêcheur (Seiche, crevette décortiquée, aïoli, pommes de terre)	3.50 €
Salade d'épeautre aux tomates	3.00€
Salade Spaghetti Basilic Tomate	3.00 €
Taboulé à la menthe	3.50 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes.....	4.00 €

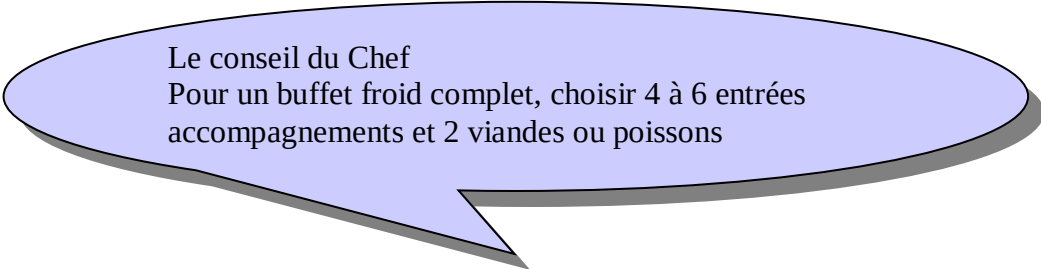
Poissons Froids pour buffet

Tartare de Saumon mangue citron vert	4.50 €
Wraps au saumon fumé.....	3.50 €
Tartare de thon fenouil et parmesan	5.50 €

VIANDES FROIDES pour buffet

Rôti de porc (2 tranches fines)	3.00 €
Rôti de bœuf (2 tranches fines).....	3.00 €
Pilon de poulet aux herbes	3.00 €
Magret de canard (2 tranches fines).....	3.50 €
Gigot d'agneau (1 tranche)	3.50 €
Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons)	1.50 €

Plateaux de fromages 80 grammes par personne, 4 sortes de fromages3.50 € par personne



Le conseil du Chef
Pour un buffet froid complet, choisir 4 à 6 entrées
accompagnements et 2 viandes ou poissons

Entrées plats et desserts
(minimum de 4 personnes pour le même article)

Entrées

PRIX/ PERSONNE

Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade..	8.50 €
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	8 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles	13 €
Tarte fine de saumon à l'oseille.....	13 €
Terrine de Courgettes,mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade	8.50 €
Trilogie De La Mer (Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)	16 €

Les Salades

Salade marine (émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte)	8 €
Salade bananière aux crabes (Banane, crabe, avocat, tomate, salade verte)	8 €
Salade niçoise (œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte)	8 €
Salade périgourdine (gésiers de canard confit, magret canard fumé, toast foie gras, vinaigre de framboise, petits croutons)	12 €

Poissons et crustacés

Encornet farci	9 €
Lotte à l'armoricaine	15 €
Médailon de lotte aux agrumes	19 €
Seiche à l'armoricaine	10 €
Filet de Bar réduction de fumet	15 €

Viandes et volailles

Gardianne de bœuf	9.50 €
Carbonade à la Flamande.....	9.50€
Cuisse de canard aux écrevisses	12 €
Cochon confit aux épices.....	10 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane)	12 €
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	8 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras	14 €
Paleron de bœuf braisé.....	14 €

SUR COMMANDE
(minimum de 4 personnes pour le même article).

Plats uniques

- Aioli (morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aioli).....15 €
- Cassoulet (cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs)15 €
- Choucroute (saucisses de Francfort, de Morteau et d'Alsace, poitrine fumé, côte fumé, pomme de terre et choux)13 €
- Couscous (poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...)15 €
- Fidéua (lotte, coque, moule, crabe, langoustine, crevette, pâtes...).....15 €
- Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, **Gambas**, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)13 €
- Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)11 €
- Paëlla (poulet, Chorizo, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)10 €
- Soupe au pistou (**minimum 15 personnes**).....12 €
- Tajine au poulet aux abricots, semoule8.50 €
- Tajine d'agneau aux pruneaux semoule10.50 €

Garnitures et légumes

3.50 € PRIX / PERSONNE

- Aumônière Aux Champignons
- Écrasé de pomme de terre aux cèpes ou huile d'olive
- Poêlée de Légumes croquants
- Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate
- Gratin dauphinois façon grand-mère
- Palet du jardin (*palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite*)
- Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron)2 € la pièce
- Timbale de riz aux petits légumes1.20 €

Les Gourmandises

- Assortiment de 24 Verrines.....30 €
(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 griottes3.50 €
- Fraisier ou Framboisier3.50 €
- Gâteaux de soirée (plateau de 15 unités).....25 €
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)
- Pièce montée (3 choux par personne minimum 20 personnes).....5.00 €
- Tarte aux pommes.....3.00 €

Horaires d'ouvertures et contact

Les mardis, jeudis et vendredis de 8 h 30 à 18 h
Les mercredis et samedis de 8 h 30 à 12 h 30
Fermeture les dimanches et lundis

Email : contact@dupas-traiteur.pro
Tél. : 04.90.76.63.65
76 route des taillades 84440 robion