

POULAIN
TRAITEUR

Carte de
Pâques

POULAIN
TRAITEUR



Découvrez notre
mascotte chocolinou !

Chocolinou

Notre mascotte de Pâques !



15,00 €

Notre adorable
petit cochon de
Pâques constitué à
55 % de chocolat !



Le cocktail

Amuses bouches froides :

- Œufs de caille, magret fumé, beurre noisette aux herbes
- Crémeux de Cabillaud, caviar de courgettes, œufs de truite
- Mille-feuille crevettes sésame, oeufs Avruga
- Canap œufs tomate ravigote
- Canap mille-feuille de Parme, tomate séchée et noix

Le plateau de 25 pièces – 40 €

Le pâté de Pâques pour 6/8 personnes – 45 €

Pièces chaudes :

- Quichette asperge noix et parmesan
- Trimousse feuilleté de Merlan et petits légumes
- Feuilleté lapinois en duxelles
- Tatin de lard aux endives et St Jacques
- Samoussa Crevettes, légumes et gingembre

Le plateau de 25 pièces – 40 €

Le pain carré de Pâques – 48 pièces – 34,00 € :

- Saumon fumé, beurre citron
- Jambon sec, beurre noix
- Chair de Crabe et mousse de tomate
- Mousse de foie de volaille



Nos Menus



Menu n°1 :

Pièces froides :

Canapé crevette sésame
Sablé saumon, caviar et aubergine
Roulé de courgettes grillées et chèvre au cumin

Entrée froide :

Dos de saumon Ecossais, mariné aux herbes, tarama maison
Asperges vertes. Pesto vert au parmesan.

Entrée chaude :

St Jacques rôties et soufflées, épinards en duxelles. Crème au safran.

Plat :

Suprême de pintadeau farçi aux légumes, mille-feuille de pommes de terre.
Panaché de légumes de printemps.

Dessert :

Maxi macaron aux fraises de pays et son coulis de fruits rouges.

38,00 €/pers

Une tablette de chocolat est offerte pour l'achat de 2 menus.





Nos Menus

Menu n°2 :

Pièces chaudes :

Samoussa crevettes
Bouchée à la reine
Gratiné de Saint jacques

Entrée froide :

Marbré de foie gras de canard au vin rouge, chutney de fruits et croustille céréale

Entrée chaude :

Cassolette de Saint Jacques et asperges vertes aux morilles

Plat :

Filet de veau et lard fumé, jus corsé et pommes darphin. Panaché de légumes de printemps.

Dessert :

Crèmeux chocolat Tonka et mousse chocolat noir.

45,00 €/pers

Une tablette de chocolat est offerte pour l'achat de 2 menus.



Pour Commander

Par mail :

Vous pouvez envoyer votre commande par mail en adressant votre message à :

accueil@poulain-traiteur.com

Par téléphone :

Vous pouvez effectuer votre commande en contactant nos équipes au :

02 97 36 53 37 (Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h /
Le samedi de 9h à 12 h.)

Date limite et retrait :

Vous pouvez passer votre commande jusqu'au **jeudi 28 mars inclu.**

Les commandes seront à retirer le samedi 30 mars de 9h à 18h.