



Emilien et **Angélique** MEJEAN TRAITEUR

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIENUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

## Menus à emporter

Plusieurs formules de prestation s'offrent à vous.

### Menu à la carte

- 5,50€ 1 entrée froide *au choix*
- 6,50€ 1 entrée chaude *au choix*
- 2€ 1 trou normand *au choix*
- 10,50€ 1 plat unique *au choix*
- 10,50€ 1 plat chaud *au choix* et 1 légume *au choix*
- 3€ 1 légume supplémentaire *au choix*
- 4,50€ 1 fromage *au choix*
- 2,50€ 1 dessert *au choix*

### Menu en formule

**20€**  
1 entrée froide *au choix*  
1 plat chaud *au choix*  
1 légume *au choix*  
Fromage *au choix*  
1 dessert *au choix*

**25€**  
1 entrée froide *au choix*  
1 entrée chaude *au choix*  
1 plat chaud *au choix*  
1 légume *au choix*  
Fromage *au choix*  
1 dessert *au choix*

**27€**  
1 entrée froide *au choix*  
1 entrée chaude *au choix*  
1 trou normand *au choix*  
1 plat chaud *au choix*  
2 légumes *au choix*  
Fromage *au choix*  
1 dessert *au choix*

## Les entrées froides :

- **Salade de Printemps**  
(Salade verte, mesclun, champignon de Paris, petit pois, fraise, pignon de pins)
- **Salade d'Eté**  
(Salade verte, mozzarella de bufflonne, tomate, haricots verts, courgettes, basilic)
- **Salade de l'Automne**  
(Salade verte, pamplemousse, pomme fruit, noix, dés d'emmental, tomate)
- **Salade César**  
(Salade verte, blanc de poulet, copeaux de parmesan, crouton de pain, tomate cerise, raisin sec)
- **Salade de Pays**  
(Salade verte, Roquefort, noix, jambon sec, tomate, oignon au vinaigre)
- **Salade Grecque**  
(Salade verte, fêta, olive noire, concombre, tomate, fève)
- **Salade Parisienne**  
(Salade verte, jambon blanc, œuf dur, chips de légumes, maïs, persil)
- **Salade Campagnarde**  
(Salade verte, pâté maison, saucisse sèche, jambon de pays, saucisson, tomate) Supplément 1€
- **Salade du Sud-Ouest**  
(Salade verte, magret de canard séché, gésier confit, jambon sec, noisette caramélisée, tomate) Supplément 1€
- **Salade de St Frézal**  
(Salade verte, truite rôtie, citron, patate douce, amande effilée, tomate) Supplément 1€
- **Salade Cévenole**  
(Salade verte, chèvre chaud en croûte et son miel, tomate cerise, maïs et pignon de pins) Supplément 1€
- **Salade de l'Aubrac**  
(Salade verte, tomate cerise, jambon sec, noix, Laguiole en feuille de brick, pomme de terre rôtie) Supplément 1€
- **Salade Méditerranée**  
(Salade verte, fruit de mer persillé, crevette, noix de St Jacques, poivron rouge, citron) Supplément 1€
  
- **Buffet de salades gourmandes (Cf. document annexe)**

Possibilité de choisir au maximum un saladier pour 6 personnes.

Demandez-nous conseil sur la quantité de salades à sélectionner, en fonction du nombre de convives.

## Les entrées chaudes ou 2ndes entrées froides :

- **Papillote de saumon sur lit de poireau**
- **Filet de truite de St Frézal aux amandes**
- **Pavé de saumon à l'aneth**
- **Ris d'agneau aux girolles *Supplément 1€***
- **Coquille de St Jacques feuilletée sauce châtaigne *Supplément 1€***
- **Cuisses de grenouilles persillées**
- **Feuilleté d'escargot**
- **Assiette de la mer**  
(Brochette de crevettes, saumon fumé, brandade de morue, bulots)
- **Vol au vent aux écrevisses**
- **Feuilleté aux fruits de mer**

## Les trous normands :

- **Pomme** (Sorbet Pomme et Liqueur de Pomme)
- **Litchis** (Sorbet Mangue et Liqueur de Litchis)
- **Verveine** (Sorbet Verveine et Liqueur de Verveine)
- **Noix de coco** (Sorbet Noix de coco, Malibu)
- **Royal de poire** (Sorbet poire et Champagne)
- **Vanille** (Glace vanille et Grand Marnier)
- **Orange** (Sorbet orange et Cointreau)
- **Bleu** (Sorbet citron et Curacao bleu)
- **Fruit de la passion** (Sorbet passion et Passoa)

## Les plats uniques :

- Cassoulet
- Poulet Basquaise – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Ambrosine de poulet – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Porc au miel et au Gingembre
- Potée Auvergnate
- Pouteille
- Lasagnes Napolitaines
- Petits Salés aux Lentilles
- Poulet Basquaise – Riz ou Pomme de Terre Grenaille
- Jambalaya
- Paella, Pastella Supplément 1€
- Paella de la mer Supplément 2€
- Truffade Saucisse Supplément 2€

## Les plats chauds :

- Filet mignon de porc en croûte en sauce
- Cuisse de canette en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Navarin d'agneau
- Saucisse grillée
- Bœuf Bourguignon Supplément de 1€
- Blanquette de veau "recette d'Angélique" Supplément de 1€
- Sauté de canard en sauce Supplément de 2€
- Canard à l'orange Supplément de 2€
- Caille farcie au foie gras et aux marrons Supplément de 2€
- Osso-buco de veau "spécialité d'Angélique" Supplément de 2€
- Civet de biche sauce grand veneur Supplément de 2€
- Souris d'Agneau Supplément de 3€
- Filet de truite aux amandes
- Filet de truite à la Méditerranéenne
- Filet de lotte à l'Armoricaine
- Filet de lotte au cidre
- Pavé de saumon sauce safranée

**Les sauces :** Cèpes, Morilles, Girolles,  
Poivre vert, Crème oignons, Barbecue,  
Echalote, Madère, Roquefort, Chasseur,  
Grand veneur, Oseille, Groseille.

## Les légumes :

### La Pomme de Terre dans tous ses états :

- Gratin de pomme de terre
- Pomme de terre sautée au four
- Truffade *Supplément 2€*
- Pomme de terre poêlée
- Gaufre à la pomme de terre
- Galette de pomme de terre
- Pomme de terre grenaille poêlée

### Autres accompagnements :

- Riz pilaf
- Carottes vichy
- Haricots verts persillés
- Flan de carotte et épinard
- Flan de courgette
- Tomate à la Provençale
- Marrons poêlés
- Lentilles
- Gratin de patate douce
- La Ratatouille : tomates, oignons, poivrons, aubergines, courgettes. *Supplément 1€*
- La Poêlée façon Basquaise : tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette. *Supplément 1€*
- La Poêlée Gourmande : pomme de terre, oignon, lardon, carotte, petit pois, fève. *Supplément 1€*
- Poêlée forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois. *Supplément 1€*
- Jardinière de légumes : petit pois, carotte, oignons *Supplément 1€*
- Crumble de légumes *Supplément 1€*

## Les fromages :

- Assiette de fromage : Pour les gourmands de nos régions, ils sont incontournables...
  - Le Pélardon des Cévennes
  - Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac - Séverac d'Aveyron)
  - Laguiole de la ferme du Teil (St Germain du Teil)

- Plateau de fromage : *Supplément 2€*
  - **Le Pélardon des Cévennes**
  - **Bleu de brebis Ferme Seguin** (Blayac - Séverac d'Aveyron)
  - **Laguiole de la ferme du Teil** (St Germain du Teil)
  - **Tome de brebis** (Hyelzas sur le causse Méjean)
  - **Bleu de vache Lozère**
  - **Tome de vache Lozère**

## Les desserts Maison :

- Tarte de 8 portions
- Gâteau à partir de 10 portions *Supplément 0€50*
- Tartelette individuelle *Supplément 1€*
- Gâteau individuel *Supplément 2€*
  
- Buffet des milles et une douceurs : *Supplément 5€*

*Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix  
 De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix  
 De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix  
 Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix*

### Gâteaux

**Tiramisu aux Fruits Rouges**  
**Tiramisu Spéculoos**  
**Tiramisu Café**  
**Framboisier**  
**Tutti Frutti**  
**Forêt noire**  
**Poirier**  
**Trianon**

**Brookies**  
**Mille-feuilles**  
**Duo de Chocolat**  
**Bavarois à l'Abricot**  
**Gâteau mousse praliné**  
**Gâteau à la Vanille et aux Amandes**  
**Carré gourmand au beurre de cacahuète**  
**Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats**

Selon la saison : **Fraisier, Tarte aux Fraises, Mille-feuilles Fraise Chocolat**

### Tartes

**Tarte aux Framboises**  
**Tarte Poire-Chocolat**  
**Tarte Poire Amandine**  
**Tarte aux Pommes**  
**Tarte aux Mirabelles**  
**Tarte aux Prunes**  
**Tarte à la Rhubarbe**  
**Tarte aux Fruits rouges** (selon la saison)

**Tarte Chocolat coco**  
**Tarte aux Abricots**  
**Tarte Citron**  
**Tarte Chocolat**  
**Tarte à l'Orange**  
**Tourte aux Pruneaux**  
**Tarte médiévale aux Fruits Secs**

## Autres gourmandises

Truffles à la crème de Whisky  
Fruits Frais de saison – Crumble avec sa crème fouettée et son caramel

Crème Brûlée  
Flan d'Abricot  
Crumble de Pomme  
Gratin de Rhubarbe  
Gratin Fraise Rhubarbe  
Crumble de Pomme Fraise

Riz au lait  
Flan Pâtissier  
Far Breton  
Pomme au four  
Flan Pâtissier au chocolat  
Quinoa au lait d'amande et à la vanille

## Verrines

Verrine La 3 Chocolats  
Verrine La Poire Chocolatée  
Verrine La Mousse au Chocolat  
Verrine La Panna cotta des Bois  
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi  
Verrine Le Riz au lait aux Raisins  
Verrine La Majestueuse à la Fraise (selon la saison)  
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée  
Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi  
Verrine La Divine d'Ananas  
Verrine Le Parfait de Citron  
Verrine Le Délice de Framboise  
Verrine Le Suprême de Caramel  
Verrine La Pomme à la crème de Cidre  
Verrine L'Harmonie d'Abricot au Spéculoos  
Verrine Panna cotta au chocolat en 2 textures

## Brochette de fruits

Les parfums seront à définir selon la saison

## Mignardises sucrées

### TARTELETTES

Tartelette chocolat  
Tartelette aux noix de pécan  
Tartelette au citron

### FINANCIERS

Financier aux amandes  
Financier aux noix  
Financier à la framboise

### CRUMBLE

Crumble Poire Noisette  
Crumble Pomme Framboise  
Crumble Abricot

### FLANS

Flognarde aux Poires  
Flan à la noix de Coco  
Clafouti à la Cerise

### CANNELES

Cannelé véritable de Bordeaux  
Cannelé au miel  
Cannelé au chocolat

### CAKES

Cake aux raisins secs  
Cake en barre chocolatée  
Cake à l'abricot moelleux

### GAUFRES

Gaufre Piña Colada  
Gaufre au Nutella  
Gaufre citron meringué

### COOKIES

Cookies Multi-Grain (Flocon d'avoine, Graine de courge, lin...)  
Cookies Chocolat au Lait Noix de Pécan  
Cookies Raisin sec Flocon d'avoine

## MUFFINS

**Muffin Bouchon au rhum façon baba**

**Muffin Fondant chocolat**

**Muffin à la noisette**

## CHARLOTTES

**Charlotte Brownies**

**Charlotte façon madeleine**

**Charlotte façon madeleine au chocolat blanc**

## TULIPES

**Tulipe cévenole**

**Tulipe au spéculoos**

**Tulipe à la mousse au chocolat**

## CHAUSSENS

**Chausson aux pommes**

**Chausson aux pruneaux**

**Chausson à la fraise et à la rhubarbe**

## BATONNETS SUCRES

### Assortiment Sticks Croustillants

Citron  
Cannelle  
Gingembre

Amande  
Pistache  
Noix de Pécan

### Assortiment Chocolats Crunchy

Chocolat noir Noix  
Chocolat au lait Riz soufflé  
Chocolat blanc Cramberries

Chocolat noir Corn Flakes  
Chocolat au lait Noisette  
Chocolat blanc Graine de Sésame

### Assortiment Croustis-Moelleux

Baguette Biscottis Vanille  
Baguette Amande Caramel  
Baguette Pain d'Epices

Baguette Coco  
Baguette Spéculoos  
Baguette Chocolat