

M.P.A.

Restaurant-Traiteur

www.mpa-traiteur.com

Repas, Buffets, Plateaux-repas, Cocktails, Organisation de réceptions

55, Avenue de Toulouse 31240 L'UNION

Tel : 05 61 09 08 98 Fax : 05 62 89 95 98

mpatraiteur@wanadoo.fr



COCKTAIL

<i>Panaché de feuilletés</i>	0,75 €/pièce
<i>Assortiment de canapés</i>	0,85 €/pièce
<i>Crevette en cocon de pomme de terre</i>	1,00 €/pièce
<i>Torpedo de crevettes</i>	0,80 €/pièce
<i>Petites tortillas wraps</i>	1,00 €/pièce
<i>Brochette de gambas à la mandarine</i>	1,00 €/pièce
<i>Verrine d'avocat aux crevettes ou tartare de saumon au tzatziki</i>	1,10 €/pièce
<i>Mini hamburgers</i>	1,00 €/pièce
<i>Toast de foie gras de canard entier (pain de campagne ou brioché)</i>	1,00 €/pièce
<i>Croquette d'escargot (en pâte biscuitée)</i>	1,10 €/pièce
<i>Timbale de brouillade d'œufs, concassée de tomates au magret fumé</i>	1,10 €/pièce
<i>Verrine de butternut aux copeaux de foie gras et crème de marrons</i>	1,10 €/pièce
<i>Petits légumes méditerranéens farcis, coulis de tomates</i>	1,10 €/pièce
<i>Cassolette de boudin blanc aux pommes</i>	1,15 €/pièce
<i>Sucette de bloc de foie gras aux amandes</i>	1,15 €/pièce
<i>Cassolette de noix de Saint Jacques parfumées à la vanille</i>	1,20 €/pièce
<i>Mignonnette de caille aux raisins</i>	1,40 €/pièce
<i>Palmier aux senteurs du monde (mozzarella tomate, melon jambon, boudin créole,..) 50 piè</i>	45,00 €/pièce

ENTREES

<i>Foie gras de canard entier mi cuit (le kg)</i>	72,00 €
<i>Bloc de foie gras de canard 50% morceaux (le kg)</i>	49,00 €
<i>Boudin blanc truffé 1% (les 120g)</i>	2,30 €
<i>Pâté en croûte de canard, médaillon de bloc de foie gras (env. 100g)</i>	4,60 €
<i>Feuilleté de volaille aux écrevisses</i>	4,60 €
<i>Brochettes de filets de caille, légumes provençaux sur lit de jeunes pousses</i>	4,80 €
<i>Tourte aux ris de veau (env. 120g)</i>	5,50 €
<i>Flan d'asperges au Parmesan</i>	5,20 €
<i>Assortiment gersoïis (gésiers, magrets séchés, fritons, toast de foie gras de canard entier, mesclun)</i>	5,60 €
<i>Terrine de saumon et truite aux amandes (le kg)</i>	24,90 €
<i>Saumon gravelax (env 100g) ou Tartare de saumon à l'aneth (+mini blinis)</i>	3,80 €
<i>Filet de saumon en Bellevue (min 6 pers) (env 150g)</i>	4,60 €
<i>Pâté en croûte de saumon mousseline de légumes (env. 150g)</i>	4,60 €
<i>Saumon glacé entier en Bellevue aux deux sauces (min. 8 pers)</i>	7,50 €
<i>Demi langouste en Bellevue (env. 250g)</i>	13,50 €
<i>Demi queue de langouste en Bellevue (env. 150g)</i>	14,80 €

POISSONS CHAUDS

<i>Couronne de sole tropicale et saint Jacques à la normande</i>	4,80 €
<i>Papillote de cabillaud à la fondue de poireaux</i>	4,60 €
<i>Filets de rougets en escabèche</i>	5,30 €
<i>Brochette de lotte rôtie et Saint Jacques, coulis de poivrons doux</i>	5,70 €
<i>Cassolette de Noix de Saint Jacques au sancerre</i>	6,10 €
<i>Pavé de turbot sauvage à l'aneth</i>	7,80 €
<i>Demi langouste à l'américaine (env. 250g)</i>	13,50 €
<i>Demi queue de langouste à l'américaine (env. 150g)</i>	14,80 €

VIANDES

<i>Rôti de veau au Madère et oignons grelots</i>	5,40 €
<i>Poirine de pintade farcie aux cèpes et foies de volaille, sce Ambassadrice</i>	5,80 €
<i>Magret de canard émincé aux poires ou poivre vert</i>	5,80 €
<i>Civet de chevreuil</i>	6,00 €
<i>Chapon sauce foie gras et morilles</i>	6,40 €
<i>Caille rôtie sauce marchand de vin</i>	6,90 €
<i>Fondant de chapon farce aux cèpes</i>	7,80 €
<i>Filet mignon de sanglier, duxelles de champignons</i>	10,20 €
<i>Souris d'agneau confite et braisée au thym, jus clair, herbes de Provence</i>	10,80 €
<i>Ris de veau, fonds juste braisé au Madère, plaurotes</i>	11,60 €
<i>Dinde farcie aux marrons et raisins (env 2kg soit 8/10 pers)</i>	39,00 €

GARNITURES

<i>Fonds d'artichaut gratiné à la purée de carottes</i>	1,30 €
<i>Timbale de gratin dauphinois</i>	1,50 €
<i>Poêlée de saison (pleurotes, fèves, har.verts, pholiotés, p. de terre)</i>	1,70 €
<i>Roulé de courgettes à la fondue de carottes</i>	1,50 €
<i>Fagot d'asperges ou fagot de haricots verts</i>	1,60 €
<i>Ecrasé de pomme de terre, cœur coulant au mont d'or</i>	2,20 €
<i>Millefeuille aux deux carottes et betterave</i>	1,80 €
<i>Artichauts boutons</i>	2,00 €
<i>Fondant de vitelotte aux éclats d'amandes</i>	2,30 €
<i>Tatin de légumes méditerranéens confits,</i>	2,60 €
<i>Gratin gourmand aux cèpes et noix</i>	2,40 €

M.P.A.
Traiteur

FROMAGE

<i>Plateau de fromages (Comté, chèvre, Brie, Bleu de Bresse) – min 6 pers</i>	2,70 €
<i>Plateau de fromages affinés de chez Betty (maître affineur – Toulouse) – min 6 pers</i>	3,50 €

DESSERTS

<i>Assortiment de petits fours sucrés (pièce)</i>	1,10 €
<i>Plateau de macarons (pièce)</i>	1,00 €
<i>Mini tropéziennes (pièce)</i>	1,10 €
<i>Précieux chocolat caramel</i>	2,60 €
<i>Entremets cappucino (crumble chocolat, crèmeux café, mousse de lait)</i>	2,60 €
<i>Choco croustillant (biscuit amande, croustillant chocolat noisette)</i>	2,60 €
<i>Entremets vanille, pomme tatin</i>	2,60 €
<i>Buchette fruits rouges (bisacuit amande framboise, ompotée cassis, bavaroise nougat)</i>	3,90 €

Livraison assurée

Minimum de commande : 8 portions (sauf pièces cocktail : 10 pièces)