



CATALOGUE DES PLATS TRAITEUR

Plus de 200 idées • de 8 à 25 € par personne

PRIX INDICATIFS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Des plats traditionnels aux recettes gastronomiques, pour vos réceptions privées et professionnelles.

06 32 55 58 73 • www.la-gloutonnerie.fr

PRIX INCLUANT LES ACCOMPAGNEMENTS

Tarifs indicatifs des 50 personnes - En dessous : sur devis

SERVICE NON INCLUS DANS LES TARIFS

NOS FORMULES DE PRESTATION

La Gloutonnerie - Traiteur & epicerie fine

LIVRAISON DE PLATS CHAUDS

Nos plats peuvent être livrés chauds, avec leurs accompagnements.
Conditions et frais de livraison selon le lieu de réception.

SERVICE SUR PLACE A L'ASSIETTE

Possibilité de servir les plats à l'assiette directement sur place.
Tarif du service à l'assiette : uniquement sur devis,
selon le nombre de convives et les besoins de votre événement.

TARIFS DES PLATS

Prix indicatifs affichés pour 50 personnes minimum.
Les accompagnements sont compris dans les prix indiqués.
Pour moins de 50 personnes : devis personnalisé.

LE SERVICE N'EST PAS INCLUS DANS LES PRIX DES PLATS

Service à l'assiette, personnel et prestations complémentaires sur devis.

BŒUF & VIANDES MIJOTÉES



Bœuf bourguignon	10 €
Joue de bœuf mijotée	12 €
Paleron de bœuf confit	12 €
Carbonnade flamande	12 €
Bœuf aux carottes	9 €
Daube provençale	10 €
Bœuf Stroganoff	10 €
Bœuf braisé au vin rouge	11 €
Chili con carne	8 €
Boulettes de bœuf sauce tomate	8 €
Parmentier de bœuf effiloché	9 €
Hachis parmentier de bœuf	8 €
Langue de bœuf sauce tomate	9 €
Émincé de bœuf sauce au poivre	11 €
Bœuf à la bière brune	11 €
Bœuf sauce échalotes	12 €
Bœuf au paprika fumé	10 €
Bœuf à la provençale	10 €
Bœuf façon goulasch	10 €
Bœuf aux olives	10 €
Bœuf à la moutarde à l'ancienne	10 €
Bœuf confit aux oignons	11 €
Boulettes de bœuf à la marocaine	9 €
Bœuf façon tex-mex	10 €

PORC & CHARCUTERIES CUISINÉES



Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	8 €
Sauté de porc à la forestière	8 €
Paupiettes de porc à l'ancienne	8 €
Paupiettes de porc bière et miel	9 €
Rougail saucisses	8 €
Rôti de porc cuisson lente BBQ	9 €
Porchetta italienne	11 €
Andouillette sauce moutarde	9 €
Sauté de porc au caramel	8 €
Porc à la normande, pommes et cidre	9 €
Filet mignon sauce forestière	11 €
Échine de porc confite à la bière	9 €
Petit salé aux lentilles	9 €
Palette de porc à la diable	9 €
Joues de porc au cidre	11 €
Joues de porc à la bière	11 €
Porc effiloché sauce BBQ	10 €
Porc aux pruneaux	9 €
Porc sauce charcutière	9 €
Sauté de porc à la tomate	8 €
Sauté de porc aux champignons	8 €
Sauté de porc au curry	8 €
Filet mignon au miel et thym	12 €
Filet mignon à la moutarde	12 €

VOLAILLES & CANARD



Poulet basquaise	8 €
Poulet curry coco	8 €
Émincé de poulet sauce forestière	8 €
Poulet au cidre et champignons	8 €
Poulet sauce crémeuse au parmesan	8 €
Fricassée de volaille à l'ancienne	9 €
Poulet rôti et jus de cuisson	8 €
Poulet façon vallée d'Auge	9 €
Poulet à l'estragon et à la crème	9 €
Poulet tikka masala	9 €
Suprême de volaille aux cèpes	12 €
Poulet à la crème et aux morilles	18 •
Colombo de poulet	9 €
Tajine de poulet citron et olives	9 €
Hachis de canard confit	11 €
Cuisse de canard confite	12 €
Poulet aux olives et citron confit	9 €
Poulet sauce moutarde et estragon	9 €
Poulet au paprika et crème	8 €
Poulet à la tomate et basilic	8 €
Poulet façon colombo antillais	9 €
Poulet sauce Boursin	9 €
Poulet rôti aux herbes	8 €
Cuisse de canard sauce au poivre	13 €
Parmentier de canard	12 •
Poulet sauce chorizo	9 •
Cuisse de canard à l'orange	12 •
Parmentier de canard aux patates douces	12 •

VEAU & PLATS DE FÊTE



Blanquette de veau à l'ancienne	10 •
Sauté de veau Marengo	11 •
Osso buco à la milanaise	12 •
Paupiettes de veau sauce forestière	12 •
Veau à la crème et champignons	11 •
Veau mijoté au cidre	11 •
Veau aux olives à la provençale	11 •
Émincé de veau aux morilles	14 •
Veau aux petits légumes	11 •
Veau à la moutarde ancienne	12 •
Veau façon blanquette forestière	12 •
Veau au citron et thym	12 •
Veau à la provençale	11 •
Veau aux cèpes	15 •
Sauté de veau aux carottes	11 •
Paupiette de veau sauce porto	14 •

POISSONS & FRUITS DE MER



Lasagnes saumon, épinards et ricotta	9 €
Tagliatelles au saumon fumé	10 €
Brandade de morue	10 €
Dos de cabillaud beurre blanc	12 €

Saumon sauce oseille	12 €
Blanquette de poissons	11 €
Gratin de fruits de mer	11 €
Parmentier de saumon et poireaux	10 €
Curry de crevettes au lait de coco	11 €
Marmite du pêcheur	13 €
Lieu noir sauce citronnée	10 €
Cassolette de poissons et crustacés	12 €
Saumon à la crème citronnée	13 €
Saumon à l'aneth	13 €
Saumon sauce hollandaise	14 €
Cabillaud à la provençale	13 €
Cabillaud en croûte d'herbes	15 €
Lieu noir à la crème de poireaux	11 €
Colin sauce beurre citron	10 €
Gratin de saumon et pommes de terre	11 €
Curry de poisson coco	12 €
Lasagnes aux fruits de mer	12 €

GRANDS PLATS & SPÉCIALITÉS



Paella royale	12 €
Couscous poulet et merguez	10 €
Couscous trois viandes	12 €
Tartiflette gourmande	10 €
Choucroute garnie	10 €
Cassoulet traditionnel	11 €
Pot-au-feu traditionnel	10 €
Potée auvergnate	10 €
Jambalaya de Louisiane	10 €
Tajine de bœuf aux légumes	10 €
Rougail de poulet	9 €

Saucisses de Toulouse aux lentilles	9 €
Lasagnes à la bolognaise	8 €
Tomates farcies fumées	8 €
Paella poulet et chorizo	10 €
Paella de la mer	13 €
Couscous végétarien	9 €
Tajine de poulet aux abricots	11 €
Tajine de bœuf aux pruneaux	12 €
Baeckeoﬀe alsacien	12 €
Poulet yassa	10 €
Moussaka traditionnelle	10 €
Chili sin carne	9 €
Riz façon jambalaya au poulet	10 €

GRATINS & PLATS VÉGÉTARIENS



Mac & cheese aux lardons	8 €
Croziflette savoyarde	9 €
Gratin de gnocchis au parmesan	8 €
Gratin de pâtes poulet-champignons	9 €
Cannellonis à la viande	9 €
Gratin de chou-fleur au jambon	8 €
Lasagnes aux légumes de saison	9 €
Curry de légumes au lait de coco	8 €
Parmentier de lentilles et légumes	8 €
Risotto crémeux aux champignons	9 €
Gratin de ravioles aux champignons	9 €
Tartiflette végétarienne	9 €
Gratin dauphinois et champignons	9 €
Lasagnes épinards ricotta	9 €
Risotto au potimarron	10 €
Risotto asperges et parmesan	12 €

Gratin de courgettes au chèvre	9 €
Parmentier de légumes racines	9 €
Pâtes sauce tomate et burrata	10 €
Curry de pois chiches	9 €
Gnocchis sauce gorgonzola	10 €
Gratin de patates douces	9 €

CANARD & VIANDES PRESTIGE



Magret de canard sauce au miel et aux épices	18 €
Magret de canard sauce au poivre vert	19 €
Magret de canard aux figues	20 €
Magret de canard sauce aux cèpes	22 €
Magret de canard sauce aux morilles	25 €
Filet de bœuf sauce au poivre	23 €
Filet de bœuf sauce aux cèpes	25 €
Tournedos de bœuf sauce au foie gras	25 €
Suprême de pintade sauce aux morilles	21 €
Ballotine de volaille aux champignons	17 €
Caille farcie et jus réduit	22 €
Ris de veau sauce forestière	25 €
Magret de canard aux cerises	22 €
Magret sauce orange et gingembre	21 €
Magret sauce balsamique	20 €
Magret aux airelles	21 €
Suprême de poulet jaune aux morilles	22 €
Pintade farcie aux marrons	23 €
Filet de bœuf sauce bordelaise	25 €
Filet de bœuf sauce truffée	25 €
Ballotine de dinde aux cèpes	18 €
Caille rôtie au miel	22 €

SAUMON & POISSONS RAFFINÉS



Pavé de saumon sauce beurre blanc	16 €
Pavé de saumon sauce champagne	19 €
Saumon rôti, crème de poireaux	17 €
Saumon en croûte feuilletée	20 €
Dos de cabillaud sauce safranée	20 €
Dos de lieu jaune beurre citronné	19 €
Filet de bar sauce vierge	23 €
Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux	25 €
Cassolette de Saint-Jacques et crevettes	23 €
Risotto aux gambas	22 €
Saumon fumé artisanal et blinis	18 €
Saumon fumé, crème citronnée et œufs de poisson	22 €
Saumon laqué au miel et soja	18 €
Saumon sauce aux agrumes	19 €
Saumon aux asperges et beurre blanc	22 €
Dos de cabillaud au chorizo	19 €
Cabillaud sauce champagne	22 €
Lotte à l'armoricaine	25 €
Lotte sauce safranée	25 €
Bar rôti sauce citron	23 €
Saint-Jacques sauce champagne	25 €
Gambas flambées sauce crémeuse	24 €

SIGNATURES FESTIVES & CAVIAR



Œuf parfait, crème de parmesan et caviar (option)	25 €
Blinis, saumon fumé et caviar (option)	25 €
Saint-Jacques, émulsion citronnée et caviar (option)	25 €
Risotto aux cèpes et copeaux de truffe	23 €
Suprême de volaille sauce foie gras	23 €
Magret de canard, réduction de porto	22 €
Filet mignon de veau aux morilles	25 €
Pavé de saumon, sauce aux crustacés	22 €
Ballotine de pintade, jus corsé	22 €
Parmentier de canard au foie gras	22 €
Saumon gravlax, crème à l'aneth	20 €
Magret de canard au foie gras	25 €
Risotto aux Saint-Jacques	25 €
Volaille farcie aux châtaignes	21 €
Saumon sauce champagne et œufs de truite	24 €
Cassolette de gambas et Saint-Jacques	25 €
Filet mignon sauce morilles	23 €
Parmentier de canard et cèpes	20 €

LIVRAISON & SERVICES

Livraison aux particuliers et aux entreprises. Matériel de maintien au chaud ou au froid et vaisselle disponibles à la location, selon devis.

Prix indicatifs par personne pour 50 convives minimum.

Produits de prestige, truffe et caviar : disponibilité et supplément sur devis.