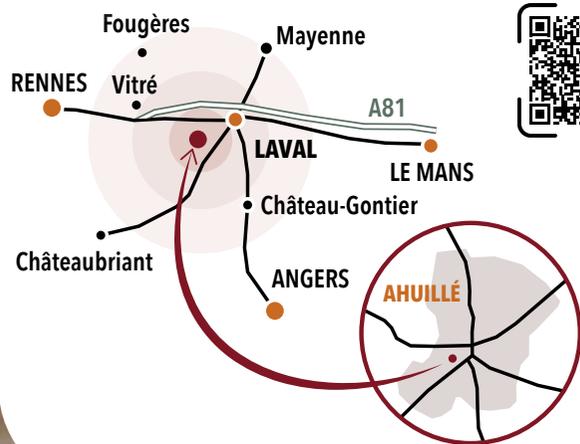


TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Retrouvez notre actualité sur



Les Délices

Denis FRÉMONT
traiteur.lesdelices.ahuille@orange.fr
02 43 66 02 51

traiteur-lesdelices-mayenne.fr

6, rue Jean Baptiste Robin

53940 Ahuillé

Les Délices
TRAITEUR

PLATS À EMPORTER

2024

Denis FRÉMONT



Nos apéritifs

Plateau de toasts variés froids

50 pièces

33,00 €



Plateau de toasts chauds

60 pièces à réchauffer par vos soins

36,00 €



Assortiments de verrines

la pièce

2,75 €



Pain surprise

50 pièces

32,00 €



Plateau de mini cassolettes de la mer

24 pièces à réchauffer

42,50 €

Nos entrées froides

présentées à l'assiette

- Valse de saumon fumé,
mesclun de légumes et gambas herbes fines** 9,75 €
- Fantaisie maraîchère** 10,50 €
*Aumônière de légumes confites, tarte fine d'artichaut,
chutney de betterave, tapenade d'olive*
- Assiette de foie gras de canard** 10,50 €
Foie gras, compotée d'oignons et caviar de figue
- Promenade périgourdine** 10,75 €
*Foie gras et pommes caramélisées, éventail de magret
de canard fumé croustillant de gésiers, carambole et figue*
- Gourmandise océane** 10,75 €
*Carpaccio de saumon fumé, cassolette de pétoncle,
rouget mariné au citron vert, étoilé de sardine youzou*
- Futilité terre et mer** 11,75 €
*Médaille de foie gras, noix de St Jacques à l'aneth,
oignons confits, saumon fumé, croustade de volaille*

Nos entrées chaudes

présentées en cassolette

- Cassolette de lieu parfumé au basilic et chorizo** 8,50 €
- Trilogie du pêcheur,
risotto au jus de homard (selon arrivage)** 9,75 €
- Méli Mélo de rouget et crustacés,
croustillant de légumes d'antan** 10,75 €
- Noix de St Jacques aux pommes caramélisées
granité au champagne** 11,75 €

Nos poissons chauds

accompagnés de leurs légumes



- Dos de saumon labellisé, carottes parisiennes
au lait de coco** 9,75 €
- Filet de cabillaud rôti au thym,
coulis de ratatouille** 9,75 €
- Gondole de dorade et crustacés
butternut et sésame** 10,75 €
- Dos de bar braisé au citron vert et herbes fines** 11,75 €
- Rosace de sole et langoustines au pesto** 11,75 €
- Mille feuille de St Pierre,
fondue de fenouil et son jus épicé** 11,75 €
- Brochette de St Jacques et gambas flambées
sur son lit de patates douces** 14,00 €

À réchauffer par vos soins

Nos viandes chaudes

accompagnés de leurs légumes



Mitonnée de canard confite à la forestière 9,75 €

Filet de porc persillé et sa polenta crémeuse 10,50€

Filet de canette de nos régions,
fondant de vitelotte au gingembre 10,50 €

Moelleux de pintadeau labellisé
et foie gras aux saveurs mayennaises 11,25 €

Magret de canard grillé
aux poires caramélisées 11,25 €

Brochette de filets de caille
et petits légumes confits 11,75 €

Pièce de veau poêlée et sa crème de whisky 14,00 €

Tournedos de filet de bœuf au jus de truffe 14,00 €

À réchauffer par vos soins

