

BOISSONS *de la boutique*

La Loere

Cola 33cL	2.20€
Limonade 33cL	2.20€
Cola 75cL	4.20€
Limonade 75cL	4.20€

Les Vergers de la Manse

Jus de fruits 25cL	2€
Jus de fruits 75cL ou 1L (selon le fruit)	4.80€

Les vins

Choix varié, prix varié

Nous consulter

Tous nos prix sont TTC.



CÉCILE & PIERRE
TRAITEUR

58 rue Blanqui - 37000 Tours - 02 47 38 92 01

cecileetpierredupin@gmail.com

www.traiteur-tours.fr



CARTE *Confinement*

SUR COMMANDE

au 02 47 38 92 01,

cecileetpierredupin@gmail.com,

www.instagram.com/cecilepierretraiteur ou

www.facebook.com/cecileetpierre



Cécile & Pierre traiteur

58 rue Blanqui - 37000 Tours - 02 47 38 92 01

cecileetpierredupin@gmail.com

www.traiteur-tours.fr

NOTRE CARTE

maison

Lunch Box à 9.90€ pièce

1 salade de saison (au choix : opéra, Italienne, végétarienne)
1 Bagel ou 1 wrap (au choix : saumon, poulet, végétarien)
1 dessert (au choix : mousse au chocolat, tiramisu, moelleux pomme-cannelle)
1 boisson (au choix : jus de fruits ou sodas locaux)

Plateau raclette à 9.50€ par personne

250g de fromages (Morbier, fromage à raclette au lait cru, Tomme de chèvre)
200g de charcuterie (jambon blanc cuit au torchon, jambon Serrano, Lomo, Rosette)
400g de pommes de terre

Plateau apéro à 6.60€ par personne (6 pièces salées)

Gougères au Comté affiné
Focaccia au jambon sec et citron confit
Cuillère Opéra à la moutarde à l'ancienne
Velouté de champignons
Blinis de saumon, crème de raifort
Mini rillons de Touraine et chèvre

Tartinades à 2.50€ pièce

Rillettes de Tours
Rillettes de saumon au raifort
Beurre de sardines persillés
Houmous à la coriandre

Plateau de fromages affinés à 2.50€ par personne

Bûche de chèvre demi-sèche
Pont l'Evêque
St Nectaire fermier

Viennoiseries pur beurre des Charentes à 0.95€ pièce

Pain au chocolat
Croissant

NOTRE CARTE

maison

Entrées à 4€ par personne

Feuilleté de poulet au Curry Bengali
Tarte fine de rouget et crudités au citron confit
Pavé de saumon Label Rouge mariné aux agrumes et poivre de Timut, ceviche de légumes +1€

Plats à 5€ par personne

Lasagnes de bœuf
Parmentier de canard
Tartiflette
Cappelletti farcis ricotta et épinards, crème de champignons
Blanquette de veau, riz pilaf +2€
Travers de porc laqué, pommes de terre Rusty +2€

Desserts à 2,50€

Mousse au chocolat noir 64%
Crumble pomme-poire
Moelleux au chocolat
Tiramisu +0.50€

Tous nos plats sont cuisinés à base
de produits frais français, de préférence locaux
et par nos soins dans notre laboratoire culinaire.

Horaires d'ouverture (y compris jours fériés)

Lundi au samedi : 10h à 20h30
Dimanche : 9h à 13h

Conditions particulières

Commande au plus tard 1h avant le retrait
Pas de minimum d'achat
Retrait en boutique
Règlement à réception de la commande
Livraison : minimum d'achat 20€, 5€ de livraison, dans un rayon de 10km de la boutique