

LES SALADES À 15€ LE KILO

- Italienne (pâtes, tomates confites, artichauts, parmesan, câpres, cervelas, roquette, olives)
- Niçoise (riz, légumes du moment, anchois, olives, herbes fraîches, œufs)
- Piémontaise (pommes de terre, tomates, jambon, œufs, cornichons)
- Hareng et pommes de terre (pommes de terre, hareng, échalotes, persil, pommes, moutarde à l'ancienne)
- Mexicaine (avocat, maïs, crevettes, haricots secs, oignons, carottes, épices)
- Libanaise (boulgour, concombres, tomates, échalotes, oignons cibette, persil, menthe, radis)
- Taboulé au poulet et menthe ou végétarien (semoule, légumes du moment, menthe)
- Landaise (pommes de terre, magret de canard séché, jeunes pousses d'épinards, oignons, herbes fraîches, croûtons, gésiers de canard, maïs et graines de tournesol) +2€
- Opéra (céleri branche, jambon, Comté et pommes) +2€
- Végétarienne (légumes croquants, salade de jeunes pousses d'épinards) +2€
- Thaïlandaise (vermicelles de riz, pousses de soja, cacahuètes, herbes fraîches, chou rouge, carottes et crevettes) +2€
- Grecque (tomates, concombres, fêta, olives et herbes de Provence) +2€

TARTES SALÉES À 25€
(POUR 8 PERSONNES)

- Saumon, chèvre et herbes fraîches
- Brocoli, tomme de brebis et piment d'Espelette
- Quiche Lorraine
- Carottes, cumin et chorizo
- Paysanne (lard, pommes de terre, fromages)
- Italienne (tomates confites, mozzarella, basilic et jambon sec)
- Courgettes, fêta et menthe
- Jambon et fromages

DESSERTS INDIVIDUELS À 3,50€

- Chou craquelin au praliné, coulis de caramel
- Tartelette : fraises, citron, chocolat, amandine aux fruits
- Pana Cotta, coulis de fruits rouges et crumble
- Flan pâtissier à la fève de tonka
- Sablé breton, crémeux à la fève de Tonka et fruits de saison +1€

TARTES SUCRÉES À 24€
(POUR 8 PERSONNES)

- Tartes sucrées : fraises, citron, chocolat, amandine aux fruits, vigneronne
- Cheesecake à la vanille
- Flan à la fève de Tonka
- Tiramisu

MIGNARDISES À 130€

- Tiramisu
- Croquant au chocolat
- Financier au miel et oranges confites
- Salade de fruits frais de saison
- Riz au lait caramel
- Chou craquelin à la vanille
- Panacotta aux fruits rouges
- Cheesecake au citron
- Tartelette aux fruits de saison

CONDITIONS DE VENTE



Minimum
de 10 personnes



Les prix indiqués
sont pour une personne



Mariage
sur devis



Ouverture du mardi au samedi
de 8h à 17h30 et le dimanche
sur demande



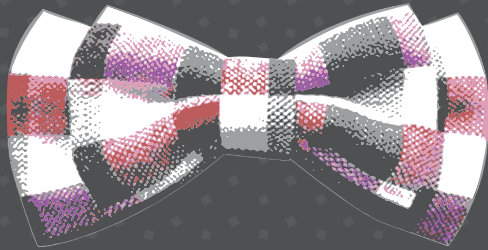
Commande au plus tard
8 jours avant sous réserve
de disponibilité



Laura Saule



ZA de Châtenay, 12 rue de Châtenay,
37210 Rochecorbon
02 47 38 92 01
contact@cecileetpierre.fr
www.traiteur-tours.fr



CÉCILE & PIERRE
TRAITEUR



Leslie Cure



TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS
PRIVÉES ET PROFESSIONNELLES



Charlène photo

Après plus de 10 ans dans la restauration gastronomique et en activité traiteur depuis 2015, nous avons toujours à cœur de partager notre passion pour la cuisine « faite maison » et l'événementiel. Nos valeurs et nos engagements restent forts : sélection de produits de qualité, soutien de l'économie locale et respect de l'environnement.

Notre démarche authentique permet de vous proposer du sur-mesure pour vos réceptions privées ou professionnelles. La mise à disposition de matériel, personnel de service, vaisselle et nappage est envisageable sur devis. Un service de livraison en camion frigorifique peut également être proposé.

N'hésitez pas à demander un devis personnalisé pour un événement qui vous corresponde à 100%.



PIÈCES COCKTAILS À 130€ PIÈCE

- Froides**
- Sablé au caviar d'aubergines, coriandre et sésame
 - Focaccia au jambon Serrano et citron confit
 - Maki au thon, wasabi et guacamole
 - Cannelloni de courgettes et tourteaux, vinaigre de mangue
 - Tarte fine de rouget au citron confit et légumes croquants
 - Avocado toast, sarrasin et crevettes
 - Mini burger au saumon et crème de raifort
 - Pain Suédois au chèvre et fruits secs
 - Blinis aux tomates confites, olives et câpres
 - Pana cotta aux algues et herbes fraîches
 - Gaufre au saumon, gingembre et citronnelle
 - Verrine de tomates et crème de mozzarella, huile d'olive au citron

- Chaudes**
- Feuilleté aux épices et cream cheese
 - Croque-monsieur au jambon blanc fumé et Saint Nectaire
 - Mini brioche au lard de Colonnata
 - Gougère au Comté affiné
 - Mini burger au pulled pork, sauce barbecue
 - Bouchée de morilles et persillade
 - Fricassée de champignons, poulet et sauce soja
 - Bonbon de pied de cochon, sauce aigre douce
 - Gaufre aux crevettes et crème cajun
 - Tacos aux poivrons et épices Tex-Mex
 - Croustillant d'oignons rouges et anchois
 - Cassolette de risotto, petits pois et huile de truffe

COCKTAIL DINATOIRE À 2340€

- 14 pièces salées et 4 mignardises. Proposition faite selon la saison

LES BUFFETS

Buffet d'entrées à 10.50€ (minimum 20 personnes)

- Assortiment de salades de saison
- Poissons marinés
- Assortiment de mini quiches ou assortiment de makis
- Légumes marinés
- Assortiment de tartinades

Buffet à 14€

- Assortiment de salades de saison
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Tarte sucrée de saison

Buffet à 19,20€

- Assortiment de salades de saison
- Légumes marinés
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Plateau de fromages et salade de jeunes pousses
- Dessert au choix

Le plateau de charcuterie et salaisons est composé de rillons de Touraine, jambon sec, chorizo et saucisse sèche.
Le plateau de viandes froides comprend du filet de poulet, du rôti de porc et du rôti de bœuf.

LES BRUNCHS

Brunch à 17.70€

- 3 mini viennoiseries pur beurre
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Brioche artisanale, plateau de confitures et miel
- Assortiment de salades de saison
- Wrap végétarien et mini burger
- Moelleux au chocolat noir

Buffet à 26.20€

- Assortiment de salades de saison
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Saumon mariné ou saumon Bellevue
- Assortiment de tartinades
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Plateau de fromages et salade de jeunes pousses
- Dessert au choix

Buffet « à réchauffer » à 27.50€

- Buffet d'entrées
- Un plat classique du monde ou un plat à la carte +3€
- Plateau de fromages et salade de jeunes pousses
- Dessert au choix

Brunch à 24.70€

- 3 mini viennoiseries pur beurre
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Plateau de fromages
- Brioche artisanale, plateau de confitures et miel
- Omelettes et garnitures
- Assortiment de salades de saison
- Wrap végétarien et mini burger
- Cheesecake
- Salade de fruits frais de saison

LES LUNCH BOX

Box « sandwich » à 13€

- Wrap au poulet ou végétarien
- Mini burger au saumon ou végétarien
- Demi bagel au chèvre demi-sec
- Cookie au chocolat

Box « repas froid » à 17€

- Saumon mariné aux agrumes et légumes croquants
- Poulet katsu, sauce aigre douce et taboulé à la menthe
- Toast de chèvre gratiné
- Flan pâtissier ou cookie au chocolat
- Un tiers de baguette de tradition

Box « à réchauffer » à 21.50€

- Tarte fine de rouget et citron confit
- Parmentier de bœuf ou lasagnes traditionnelles

ENTRÉES À 7€

- Poulpe grillé au chorizo, houmous de petits pois, gel citron et croûtons à l'ail
- Saumon mariné aux fleurs, tagliatelles de légumes et crème d'ail noir
- Cannelloni de poireaux, œufs mimosa et langoustines, vinaigrette à la truffe
- Cromesquis de rillons de Touraine et crème de burrata, tartare de tomates ou tartare de betteraves et herbes fraîches
- Tartelette au parmesan, compotée de tomates, tomates confites, pesto et tagliatelles de courgettes
- Tarte fine de rouget au citron confit, légumes croquants au piment d'Espelette et salade d'herbes fraîches
- Pressé d'aile de raie aux câpres, vinaigrette ravigotée et salade de jeunes pousses
- Filets de maquereaux gravlax, coulis d'aneth, houmous de betterave et pickles de betterave et radis
- Médaillon de foie gras et fruits secs, gelée de Porto, chutney de saison et toast de pain de maïs +3€

PLATS À 13€

- Cabillaud en croûte d'herbes, mousseline de carottes à l'orange et petits légumes épicés, jus et condiment à la cacahuète
- Filet mignon de cochon Roi Rose façon Wellington, aubergines rôties aux herbes de Provence et jus de viande corsé
- Suprême de poulet farci aux câpres, risotto d'épeautre aux petits pois, ail confit en chemise et jus en persillade
- Joue de bœuf façon maffé, gratin de patates douces aux épices, chips de lard et pop-corn aux herbes
- Agneau confit en croûte de romarin, crème de haricots tarbais et tagliatelles de courgettes fondantes et jus d'agneau Malbec
- Parmentier de lentilles vertes, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive (végétarien)
- Filet de Saint-Pierre confit aux agrumes, polenta croustillante aux coques, artichauts rôtis, condiment citronnelle et jus crémé +2€
- Magret de canard rôti en panure de dragées, poêlée de champignons, pommes de terre et amandes, jus de volaille au Cointreau +2€
- Quasi de veau rôti en basse température, fregola aux petits légumes et aubergines grillées, jus de veau crémé sauge et citron +2€

FROMAGES À 350€

- Sélection de fromages de chèvre locaux et salade de jeunes pousses
- Plateau de fromages et salade de jeunes pousses
- Brioche perdue au chèvre et miel, salade de jeunes pousses d'épinards
- Crémeux de bleu d'Auvergne, chips de sarrasin et gel de vin rouge, salade de roquette

LES CLASSIQUES DU MONDE À 10€

- Lasagnes traditionnelles ou végétariennes, salade de jeunes pousses
- Parmentier de bœuf ou de canard, salade de jeunes pousses
- Rougail saucisse et riz pilaf
- Curry de poisson ou de volaille, riz jasmin
- Chili con carne
- Colombo de porc ou de poulet, riz basmati
- Pad Thai au poulet et crevettes
- Blanquette de veau et riz pilaf +2€
- Navarin d'agneau et petits légumes +2€
- Burger de bœuf et galette de pommes de terre +2€
- Jambalaya +2€
- Maffé de bœuf et riz pilaf +2€
- Paëlla +2€
- Couscous +3€

MENU ENFANTS À 10.50€

- Mini burger de bœuf et comté, pommes grenailles ou Dos de cabillaud, crème citronnée et mousseline de pomme de terre
- Mousse au chocolat ou tartelette aux fruits de saison

