



CARTE TRAITEUR

(octobre 2026)

Pour vos manifestations (anniversaire, baptême, communion ou réunions) voici les différentes prestations que nous vous proposons.

APÉRITIF

Verrine de mousse de carottes et crevettes marinées

Wrap au fromage frais et tartare de légumes

Tartine de rillettes de poulet à l'estragon

Mini navette à la mousse de thon au basilic

Cookies au chorizo et tomates confites

-3 pièces 3,60€ /pers.

Sablé parmesan et saumon fumé

-4 pièces 4,70€ /pers.

Tartelettes de caviar d'aubergines et chips de jambon

-5 pièces 5,80€ /pers.

Brochette de légumes et fromage

-6 pièces 6,80€ /pers.

Panna cotta chocolat et chantilly

-7 pièces 7,90€ /pers.

Verrine de riz au lait«Bio»

-8 pièces 8,90€ /pers.

Mousse fromage blanc et ananas rôti

Verrine de mousse chocolat blanc/passion et spéculoos

Tartelette citron meringuée

PLATS UNIQUES

Filet de cabillaud poêlée de légumes et crème de tomates confites 9,90€

Émincé de porc aux champignons, gratin dauphinois 9,60€

Suprême de pintade fermière, pommes de terre grenailles 9,90€

Fondant de porc au miel et à la moutarde, gratin dauphinois 9,50€

Cuisse de canard aux 4 épices poêlée de légumes 9,90€

Aiguillettes de poulet au chorizo doux gratin dauphinois 9,70€

(possibilité de changer les garnitures)

Commande à passer 72h à l'avance et sous réserve de disponibilité.

Minimum de commande pour 8 pers.

CULINE'R

RESTAURANT ET COURS DE CUISINE

3 Bd Louis Giroux 35000 VITRE 06.16.09.47.41

www.culiner.fr