



CARTE TRAITEUR

(mars 2025)



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

APÉRITIF

Verrine d'avocat et crevettes aux agrumes	
Wrapp à la rillettes de poulet aux citrons confits	
Tartine de compotée de pommes aux épices et magret fumé	-3 pièces 3,50€ /pers.
Mini navette à la mousse de thon	-4 pièces 4,50€ /pers.
Verrine de fromage frais et tartare de légumes du soleil	-5 pièces 5,50€ /pers.
Sablé parmesan et saumon fumé	-6 pièces 6,50€ /pers.
Cake au maquereaux et tomates confites	-7 pièces 7,50€ /pers.
Mini club sandwich au jambon sec	-8 pièces 8,50€ /pers.
Panna cotta chocolat et chantilly	
Verrine de riz au lait«Bio»	
Mousse fromage blanc et fraises	
Verrine de mousse chocolat blanc/passion et spéculoos	

PLATS UNIQUES

Filet de cabillaud poêlée de légumes et crème de tomates confites	9,80€
Émincé de porc aux champignons, gratin dauphinois	9,50€
Suprême de poulet fermier, pommes de terre grenailles	9,70€
Fondant de porc au miel et à la moutarde, gratin dauphinois	9,10€
Cuisse de canard aux 4 épices poêlée de légumes	9,80€
Aiguillettes de poulet au tandoori gratin dauphinois	8,90€

(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