

Notre seule limite, votre imagination

PLAINE
&
APILLES



TRAITEUR - REPAS DE FAMILLES
SÉMINAIRES - ÉVÈNEMENTIEL

L'idée

Bien ancré dans le secteur de la restauration, c'est avec envie et détermination que nous mettrons un point d'honneur à vous proposer un maximum de produits locaux travaillés de manière durable et équitable.

Proche de nos clients et à leur écoute nous serons forts de propositions afin d'adapter nos créations à votre budget et vos envies.

Les Amuse Bouches

1,80€ / Pièce

- Sphère de saumon fumé, fromage frais et herbes du jardin
- Ceviche de poisson de la criée
- Tataki du moment, légume et Lemon-curd
- Cannelloni de bœuf confit carotte et céleri
- Produit de la terre Fumé, fromage de chèvre frais et épices douces
- Pastilla de tomme de Vendée et confit d'échalote
- Tartelette de champignons et comté affiné
- Sablé parmesan, légume confit de saison et fêta
- Oeuf mimosa, 4 épices et pickle d'oignon rouge

Les Amuse Gueule

1,10€ / Pièce

- Quiche Lorraine
- Cake Iodé du Moment
- Wrap Crudité et Mascarpone
- Muffin Comté et Poitrine Fumée
- Tartinade de Poisson de la Crieé
- Houmous de Betterave et Radis

Les Salades Composées

Les Classiques

3,80€ la portion de 200gr

- Salade Piémontaise (pomme de terre, tomate, cornichons, dés de jambon blanc, œuf dur, mayonnaise)
- Salade de pâtes surimi (Penne Rigatte, surimi, dés de tomate, échalotes, sauce cocktail)
- Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, tomates, cornichons, saucisses de Strasbourg, échalote, vinaigrette maison)
- Salade Coleslaw (Chou blanc râpé, carotte râpées, vinaigrette au fromage frais et vinaigre de cidre)

Les Modernes

4,20€ la portion de 200gr

- Salade Caesar (salade verte, filets de poulets grillés, tomates, croûtons, parmesan, œufs durs, vinaigrette au fromage frais et filets d'anchois)
- Salade de Saumon fumé (salade verte, graines de sarrasin torréfiée, tomates, œuf dur, vinaigrette maison, wrap de saumon et crème d'herbes fraîches)
- Salade Sarladaise (salade verte, magret de canard fumé au bois de hêtre, gésiers confits, échalotes, tomates, croûtons, pignons de pin et œufs durs.)

Les Charcuteries

4,80€ la portion de 160gr

Choix de trois ou quatre variétés de charcuteries.

- Jambon Blanc
- Rosette de Lyon
- Coppa de Parme
- Rillettes du Mans
- Terrine de Campagne
- Boudin Noir
- Jambon de Vendée
- Andouille
- Rôti de Porc
- Rôti de Bœuf
- Pilon de volaille rôtis
- Rillons

Les Snacks

Produits de fabrication artisanale, à manger sur le pouce et adaptés à un pique-nique.

- | | |
|---|---------------|
| <i>Bagel Maison, garniture du moment, jambon de Vendée et pickles de légumes</i> | <i>4.50 €</i> |
| <i>La Parisien : Baguette de tradition française, Jambon Blanc, Emmental, Beurre 1/2 sel.</i> | <i>3.50 €</i> |
| <i>Le Complet : Saumon fumé, œuf dur, salade, maïs, échalote, tomate, fêta.</i> | <i>5.80 €</i> |
| <i>Les Croquettes de poisson du marché, citron et aneth.</i> | <i>4.50 €</i> |
| <i>La Gaufre de pomme de terre, jambon de Vendée, tomate et mozzarella.</i> | <i>4.50 €</i> |
| <i>Le Viennois, cariari de légume du moment, fromage frais de chèvre, salade, maïs et tomates confites.</i> | <i>4.50 €</i> |

Les Entrées Conviviales

5,80€ La Portion

Assiette de Melon et Jambon de Vendée.

Houmous de Betterave et Radis, dips de légumes et croûtons.

L'assiette de Charcuteries variées, beurre, cornichon et salade verte.

La Terrine de poisson de la criée, mayonnaise au jus de citron et pickles de légumes.

Le Gaspacho du moment, Fruits secs et mouillettes au pesto.

Les Entrées Elaborées

Le Foie Gras :

Croustillant de Foie Gras au kadaïf, Jus de canard au vinaigre balsamique et chutney d'oignons.

17.00 €

Le Gravlax :

Gravlax de saumon au choix (Betterave-Aneth OU Sésame-Citron OU 3 Poivres-Gingembre) pickles de légumes de saison et crème aigre.

14.50 €

Le Poisson Blanc :

Embeurrée de poisson blanc de la criée (cabillaud, Merlu, Lieu Jaune,...), légume du moment Confit, vinaigrette de crustacé.

13.90 €

Le Cannelloni de Tourteau :

Cannelloni de tourteau et Mangue, coulis de mangue et fruit de la passion, salade d'herbes folles.

14.50 €

L'œuf :

L'œuf fermier en cuisson maîtrisée, Onctueuse de légumes de saison Huile de Roquette et Mouillette au parmesan.

10.50 €

Mise en Bouche :

Tataki de Thon rouge, fumé au foin, guacamole, salade d'herbes folles.

6.50 €

Les Plats autour de la Terre

La Volaille :

16.50 €

- La Volaille d'à côté, jus de volaille corsé au romarin la cuisse confite en cromesqui et le filet rôti aux herbes potagères.

Le Bœuf :

19.50 €

- Filet de Bœuf, servi saignant, demi glace et réduction d'un jus d'oignons acidulé.

Le Porc :

14.20 €

- Pièce de Porc confite a Basse Température, crème d'Ail Noir et Ail confit.

Le Veau :

16.50 €

- Paré de Veau crousti-moelleux, craquelin amandes et herbes fraîches.

Les Plats Jodés

Le Sandre :

16.50 €

- Filet de Sandre de nos rivières, crèmeuse de citronnelle.

La Lotte :

17.90 €

- Pièce de Lotte rôti, onctueuse de persil.

Le Poisson Noble de La criée :

18.50 €

- Filet de poisson Noble (Bar, Barbue, Saint Pierre, Turbot, ...) selon l'arrivage, onctueuse d'huitres et zestes d'agrumes.

Le Merlu :

13.00 €

- Filet de merlu, beurre rouge au thym frais.

Les Plats Végétariens et Végans

- *Le Risotto :*

12.90 €

Risotto aux champignons de saison et petits légumes, tuile de comté.

- *Les Gnocchis :*

13.50 €

Les Gnocchis Pomme de terre et Légume du moment, onctueuse de persil et mesclun.

- *Les Légumes :* 

10.00 €

Mélange de nos diverses garnitures de légumes cuisinées à l'huile de sésame.

- *Le Curry :* 

12.00 €

Curry de légumes confits, riz, pois chiche et citron confit.

Les Garnitures

Sélection de deux garnitures, tarif pour un poids total de 200gr minimum par personne.

2,70€

- *Compression de pommes de terre*
- *Déclinaison de carottes*
- *Onctueuse de légumes du moment*
- *Pommes de Terre Rôties au romarin*
- *Shiitaké farci*
- *Fricassée de Champignons de saison*
- *Tombée de légumes de saison*
- *Ecrasé de Pommes de Terre*
- *Le céleri rôti au Foin*
- *Oignon rouge farci*
- *Chou pak shoi ou sucrine selon la saison braisé à l'ail*
- *Mogettes de Vendée*
- *Riz Pilaf*
- *Penne Rigate*

Les Menus Enfants

- Salade de melon et jambon ou Mousse de foie de volaille selon la saison 2.50 €
- Buffet d'amuse bouche (mini wraps, mini club sandwiches, mini pizzas,...) 2.50 €
- Filet de poulet cuisiné à la crème, servi avec sa garniture de pommes de terre. 5.00 €
- Burger au bœuf, tomate, cheddar, salade et sauce cocktail, servi avec des potatoes. 5.00 €
- Sélection de trois fromage affinés parmi les préférés des enfants salade verte et vinaigrette 2.00 €
- Mousse au chocolat 2.00 €
- l'éclair choco-vanille 2.00 €
- La Pana Cotta 2.00 €

Les Fromages

La Planche de Fromages :

4.50 €

*Composée de cinq fromages affinés. (sélection du moment) Servie avec
Salade Verte et vinaigrette.*

Prix par personne, planche vendue pour un minimum de 8 personnes.

*La portion de fromage (Camembert ou Tomme de Vendée) Microbeurre et
salade verte.*

1.50 €

Les Fromages Travaillés

Réflexion autour d'un fromage, travaillé par nos soins. Composition mêlant tradition et modernité.

La Pana Cotta : Fromage de chèvre frais, coulis d'herbes du jardin, mesclun à l'huile de Noix. 4.70 €

La Gratinade : Tartine de pain de campagne toastée, tomme de Vendée gratinée, Mesclun et vinaigrette de framboise. 4.70 €

Le Duo : Croquette de camembert et copeaux de Comté Mesclun et vinaigrette. 4.70 €

Le Camembert rôti aux herbes fraîches mouillettes et Mesclun (1 camembert pour 6 personnes) 4.50 €

Le Trio : Croquette de camembert, copeaux de Comté, pana cotta de Fromage de chèvre frais, coulis d'herbes du jardin, mesclun à l'huile de Noix. 4.70 €

Les Trous Normands

Les Trous Normands se vendent par minimum 25 portions

Le Trou Vendéen :

Sorbet Fruits Rouge et Troussepinette

Le Trou Charentais :

Sorbet Melon et Pineau des Charentes

Le Trou Normand :

Sorbet Pomme et Calvados

Le Trou Antillais :

Sorbet Fruit de la passion et Rhum arrangé

Le Trou Luçonnais :

Glace au café et Kamok

Le Trou Cubain :

Sorbet Citron Vert et Mojito

3,10€ par personne

Le Trou Sans Alcool :

*Sorbet identique aux autres convives et jus
de fruit*

1,90€ par personne

Les Desserts Elaborés

La Parlora :

4.50 €

Grosse Meringue croquante, garnie de fruits exotiques ou de fruits rouge selon la Saison, crème chantilly à la vanille bourbon.

Le Carrot Cake :

5.00 €

Carrot Cake, Miel de Printemps, mousse légère à la cannelle éclats de noisette torréfiés.

Déclinaison de Chocolats :

5.20 €

Le Chocolat de la maison Valrhona, caraïbe 64%, Jivara 40%, Guanaja 70% en crèmeux, dans une coque croquante, en coulis, servi avec un moelleux au cœur intense.

Tarte Exotique :

5.00 €

Tarte à la noix de coco, confit de mangue, dôme fruit de la passion et guimauve à la Noix de coco, soupçon de vanille.

Le Kalamansi :

5.00 €

Dans l'idée d'une tarte au citron meringuée, crèmeux au Kalamansi, fine gelée au citron vert, Meringue vaporeuse.

La Forêt Noire :

4.90 €

Bararoise au chocolat noir, confit de griotte, croquant et streusel au cacao, chantilly.

Les Desserts Conviviaux

- *La Mousse au chocolat* 2.20 €
- *L'Eclair choco-vanille* 2.20 €
- *Le Flan Patissier* 2.50 €
- *La Tarte aux pommes* 2.50 €
- *La Tarte aux fruits de saison* 2.50 €
- *La Poire Bourdaloue* 2.90 €
- *La Salade de Fruits Frais* 2.00 €
- *La Soupe de Fruits de Saison, ShortBread et crème* 2.90 €
légère parfumée aux herbes du Jardin.

Les Mignardises

- Le Dôme Exotique
- Le Citron - Sésame
- Le Carrot Cake
- La Truffe au Chocolat Noir
- La Tarte Choco Noisette
- La Tarte Vanille Framboise

1,80€ pièce

Commande minimum de 10 pièces de chaque
variété

Les Douceurs

- Mini Chou Craquelin, crème légère à la vanille
- Mini Chou Craquelin, crème légère au chocolat
- Mini Chou Craquelin, crème légère aux fruits de saison
- Mini Brownie, noisettes et noix
- Moelleux aux fruits du moment et amandes
- Mini Pana Cotta coulis de fruits
- Mini Pana Cotta coulis de caramel

1,10€ pièce

commande minimum de 10 pièces de
chaque variété

Les Macarons

Vendus par réglette de 10 pièces d'un seul parfum au choix.

15,00€ la réglette de 10 macarons

- *Le Macaron Vanille*
- *Le Macaron Chocolat*
- *Le Macaron Café*
- *Le Macaron Caramel*
- *Le Macaron Fraise*
- *Le Macaron Framboise*
- *Le Macaron Pistache*
- *Le Macaron Citron*

Les Plats Conviviaux

Les Plats Conviviaux sont disponibles en barquette aluminium ou en caquelon électrique.

- La Paella

Plat traditionnel Andaloux, composé de riz cuisiné au safran, de petit pois, langoustine, crevette, moules, encornets, poisson blanc, pilon de poulet, chorizo.

12.90 €

- Le Couscous

Sauté d'agneau légèrement épicé, pièce de poulet, merguez, boulette de bœuf et mélange de légumes lentement mijotés.

13.90 €

- Le Jambon Mogettes

Plat traditionnel Vendéen, servi avec ses tartines de pain de campagne toastées et beurre 1/2 sel.

8.90 €

- La Jambalaya

Fricassée de Poulet et chorizo, accompagné d'un riz cuisiné à la tomate, aux poivrons, jambon et crevettes.

12.50 €

- Le Cassoulet

Manchon de canard confit, saucisse de toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, finement cuisinés et gratinés dans un mélange de haricots blancs.

12.90 €

Les Plats Conviviaux

Les Plats Conviviaux sont disponibles en barquette aluminium ou en caquelon électrique.

- Le Bœuf Braisé au chocolat

12.90 €

Cuisson lente d'une pièce de bœuf confite dans une sauce au vin rouge liée au chocolat, accompagné d'un écrasé de pomme de terre et de carottes confites.

- La Choucroute

12.90 €

Chou fermenté, confit de porc, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisson à l'ail, pomme de terre.

- La Tajine Poulet

10.50 €

Sauté de Volaille aux épices, mélange de légumes confits, abricots secs et citron confit, Semoule.

- La Tajine Agneau

14.50 €

Sauté d'agneau aux épices, mélange de légumes confits, olives et citron confit, Semoule.

- La Blanquette de Volaille

8.50 €

Cuisinée aux petits oignons et champignon de paris, servie avec un Riz ou Pomme de terre Rôties.

Les Alcools et Cocktails

Toutes nos boissons sont vendues au litre, calculées en verres par personne d'une contenance de 0.125l

- Punch avec alcool (vendu au litre) 12.50 €
Macération de Jus de Fruits pur jus, de Rhum, de sucre de canne et d'un soupçon de vanille.
- Punch sans Alcool (vendu au litre) 4.50 €
Mélange de Jus de fruits pur jus, relevés d'une note vanillée.
- Sangria Rouge (vendu au litre) 12.50 €
Macération d'agrumes caramélisés, flambés au cognac dans un vin rouge charpenté, une pointe de menthe, le tout servis bien frais.
- Sangria Blanche (vendu au litre) 12.50 €
Macération d'agrumes caramélisés, flambés au cognac dans un vin blanc de caractère, une pointe de menthe, le tout servis bien frais.
- Mojito (vendu au litre) 12.50 €
Base composée de Rhum, de cassonade, de jus de citron vert et de menthe, rallongé à l'eau gazeuse.

Les Alcools et Cocktails

Toutes nos boissons sont vendues au litre, calculées en verres par personne d'une contenance de 0.125l

- Virgin Mojito (vendu au litre) 4.80 €
Cocktail rafraichissant à base d'eau gazeuse, de jus de citron et de menthe.
- Soupe Angerine (vendu au litre) 12.50 €
Cocktail léger composé de Triple Sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, et vin effervescent.
- Soupe Champenoise (vendu au litre) 15.50 €
Cocktail léger composé de Triple Sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, et de Champagne.
- Vin Chaud (vendu au litre) 9.90 €
Infusion d'un mélange d'épices, d'agrumes, d'herbes aromatiques et de Miel dans un vin rouge doux et délicat.

Concernant la bière, nous vous conseillons de vous adresser directement auprès de notre cariste, il saura vous aiguiller pour une bière à votre image. Pensez aux Ecocup, un geste pour la planète; un souvenir pour vos invités.

Les Softs

<i>Eau Plate Evian 1L (consigne)</i>	<i>1.10 €</i>
<i>Eau Gazeuse Evian 1L (Consigne)</i>	<i>1.10 €</i>
<i>Eau Plate Monte Pinos 1L (consigne)</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Eau Gazeuse Monte Pinos 1L (Consigne)</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Eau Plate Vitel 1L (consigne)</i>	<i>1.25 €</i>
<i>Eau Gazeuse Badoit 1L (Consigne)</i>	<i>1.50 €</i>
<i>Jus de Pomme artisanal 1L</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Citronnade Maison (vendu au litre)</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Orangeade Maison (vendu au litre)</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Café, Thé et Infusions Sucres individuels en Buffet</i>	<i>0.90 €</i>
<i>Café, Thé et Infusions Sucres individuels service à table</i>	<i>1.10 €</i>
<i>Stick de café sucre individuel</i>	<i>0.70 €</i>
<i>Eau plate critalline 1.5L</i>	<i>0.80 €</i>
<i>Eau gazeuse critalline 1.5L</i>	<i>0.80 €</i>

La Boulangerie

- *Petit parés de campagne aux graines torréfiées*
1 petit paré par personne (pain d'accueil) 0.80 €
- *Baguette*
1 baguette pour trois personnes 1.40 €
- *Pain tranché*
1 boule pour 6 personnes 2.20 €
- *Pain Sans Gluten*
1 parés par personne (Pain d'accueil) 0.80 €
- *Pain de Campagne*
1 miche pour 6 personnes 2.50 €
- *Pain de Maïs*
1 pain de maïs pour 4 personnes 3.20 €
- *Brioche pour la Danse 0.08kg par personne*
Civière incluse 19.90 €

Les Ateliers Dégustation

Atelier Charcuteries

4.50€ par personne

- Dégustation d'une dizaine de variétés de charcuteries fines, présentées dans un décor rustique et élégant, servies avec un assortiment de condiments et de croûtons de pain.

Atelier Fromages

4.50€ par personne

- Dégustation d'une dizaine de variétés de fromages affinés, présentés dans un décor rustique et élégant, servies avec un assortiment de condiments et de croûtons de pain.

Atelier Du soleil Levant

2.50€ par personne

- Atelier culinaire, proposant diverses préparations comme des Sushis, des Makis, des California Rolls, le tout servi avec des sauces soja, wasabi et gingembre confit.
Sur la base de deux pièces par convive.

Les Ateliers Dégustation

Atelier Fruits Pressés

1.50€ par personne

- Présentation de divers fruits de saison, nous les passeront dans notre extracteur de jus à la demande de vos convives.
Vendu sur la base d'un verre par personne.

Atelier Saumon

3.90€ par personne

- Atelier dégustation autour de différentes préparations de saumon, fumé, en Gravlax, rillettes, ...

Atelier Foie Gras

4.50€ par personne

- Atelier dégustation autour du Foie Gras, proposition de foie gras mi-cuit au torchon, d'escalopes de foie gras poêlées, de foie gras fumé minute, le tout servi avec des toasts, du pain d'épices, des condiments et confitures.

Les Ateliers Dégustation

Atelier Plancha

2.20€ par personne

- Atelier dégustation proposant diverses brochettes (porc, poulet, canard, légumes, gambas, thon, ...) snackées devant vous sur nos planchas, servies avec des sauces variées.

Sur la base d'une brochette par personne

Atelier Tartinades

3.20€ par personne

- Atelier dégustation proposant diverses variétés de tartinades et rillettes, végétariens, à base de viande confite ou de poisson, servi avec des toasts, sur la base de 5 toasts par personne.

Atelier Végétarien

2.00€ par personne

- Atelier proposant une sélection de produits composés de légumes et fruits de saison, adoré des végétariens et attirant la curiosité des autres, c'est un appel à la fraîcheur.

Les Ateliers Dégustation

Atelier Huîtres

1.30€ par personne

- Présentation d'une barque garnie d'huîtres N° 3 de Marennes Oléron, accompagnées de pain, de beurre, quatriers de citron et vinaigre à l'échalote.
Sur la base d'une huître par personne.

Soupe à l'Oignon

1.50€ par personne

Soupe à l'oignon servie avec croûtons à l'ail et emmental râpé.
Sur la base d'un bol par personne

Soupe à l'Oignon Traditionnelle

2.10€ par personne

La soupe à l'oignon traditionnelle, servie avec croûtons à l'ail, emmental râpé, saucisses fumée et saucisson à l'ail.

Sur la base d'un bol par personne

Les Brunch

Le petit Dej

6.90€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, un jus de fruit.

Le Gourmand

10.00€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit.

Le Généreux

16.90€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit, un œuf poché sur un toast d'avocat, charcuteries.

Le Complet

21.00€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit, œufs brouillés, saucisses, bacon, Mogettes, charcuteries, fromage, quiches et club sandwiches.