

# L'OFFRE TRAITEUR

AUTOMNE HIVER 2023

MONOPRIX

## FEUILLE DE COMMANDE

NOM .....

ADRESSE .....

TÉLÉPHONE .....

JOUR DE RETRAIT .....

### L'APÉRITIF

Les bouchées	Prix	Quantité
Cake moelleux aux petits légumes et saumon, la pièce de 100 g env.	2,50 €	
Cake moelleux aux olives et robe de lard fumé, la pièce de 100 g env.	2,69 €	
Plateau de 16 gougères au fromage, la pièce de 250 g env.	9,99 €	

Dés de fromages	Prix	Quantité
Dés de gouda au cumin, le kg	17,50 €	
Dés de gouda au pesto rouge, le kg	25,50 €	
Dés de gouda au pesto vert, le kg	25,50 €	
Dés de gouda à la truffe, le kg	38,50 €	
Dés de comté "Monoprix Gourmet", le kg	23,90 €	

Les antipasti	Prix	Quantité
Mélange de légumes grillés, le kg	23,19 €	
Cocktail de poivrons à la ricotta, le kg	26,50 €	
Baby cœurs d'artichauts au citron, le kg	25,90 €	
Tomates confites, le kg	17,50 €	
Involtni de speck, le kg	24,90 €	
Anchois à la provençale, le kg	44,90 €	
Crevettes à la marocaine, le kg	53,90 €	
Gambas à l'aneth, le kg	48,20 €	
Gambas ail et persil, le kg	53,90 €	
Olives vertes farcies aux poivrons, le kg	11,90 €	
Olives noires à la provençale, le kg	12,90 €	

### À LA CARTE

Les entrées froides	Prix	Quantité
Foie gras de canard entier "Monoprix Gourmet", la tranche de 50 g env.	1,75 €	
Pâté en croûte bressan, la tranche de 75 g env.	1,27 €	
Pâté en croûte Richelieu de canard, la tranche de 75 g env.	1,42 €	
Œuf poché au jambon en gelée, la pièce	2,89 €	
Carottes maraîchères râpées, le kg	6,30 €	
Taboulé oriental, le kg	6,90 €	
Céleri rémoulade, le kg	8,90 €	
Piémontaise au jambon privilège, le kg	12,50 €	
Salade de champignons à la grecque, le kg	12,90 €	
Salade crétoise au fromage de brebis, le kg	13,90 €	
Salade de penne alla genova, le kg	14,90 €	
Salade du pêcheur, le kg	12,95 €	
Pois chiches au thon à la tunisienne, le kg	11,50 €	
Salade Alaska, 1,2 kg	17,90 €	
Macédoine de légumes, le kg	9,70 €	

Les entrées chaudes	Prix	Quantité
Feuillantine comtoise, le kg	21,90 €	
Véritable saucisson brioché de Lyon, la pièce	8,25 €	
Roulé aux 3 fromages "L'Excellence à la française", la pièce	3,65 €	
Croissant jambon fromage "L'Excellence à la française", la pièce	5,35 €	
Coquille Saint-Jacques à la normande, la pièce de 200 g env.	5,20 €	
Coquille Saint-Jacques à la bretonne, la pièce de 150 g env.	4,99 €	
Quiche aux 3 jambons, la pièce	5,70 €	
Quiche tomate feta et basilic frais, la pièce	5,70 €	
Quiche pecorino courgettes, la pièce	5,70 €	
Quiche façon tartiflette, la pièce	5,70 €	
Bouchée à la reine, la pièce	5,39 €	
Vol-au-vent de ris de veau, la pièce	6,75 €	

Les entrées froides de poissons	Prix	Quantité
Terrine de Saint-Jacques, la tranche de 60 g env.	1,49 €	
Terrine aux 3 couleurs, la tranche de 60 g env.	1,01 €	
Saumon farci, le kg	36,90 €	
Saumon fumé de Norvège prétranché, le kg	62,90 €	
Coquille Demoiselle de la mer, la pièce	4,95 €	
Coquille saumon, la pièce	4,95 €	

Les viandes froides	Prix	Quantité
Jambon cuit supérieur au torchon "Monoprix Gourmet", la tranche de 40 g env.	0,69 €	
Jambon cuit supérieur avec couenne à l'ancienne, la tranche de 40 g env.	1,06 €	
Jambon cuit Naturals, la tranche de 40 g env.	1,07 €	
Véritable jambon persillé de Bourgogne, la tranche de 40 g env.	0,69 €	
Jambon sec italien, la tranche de 30 g env.	0,70 €	
Jambon de Parme (Réserve 15 mois), la tranche de 30 g env.	0,98 €	
Jambon sec des Pyrénées "Monoprix Gourmet", la tranche de 30 g env.	0,52 €	
Rôti de porc ficelle, la tranche de 40 g env.	0,76 €	
Rôti de bœuf, la tranche de 40 g env.	0,72 €	
Quart de poulet rôti, la pièce de 250 g env.	3,75 €	

Les plats chauds	Prix	Quantité
Joue de bœuf sauce au vin, la part de 250 g env.	6,63 €	
Parmentier de confit de canard "Monoprix Gourmet", la part de 250 g env.	6,73 €	
Navarin d'agneau printanier, la part de 250 g env.	4,73 €	
Gratin dauphinois, le kg	13,90 €	
Gratin de courgettes, le kg	19,90 €	
Couscous aux 3 viandes (hors semoule), la part de 250 g env.	3,44 €	
Paëlla royale, la part de 400 g env.	4,58 €	
Poulet basquaise, la part de 250 g env.	3,98 €	
Cuisse de lapin chasseur mitonné à l'échalote, la part de 250 g env.	4,98 €	
Tajine de poulet, la part de 250 g env.	4,33 €	
Paupiette de saumon beurre citron, la part de 250 g env.	5,88 €	
Poêlée de calmars à la catalane / chorizo, la part de 250 g env.	5,73 €	

Les viandes et grillades	Prix	Quantité
Porc pointe à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	15,50 €	
Filet de poulet fermier à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	26,90 €	
Chipolatas, le kg	12,90 €	
Merguez, le kg	12,90 €	
Viande bovine à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	29,90 €	
Veau à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	31,90 €	
Paupiettes de veau nature, le kg	28,90 €	
Rôti de porc au fromage et poitrine fumée, le kg	15,90 €	

Les fromages à la coupe	Prix	Quantité
Morbier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	21,90 €	
Saint-Nectaire fermier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	21,90 €	
Comté A.O.P. 12 mois "Monoprix Gourmet", le kg	22,90 €	
Reblochon fermier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	26,90 €	
Beaufort A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	39,50 €	

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Les pains	Prix	Quantité
Baguette nature "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 135 g env.	0,80 €	
Baguette aux céréales "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 135 g env.	0,80 €	
Baguette "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 250 g env.	1 €	
Baguette aux céréales "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 250 g env.	1,15 €	
Pain plié "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 435 g env.	2,85 €	

## LES PLATEAUX

Les plateaux de fromages	Prix	Quantité
<b>Le Classique (10 personnes)</b> , Brie de Meaux, Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Selles-sur-Cher, Tête de Moine, 1 010 g env.	32 €	
<b>Le Raffiné (10 personnes)</b> , Joug, Lunaire, Roquefort, Brie de Meaux, Comté, 1 050 g env.	35 €	
<b>Le Dînatore (5 personnes)</b> , Présentation tranchée. Camembert, Tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Comté, Sainte-Maure-de-Touraine, 1 250 g env.	33,50 €	
<b>Le plateau de fondue</b> , Emmental de Savoie, Beaufort, Abondance, Comté, Tomme de Savoie, 200 g env.	6€ / personne	
<b>Le plateau des Alpes</b> , Raclette de Savoie nature, raclette au poivre, raclette à la moutarde, Morbier, raclette à l'ail des ours, 200 g env.	3,80€ / personne	

Les plateaux de charcuterie	Prix	Quantité
<b>Le Gourmet</b> Jambon cuit découenné dégraissé, jambon sec "Monoprix Gourmet", saucisson à l'ail nature, pâté de lapin aux noisettes, rillettes d'oie, 170 g env.		
<b>Le Montagnard</b> Jambon cuit découenné, jambon Serrano, pancetta, viande des grisons, rosette, coppa, 180 g env.	7€ / personne	
<b>L'Amitié</b> Jambon sec italien, chorizo fort, rosette, andouille de Guéméné, rôti de porc cuit, pâté de campagne au poivre vert, rillettes de porc, 200 g env.		
<b>L'Italien</b> Chiffonnade de jambon de Parme, chiffonnade de rostello, chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de coppa, saucisson Felino, 130 g env.		

Les plateaux de fruits de mer	Prix	Quantité
<b>Le Mousse (2 personnes)</b> Langoustines (cal. 20/30, 10 pièces), crevettes cuites (cal. 60/80, 12 pièces), pinces de tourteaux (cal. 12/20, 6 pièces), crevettes grises (200 g), bulots cuits (300 g), bigorneaux cuits (200 g)	39,99 €	
<b>Le Matelot (4 personnes)</b> Langoustines (cal. 20/30, 20 pièces), crevettes cuites (cal. 60/80, 24 pièces), pinces de tourteaux (cal. 12/20, 12 pièces), crevettes grises (400 g), bulots cuits (600 g), bigorneaux cuits (400 g)	79,99 €	

## LES DESSERTS

Les pâtisseries	Prix	Quantité
Éclair au café, la pièce	2 €	
Éclair au chocolat, la pièce	2 €	
Macaron "Monoprix Gourmet" (parfums variés), la pièce	1 €	
Tartelette fine poire chocolat et crème d'amande cacao, la pièce	2,60 €	
Tartelette fine pomme, la pièce	2,60 €	
Tartelette fine abricot et crème d'amande pistache, la pièce	2,60 €	
Opéra (6 personnes), la pièce	12,50 €	
Tarte citron meringuée (6 personnes), la pièce	11,50 €	

Les corbeilles de fruits	Prix	Quantité
<b>Prémices d'hiver (5 personnes)</b> Du 31/10 au 31/12 Raisins blancs (500 g env.), litchis (500 g env.), clémentines (1 kg env.), ananas (1 pièce), mangue (1 pièce), fruits de la passion (3 pièces), kakis (3 pièces), 4 kg env.	20 €	
<b>La belle saison (5 personnes)</b> Du 01/01 au 30/04 Clémentines (1 kg env.), poires (1 kg env.), bananes (1 kg env.), ananas (1 pièce), mangue (1 pièce), papaye (1 pièce), kiwis (5 pièces), 3,2 kg env.	20 €	

Les fruits frais découpés*	Prix	Quantité
Mangue, la barquette de 400 g	5,95 €	
Ananas, la barquette de 400 g	4,95 €	
Plateau de fruits frais (5/6 pers.) Ananas, mangue, kiwi, fraise, myrtille, 1 kg env.	20 €	

\* Selon disponibilité des produits. Renseignez-vous en magasin.

## LES BOISSONS

Les jus et boissons softs	Prix	Quantité
100% pur jus d'orange frais, la bouteille de 33 cl	1,70 €	
100% pur jus d'orange frais, la bouteille de 50 cl	2,55 €	
100% pur jus d'orange frais, la bouteille d'1 litre	4,25 €	
Nectar de banane, la bouteille d'1 litre	2,19 €	
Nectar d'abricot, la bouteille d'1 litre	2,19 €	
Nectar de poire "Monoprix Gourmet", la bouteille d'1 litre	2,19 €	
Pur jus d'orange de Méditerranée, la bouteille d'1 litre	1,84 €	
Pur jus de pomme, la bouteille d'1 litre	1,98 €	
Pur jus de raisin, la bouteille d'1 litre	2,45 €	

## LES VINS POUR ACCOMPAGNER

Les entrées, les salades, les viandes froides et les charcuteries	Prix	Quantité
Blanc, A.O.P. Viré Clessé Chanson "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	14,09 €	
Rosé, A.O.P. Tavel Château d'Acquéria, la bouteille de 75 cl	11,19 €	
Rouge, A.O.P. Touraine Domaine de la Charmoise gamay, la bouteille de 75 cl	7,39 €	
Moelleux, A.O.P. Jurançon Douceur d'Ange blanc "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	13,40 €	

Les entrées chaudes et les plats chauds	Prix	Quantité
Rosé, A.O.P. Bordeaux Clairet Château Sainte-Marie "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	5,80 €	
Blanc, A.O.P. Chablis Brocard vin biologique, la bouteille de 75 cl	15,69 €	
Rouge, A.O.P. Côtes-du-Rhône-Villages Cairanne Perrin "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	9,99 €	

Les fruits de mer	Prix	Quantité
Blanc, A.O.P. Pouilly-Fuissé Domaine de Beauregard, la bouteille de 75 cl	11,30 €	
Blanc, A.O.P. Riesling vin biologique, la bouteille de 75 cl	8,39 €	
Blanc, A.O.P. Sancerre Fleuriet Tradition, la bouteille de 75 cl	14,99 €	

Les buffets	Prix	Quantité
Rosé, A.O.P. Côtes de Provence Domaine des Bormettes l'Argentière Élu par le Jury Gourmet, la bouteille de 75 cl	9,50 €	
Blanc, A.O.P. Haut-Poitou Sauvignon blanc, la bouteille de 75 cl	6,79 €	
Rouge, A.O.P. Faugères Château du Ciffre Terroir d'altitude Élu par le Jury Gourmet, la bouteille de 75 cl	9,90 €	
Champagne, Piper-Heidsieck brut, la bouteille de 75 cl	27,90 €	