



SARABELLE
CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE



SARABELLE
TRAITEUR

M a i s o n C a m b o n

Magasin Produits Régionaux
Dépôt de Pains

Carte Plats Cuisinés à emporter 2024

Tarifs ttc (tva 5.50%)

Les Plats Cuisinés à emporter sont disponibles sur commande à partir de 10 personnes.

Les Plats Chauds seront emportés ou livrés dans des containers isothermes qui vous garantissent une bonne tenue de la température.

Les tarifs sont indiqués à l'unité.

Conformément à la nouvelle réglementation, nous vous informons que certains plats contiennent des ingrédients allergisants.

Nous tenons la liste exacte à votre disposition.

Nous nous réservons le droit de modifier les tarifs sans préavis

ZA La Plaine 12400 Montlaur

Tél: 05 65 99 90 01 Fax : 05 65 99 97 81

N°Siret: 491 630 471 00010

Composez votre Menu!

Apéritifs et Entrées:

Les Pâtisseries Salées:

Pizza Garnie (jambon, fromage) :

24.70€ la plaque de 12 grosses parts ou 70 petites parts pour l'apéritif

Quiche Lorraine :

33.50€ la plaque de 15 grosses parts ou 70 petites parts pour l'apéritif

Tarte aux Fromages :

33.50€ la plaque de 15 grosses parts ou 70 petites parts pour l'apéritif

Tarte à l'Espagnole (chorizo, poivrons...) :

33.50€ la plaque de 15 grosses parts ou 70 petites parts pour l'apéritif

Tarte Océane (Dorade, Saumon, Crevettes, Aneth) :

33.50€ la plaque de 15 grosses parts ou 70 petites parts pour l'apéritif

Farçous Rouergats: 13.90€ le Kg (env.: 120g)

Formule Apéritif conviviale:

(7 pièces par personne, à partir de 35 personnes)

Quiche Lorraine, Tarte aux Fromages, Pizza Garnie,
Tarte à l'Espagnole, Mini Farçous Rouergats,
Mini Feuilletés Charcutiers, Mini Tortillas

3.80€ par personne

Les Entrées en Saladiers:

Salade Crétoise (Salade Verte, tomates, Fêta...) : 2.80€

Salade Fraîcheur (salade, œufs durs, tomates, crevettes, maïs) : 2.80€

Salade Niçoise (tomates, œuf dur, poivron, anchois, thon, olives, haricots verts) : 3.70€

Taboulé garni : 3.70€

Salade Landaise d'haricots verts et pommes de terre aux magrets séchés et

Gésiers confits: 3.70€

Salade de Pâtes au Basilic (Penne, tomates, mascarpone, basilic) : 3.70€

Salade Basque : 3.70€

(Torti, tomates, saucisse basque, poivrons cuisinés, olives noires)

Salade Océane: 3.70€

(Penne, Saumon Fumé, Surimi, Petites Crevettes, Tomates, Aneth...)

Salade Aveyronnaise : 3.70€

(Pommes de terre cubes, saucisse fraîche, tomates, farçou)

Salade de Lentilles Vertes du Larzac Paysanne : 3.70€

(Lentilles, pois chiches, tomates, carottes, fêta)

Salade de Petit Epeautre à la Grecque : 3.70€

(Petit Epeautre, tomate, Fêta, Olives noires, Concombre, basilic, Huile d'Olive, Citron...)

Les Entrées en Plateaux :

Salade Gourmande (salade, terrine de canard, magrets séchés): 3.90€

Plateaux de Charcuteries

(Jambon, Friton, Pâté de Campagne à l'Ancienne) : 3.60€

Buffet d'Entrées:

(A partir de 30 personnes)

3 Salades au choix: 3.70€ par personne

3 Salades au choix et Plateaux de Charcuteries: 7.00€ par personne

Les Entrées dressées sur assiette jetable :

Salade Gourmande (salade, Pâté de Canard en Croûte, Magrets Séchés) : 4.90€

Assiette de Charcuteries (Jambon, Saucisson, Jambonneaux, Pâté aux Cèpes) : 4.40€

Les Poissons :

Pavé de Saumon en Bellevue: 6.80€ servi froid, en plat
Saumon entier en Bellevue (mini 15pers) : 35.90€ le Kg
(entre 150 et 220 g par personne) servi froid, au plat

Dos de Loup, Coulis de Crabe : 6.80€

Filet de Dorade Royale, Sauce Beurre Blanc: 7.60€

Marmite du Pêcheur (plusieurs Poissons et Fruits de Mer
cuisinés dans une Sauce au Vin Blanc) : 6.20€

Les Viandes Froides :

Rôti de Porc Cuit: 18.80€ le Kg (environ 120g par personne)

Rôti de Bœuf Cuit: 27.90€ le Kg (environ 100g par personne)

Méli-mélo de Pignons de Poulet aux Herbes et au Curry:
17.60€ le Kg (environ 120g par personne)

Assortiment de Petits Légumes Farcis Froids
(Tomates, Courgettes): 19.20€ le kg (environ 120g par personne)

Les Plateaux de Viandes Froides:

(A partir de 30 personnes)

Assortiment de Rôti de Porc, Méli-Mélo de Pignons de Poulet,
Sauce Mayonnaise: 3.20€ par personne

Assortiment de Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Méli-mélo de
Pignons de Poulet, Sauce Mayonnaise: 3.90€ par pers.

Assortiment de Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Assortiment de
Petits Légumes Farcis, Sauce Mayonnaise: 3.90€ par pers.

Les Plats Complets et Viandes Garnies:

-Paella Garnie (poulet, seiches, moules, crevette, chorizo...) : 6.90€

-Fideuà Garnie (poulet, seiches, moules, crevette, chorizo...) : 7.40€

-Paella Royale

(poulet, lapin, seiches, moules, 2 gambas, chorizo...) : 11.60€

-Fideuà Royale:

(poulet, lapin, seiches, moules, 2 gambas, chorizo...) : 12.50€

-Couscous Royal (Pilon de poulet, bœuf, mouton et merguez) : 7.20€

-Encornets et Moules Farcis, Riz aux petits légumes: 7.20€

-Macaronade de Poissons : 8.40€

-Cuisse de Canard confite, Pommes Salardaises: 7.20€

-Cassoulet Garni (Saucisse, Manchons de canard confit...) : 8.40€

-Choucroute Garnie : 8.40€

-Aligot, Saucisse grillée : 7.20€

-Truffade, Saucisse grillée : 7.00€

-Truffade, Melsat grillé : 7.00€

-Lasagnes Bolognaises: 5.90€

- Joues de Porc Forestières, Pommes Boulangères : 7.20€
- Axoa de Veau, Pommes au beurre: 7.20€
- Sauté de Veau Chasseur, Pommes Boulangères: 7.50€
- Fricassée de Veau aux Trompettes, Pommes Salardaises: 7.50€
- Bœuf au Cidre, Pommes Boulangères: 6.80€
- Carbonade flamande (bœuf à la bière), Pommes au beurre : 6.80€
- Coufidou Millavois, Pommes au beurre : 6.80€
- Mijoté de Bœuf aux Cèpes, Pommes au beurre : 6.80€
- Boulettes Kefta Méditerranéenne, Semoule: 6.20€
- Tajine de Poulet aux citrons confits, Semoule : 6.20€
- Paupiettes de Poulet Farcies aux Cèpes, Pommes Salardaises :
6.80€
- Poulet aux Cèpes (Poulet ordinaire mais bonne qualité), et
Pommes Salardaises : 6.20€
- Poulet Fermier aux Cèpes, Pommes Salardaises : 7.50€
- Poulet Basquaise (Poulet ordinaire mais bonne qualité),
Riz aux petits légumes : 6.20€
- Poulet Basquaise (Poulet Fermier), Riz aux petits légumes : 7.50€

Les Viandes seules:

-Cuisse de Canette aux Airelles ou aux Cèpes: 6.50€

-Salmi de Pintade: 6.90€

-Civet de Cerf au Miel du Rougier: 6.50€

Les Garnitures :

-Pommes de Terre Salardaises: 3.00€

-Pommes Boulangères: 3.00€

-Poêlée Landaise (Pommes de terre, haricots verts, gésiers, oignons): 4.20€

-Gratin Dauphinois : 3.90€

-Gratin Dauphinois Forestier: 4.70€

-Truffade : 5.50€

-Aligot : 5.70€

Les Pâtisseries :

-Tartes aux Pommes: 1.60€

-Tartes au Citron: 1.60€

-Eclairs Chocolat ou Café: 1.60€

-Flaunes: 2.50€

-Forêt Noire: 2.90€

-Fraisier: 2.90€ (en saison)

-Délice Choco Orange Cointreau: 2.90€

-Framboisine (Chocolat blanc et Framboise): 2.90€

-Citronnelle (génoise Pistache, mousse citron, meringue flambée) : 2.90€

-Olympe (Chocolat, Poire et Caramel) : 2.90€

-Entremet Pêche Melba (Crème vanille, Pêche, gelée Framboise et Amandes) :
2.90€

Les Assortiments de Pâtisseries :

Assortiment de Pâtisseries (Tartes, Eclairs, Entremets maison...)

Faites confiance au Pâtissier pour la composition des plateaux

2.30€ par personne

Location Vaisselle et Matériel:

Grande assiette, petite assiette, verre à vin, à eau, flûte à Champagne, couteau, fourchette, couteau à entremet, petite cuillère, cuillère à entremet, cuillère à moka, tasse à café, carafe, corbeille à pain:

Faite votre composition,

Chaque pièce coûte 0.35€ et est rendue non lavée

Chaffing dish (pour présentation des plats chauds): 15.00€ pièce

Percolateur à café capacité 100 tasses: 40.00€

Four de remise en température 220V (Pour réchauffer les amuse-bouches): 50.00€