



CATALOGUE



TRAITEUR

TB TRAITEUR

Parcé sur sarthe

Nos pièces cocktail



Nos pièces cocktail individuelles

	La pièce
Brochette de volaille tandoori ananas	1,30€
Mini burger crevette avocat	1,60€
Mini burger cheddar	1,60€
Tortilla végétale	1,10€
Tartelette chèvre frais et saumon fumé	1,60€
Fourchette saumon fumé, aneth et pain noir	1,50€
Pic de bonbon de caille au foie gras et épinards	1,40€
Finger jambon fumé et fromage frais	1,20€
Canneloni de saumon fumé	1,30€
Bonbon de magret fumé et foie gras aux éclats de pistaches	1,40€
Tourbillon de saumon mariné à la betterave et au raifort	1,40€
Voile de crevette et radis noir	1,30€
Opéra de foie gras	1,40€
Rouleau printanier à la coriandre	1,40€
Fagot basquais	1,30€
Tartare de thon et soja feuille de nori	1,40€
Sablé charcutier	1,20€
Brochette de Saint-Jacques et chorizo	1,60€
Brochette de canard tikka aux 4 épices	1,30€
Brochette de volaille au curry doux	1,30€
Hérissson tomates cerises et billes de mozzarella 15 pièces	17,00€
Hérissson billes de melon et jambon fumé 15 pièces	17,00€

Nos cocktails

AVEC ALCOOL

Deux verres **4,50€**

- Spritz (*Campari, pétillant, orange, eau gazeuse*)
- Kir pétillant (*pêche, mûre, cassis*)
- Punch (*rhum, jus d'ananas, orange, sirop de canne*)
- Sangria
- Soupe angevine (*triple sec, sirop de canne, jus d'orange, pétillant*)
- Soupe champenoise à la framboise (*Cointreau, sucre de canne, pétillant*)

SANS ALCOOL

Deux verres **3,00€**

- Mirador (*mangue, orange, kiwi*)
- Virgin Colada
- Sunrise (*orange, ananas, grenadine*)





Nos pièces cocktail à partager

	500g, env. 20 parts
Cake olives et jambon fumé	10,50€
Cake saumon et fondue de poireaux	10,50€
Cake chèvre et tomates confites	10,50€
	Env. 50 parts
Pain surprise	37,00€
Bûche gourmande	57,50€
	36 pièces
Assortiment de pièces élaborées	44,00€
	48 pièces
Plateau mini feuilletés chauds	45,00€
	24 pièces
Plateau mini feuilletés chauds	23,00€

Nos cuillères et verrines

	La pièce
Verrine tomate mozzarella revisitée	1,75€
Verrine panna cotta au pesto et tomates confites	1,75€
Verrine cheesecake saumon fumé aneth	1,75€
Verrine de pétoncles et velours de petits pois	1,75€
Gaspacho de betterave et saumon mariné	1,80€
Gaspacho andalou ou petits pois à la menthe	1,35€
Verrine de crevettes et mangue, basilic frais	1,80€
Cuillère des crabes des neiges au citron vert	1,50€

Nos clubs sandwichs et mini sandwichs

	La pièce
Parisien (pain céréales, jambon, beurre, Comté)	1,50€
Italien (pain, tomate, jambon fumé, fromage frais, aneth)	1,50€
Pic gourmand (pain céréales, foie gras, magret fumé)	2,00€
Mini navette thon	1,30€
Mini faluche (pain rond plat, tomate, mozzarella)	1,30€





Nos entrées froides

- Opéra de foie gras, poire pochée aux épices **9,00€**
- Rafraîchi de crabe des neiges sous une tuile corail et salpicon d'asperges vertes **10,50€**
- Tourbillon de sole aux crevettes, velours de patate douce **9,00€**
- Tartare d'asperge verte aux cébettes et travers de saumon mariné aux 3 poivres **9,50€**
- Tartare de Saint-Jaques, larme de petits pois, pointes d'asperges **11,00€**
- Couronne de melon et son gaspacho, rosace de jambon fumé et herbes folles **6,90€**
- Foie gras frais maison au Layon et Chutney d'oignons rouges **10,50€**
- Mousseline de Saint-Jaques et saumon **8,00€**
- Coquille de saumon aux petits légumes à l'estragon **5,20€**
- Assiette périgourdine (foie gras frais, brochette de magret fumé et gésiers confits, mesclun et toast) **10,00€**
- Assiette Terre et Mer (médaillon de foie gras, saumon mariné à la bettrave, noix de Saint-Jaques rôties, mesclun et tomates cerises) **11,50€**

Nos entrées chaudes

- Cassolette de Saint-Jaques, purée de vitelotte et Noilly **8,00€**
- Cassolette de saumon et cabillaud, beurre Nantais **6,00€**
- Cassolette de volaille aux champignons **6,50€**
- Vol au vent de ris de veau et champignons **5,90€**
- Velouté d'asperge tiède et cubisme de saumon mi-cuit **8,50€**
- Carta fatta de St-Jaques à l'émulsion de Vouvray et fondue de légumes **10,00€**
- Brochettes de St-Jaques rôties, effeuillé d'endive à la crème d'Isigny et Noilly Prat **10,00€**
- Travers de saumon mariné au sésame torréfié et larme de petits pois **9,50€**



Nos viandes chaudes

Pavé de quasi de veau rôti à l'estragon et glacé de carottes	9,50€
Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux champignons	8,00€
Cône de suprême de volaille infusé à l'estragon	8,50€
Médaille de mignon de porc au cidre et pommes (Fruits)	7,00€
Brochette de veau et poitrine fumée aux olives, tomates confites	9,50€
Tournedos de filet de bœuf rôti au poivre de Sichuan	10,50€
Pavé de cœur de rumsteak de nos régions aux 3 poivres	9,00€
Médaille de suprême de pintade au parfum des sous-bois et foie gras	9,50€
Grenadin de mignon de veau à la fleur de sel et crumble d'amandes, jus corsé et tuile de Comté	9,50€
Magret de canard rôti, farci au foie gras et chutney d'oignon	10,50€



Nos poissons chauds

Tournedos de cabillaud et parme aux tomates confites	9,00€
Dos de saumon à l'oseille fraîche et Noilly Prat	9,50€
Filet de St-Pierre grecque de légumes safranés et coriandre	9,50€
Brochette de St-Jacques rôties, fondue d'endives et Vey Mouth	10,50€



Nos garnitures

	La pièce
Brochette de pommes grenailles	2,30€
Finger polenta gratiné, mascarpone et parmesan	2,50€
Ecrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olives et fondue de poireaux	2,50€
Soufflé de pommes de terre aux truffes	2,50€
Brochette de légumes provençaux aux épices	2,50€
Riz basmati grillé	2,20€
Purée de panais	2,10€
Pommes de terre Macaire aux lardons	2,53€
Puits de courgettes et marmite niçoise	2,20€
Fagot de haricots verts	1,90€
Baguette de nouilles à l'encre de seiche	1,60€
Tian provençal	2,60€
Cube de patate douce et confit d'oignons	2,35€
Flan de courgettes et tomates	2,50€
Poêlée de légumes de saison	2,50€
Poêlée de légumes verts et tomates confites	2,50€
Marmite niçoise	2,70€
Clafoutis de légumes du Soleil	2,50€
Tomate farcie aux légumes du Soleil, copeaux de jambon fumé	2,80€



Nos plats à partager

	La pièce
Osso bucco de veau, milanais de légumes et tagliatelles	11,00€
Tajine de pintade au citron confit et petits légumes, semoule	10,50€
<i>Couscous royal</i> (poulet, agneau, merguez et garniture)	10,50€
Joue de porc confite au cidre et à la crème d'ail, pommes fondantes et carottes	10,50€
Bourguignon bœuf de nos régions, pommes vapeurs (champignons et carottes)	9,50€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz (champignons et carottes)	9,90€
Langue de bœuf sauce piquante, pommes mousselines	9,00€
<i>Paëlla royale</i> (poulet, brochettes de poissons, langoustines, crevettes, moules et riz)	10,50€
<i>Marmite sarthoise</i> (poulet, lapin, jambon, jasnère, choux, carottes, champignons et pommes vapeurs)	10,50€
<i>Tartiflette</i> (reblochon, oignons, lardons, pommes de terres, crème, bacon, salade verte)	8,50€
<i>Choucroute royale</i> (jarret, saucisse fumée, saucisson à l'ail, francfort, chou, pommes vapeur)	11,00€
<i>Choucroute de la mer</i> (chou, pommes vapeur, moules, crevettes, langoustines et trio de poissons au beurre blanc)	11,50€



Nos fromages

	La pièce
Plateau de fromages (<i>brie, St-nectaire, emmental</i>) et salade verte	3,10€
Plateau de fromages AOC (<i>brie de Meaux, Comté, chèvre cendré, bleu d'Auvergne</i>) et salade verte	4,90€



Nos tartes et desserts à partager

Tarte normande (poires amandes, abricots ou pommes)	8 pers. 10,50€
Tarte aux fraises	14,50€
Tarte citron meringuée	14,00€
Flan pâtissier	10/12 pers. 14,50€



Nos entremets

	La pièce
Fraisier (<i>crème mousseline, fraises, vanille et génoise</i>)	4,50€
Ganache chocolat noir, maracuja et confit de framboises	4,80€
Charlotte aux fraises	4,20€
Framboisine (<i>biscuit pistache, crème légère vanille framboise</i>)	4,50€
Feuillantine chocolat	4,30€
Entremet poire/caramel	4,20€
Entremet passion/framboise	4,50€

Nos pièces cocktail sucrées

	La pièce
Verrine crème brûlée vanille ou caramel beurre salé	1,90€
Infusion de fruits rouges à l'hibiscus et canneberge	1,90€
Verrine crème chocolat saveur d'antan	1,90€
Verrine risotto de fruits rouges	1,90€
Tarte au citron revisitée	2,00€
Mousse chocolat et copeaux de chocolat blanc	2,00€
Verrine panna cotta vanille/passion	1,90€
Mini sablé Drans aux fruits frais	2,00€
Macarons	1,30€
Verrine de tiramisu	1,90€
Pavlova	2,10€
Assortiment de petits fours sucrés	24 pièces 29,00€



Les pièces montées

Fabriquées par notre artisan pâtissier

Pièce montée 3 choux et nougatine	8,50€
Chouquette	0,40€



NOS SALADES ET CRUDITÉS MAISON

Mélange fraîcheur

	Le Kg
Salade grecque <i>(tomates, olives noires, feta, concombre, huile d'olive)</i>	13,50€
Coleslaw <i>(choux blanc, carottes et mayonnaise)</i>	10,00€
Carottes râpées	9,00€
Céleri rémoulade	9,00€
Taboulé tutti frutti	13,50€
Taboulé aux herbes	11,50€
Carottes, maïs, radis et concombre	11,00€
Macédoine de légumes et œufs durs	12,00€
Tomates, mozzarella, huile d'olive, balsamique	13,00€



Nos salades à base de poisson

	Le Kg
Salade niçoise <i>(thon, œufs, artichauts, poivrons, tomates, haricots verts, olives et vinaigrette à l'huile d'olive)</i>	15,50€
Salade Tunisienne <i>(thon, concombres, olives, tomates et huile d'olive)</i>	15,50€
Salade du pêcheur <i>(thon, pommes de terre, tomates, olives et vinaigrette)</i>	14,50€
Riz niçois <i>(riz, thon, œufs, tomates, poivrons et olives)</i>	12,00€
Perle marine <i>(surimi, perle, échalote, persil et mayonnaise)</i>	13,50€
Salade nordique <i>(saumon, pommes de terre, ciboulette et crème allégée à l'aneth)</i>	17,00€
Salade TB <i>(carottes, surimi, concombres, ciboulette et vinaigrette)</i>	13,50€

Nos salades à base de viande

	Le Kg
Piémontaise <i>(pommes de terre, jambon, œuf, tomate, cornichon et mayonnaise)</i>	14,50€
Salade Caesar <i>(tortis, poulet, tomate, parmesan Garlin et crème)</i>	14,50€
Salade bourgoul quinoa <i>(poulet, abricot et vinaigrette citron)</i>	13,50€
Salade bretonne <i>(pommes de terre, lardon, oignon, ciboulette et vinaigrette)</i>	13,50€
Strasbourgeoise <i>(macédoine, pommes de terre, saucisse, persil et vinaigrette)</i>	13,50€
Franc-Comtoise <i>(saucisson à l'ail, pommes de terre, emmental, vinaigrette et persil)</i>	14,50€
Salade TB <i>(riz, dés de jambon, tomate, maïs, vinaigrette et persil)</i>	13,50€

NOS BUFFETS



Brunch

Par pers.

14,50€

Café, thé, jus d'orange
Bacon, jambon blanc (1 tranche)
Saumon fumé (50g)
Mini croissants, mini pains au
chocolat
Brioche tressée
Confiture, beurre
Baguette tradition, pain de mie
tranché

Buffet Les Plus

25,00€

Par pers.
Chiffonnade au 3 viandes (3,10€/pers.)
Bœuf, porc, poulet et cornichons (150g/pers.)
Ardoise de charcuterie (3,50€/pers.)
Andouille, saucisson à l'ail, rosette, jambon

Buffet du Chef

Par pers.

11,50€

Saucisson à l'ail (1 tranche)
Saucisson sec (1 tranche)
Jambon blanc (1 tranche)
Andouille de pays (1 tranche)
Piémontaise (70g)
Taboulé (70g)
Coleslaw (70g)
Rôti de bœuf (2 tranches)
Rôti de porc (2 tranches)
Chips à l'ancienne
Condiments

Buffet Campagnard

Par pers.

18,00€

Saucisson sec (1 tranche)
Saucisson à l'ail (1 tranche)
Andouille de pays (1 tranche)
Chorizo (1 tranche)
Rillettes (40g)
Terrine de campagne (40g)
Salade bretonne (70g)
Coleslaw (70g)
Tranche de poulet (1 tranche)
Rôti de boeuf (1 tranche)
Rôti de porc (1 tranche)
Plateau de fromages (brie, emmental, 40g)
Salade verte
Assortiment de tartes et
moelleux aux fruits, boule coupe
Condiments

Buffet Fraîcheur

Par pers.

21,00€

Terrine de duo de poisson
Couronne de melon, jambon de pays
Chiffonnade 3 viandes (150g/pers.)
Salade Caesar
Salade grecque
Deux fromages
Tarte aux fraises

NOS MENUS

Jasmin

Par pers.

29,00€

Couronne de melon et rosace de jambon fumé
Printanière de saumon
Assiette Louésienne
Suprême de pintade au parfum des sous-bois
Cône de volaille de Loué infusé à l'estragon
Une garniture aux choix parmi la carte
Assiette 2 fromages (*brie, emmental*) et salade verte
Finger sablé exotique et coulis de framboises
Feuillantine chocolat et copeaux de chocolat blanc
Pièce montée 4 choux (*supplément 2,31€/par pers.*)
2 petits pains

Lys

Par pers.

44,00€

Tourbillon de sole aux crevettes, velours de patate douce, tagliatelles de légumes
Foie gras au Côteaux du Layon
Assiette Terre et Mer
Brochette de St-Jacques rôties sur son effeuillé d'endives au Noilly Prat et crème d'Isigny
Vélouté d'asperge tiède et cubisme de saumon mi-cuit
Mignon de veau rôti à la fleur de sel et tuile Comté
Pavé de Rumsteack au poivre du Sichuan et betteraves
Filet de St-Pierre aux pointes d'oseille fraîche
Assiette 3 fromages affinés
(*Brie de Meaux, Comté, Chèvre cendré*) et salade verte
Assiette gourmande
(*infusion de fruits rouges à l'hibiscus, crème brulée caramel beurre salé et cube ganache chocolat/ramboises*)
Entremet au choix parmi la carte
Pièce montée 3 choux (supplément 2,31€)
2 petits pains

Enfant

Par pers.

10,00€

Melon, jambon fumé, saussion sec, piémontaise
Filet de poulet, sauce crème
Pommes rissolées
Fondant au chocolat

Dahlia

Par pers.

35,00€

Tartare d'asperges vertes aux cébettes et rosace de saumon mariné aux 3 poivres Brochette de crevettes sur son tartare de mangue, ananas et coriande
Opéra de foie gras
OU entrée chaude :
Carta fatta de St-Jacques à l'émulsion de Vouvray et fondue de légumes, Cocotte de volaille aux éclat de Morille, Vélouté d'asperge tiède et cubisme de saumon mi-cuit
Tournedos de cabillaud, parme et tomates confites
Tournedos de mignon de veau rôti à la fleur de sel, jus corsé et tuile Comté
Suprême de pintade aux parfums des sous-bois et éclats de foie gras, jus perle
Pavé de cœur de rumsteak rôti, sauce au poivre
2 garnitures aux choix parmi la carte
Assiette 3 fromages
(*brie de Meaux, Comté, chèvre cendré*) et salade verte
Assiette gourmande
(*infusion de fruits rouges à l'hibiscus, crème brulée caramel beurre salé et cube ganache chocolat/ramboises*)
Entremet au choix parmi la carte
Pièce montée 3 choux (supplément 2,31€/par pers.)
2 petits pains

Végétarien

Par pers.

36,65€

Couronne de melon
Tagliatelles de légumes, graines de sésame
Tomates farcies aux légumes du soleil
Soufflé de pommes de terre
Cube de patate douce
Assiette 3 fromages
Assiette gourmande (*infusion de fruits rouges à l'hibiscus, crème brulée caramel beurre salé et cube ganache chocolat/ramboises*)
Entremet au choix parmi la carte
Pièce montée 3 choux (supplément 2,31€)
2 petits pains

Service en supplément

NOS FORMULES COCKTAIL



Cocktail Jasmin

6 pièces

8,00€

Canneloni de saumon fumé et son tartare
Tourbillon de volaille parfum sous-bois
Club parisien
Bonbon de magret fumé et foie gras
Mini sablé charcutier
Cuillère crabe des neiges

Cocktail Dahlia

11 pièces

16,50€

Club parisien
Tourbillon de saumon mariné à la betterave et Raifort
Brochette de volaille tandoori
Voile de crevette et radis noir
Verrine de crevette mangue, ananas et coriandre
Brochette œuf de caille et magret fumé
Fagot basquais
Tartare de thon et feuille de nori
Finger de jambon fumé et fromage frais
Verrine de mousse chocolat
Mini tartelette aux fruits

Cocktail Lys

16 pièces

22,00€

Club italien
Tourbillon de saumon mariné à la betterave et Raifort
Sablé charcutier
Brochette de volaille ananas tandoori
Voile de crevette et radis noir
Verrine de pétoncles et petits pois
Cuillère de crabe des neiges
Fagot basquais
(Bonbon de caille au foie gras et épinards)
Finger de jambon fumé et fromage frais
Brochette œuf de caille et magret fumé
Tartare de thon et feuille de Nori Brochette de fromages (2 pièces)
Verrine de panna cotta et coulis exotique
Macarons assortis

NOS ATELIERS ET ANIMATIONS



Atelier fajitas

Par pers.

4,80€

Fajitas de volaille

Atelier wok

Par pers. 100g

7,50€

Tajine d'agneau aux citrons confits et fruits secs

Infusion de veau à la citronnelle et petits légumes

Nouilles chinoises aux crevettes et volailles aux herbes fraîches

Atelier plancha

Par pers.

Brochette de St-Jacques et saumon 5,80€

Brochette de poulet aux épices 4,50€

Brochette de veau tomates confites et nuage de Siphon de pommes de terre 5,50€

Atelier jambon fumé

50g par pers.

5,80€

Découpe de jambon fumé, beurre demi-sel

Assortiment de pains

Cubes de melon

Atelier huître de Cancale n°3

2 huîtres par pers.

3,50€

Citron, vinaigre, échalotes, beurre salé et pains de seigle

Atelier foie gras maison

40g par pers.

8,00€

Foie gras frais, assortiment de pains et chutney de confit d'oignon

Atelier burger

Par pers.

5,00€

Petit burger Buffalo

Atelier poisson fumé

50g par pers.

6,50€

Thon fumé

Saumon fumé et flétan fumé

Beurre salé, citron, crème de ciboulette

Blinis

Atelier crêpe

Par pers.

4,02€

Nutella

Assortiment de confitures

Sucre



Trou Normand

Cocktail parmi la carte

3,20€

Sorbet pomme calvados Sorbet poire eau de vie de poire

Colonel sorbet citron vodka

Sorbet orange cointreau

Sorbet cassis et Pineau des Charentes



Cocktail Bambin

Par enfant , minimum 8 enfants 5,90€

Brochette de bonbons et pain surprise

Formule Soft

Par pers.

3,50€

Cristalline plate

Cristalline pétillante

Coca-cola

Thé pêche

Jus de pomme

Jus d'orange

Formule Vin

Au repas, par pers.

Servi "à discrétion", sélection parmi notre carte :

10,80€

VINS BLANCS

Sauvignon Les Anges

Muscadet sur Lie Ecotain

Côteaux du Layon Château Terriades

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou Château Terriades

Rosé de Loire Château Morinière

Rosé d'Anjou

VINS ROUGES

Chinon Domaine La Jalousie

Saumur Champigny Domaine Closier

St-Nicolas de Bourgueil Ambroisie

Bordeaux Château Haut Moulin

VINS PÉTILLANTS

Vouvray brut Diamant de la Loire

Crémant de Loire brut Diamant de la Loire

Saumur blanc demi-sec



NOS PLATEAUX REPAS

Tous nos plateaux sont accompagné de 50 cl d'eau, de couverts et d'un petit pain

Le Sablésien

Exemple de menu : **10,50€**

Salade niçoise
Fine tranche de rôti de bœuf et de porc
Tagliatelles de légumes fraîches et poêlées
Fromage
Tarte aux fruits

le TB éco-responsable **17,00€**

Cœur de saumon et petits légumes à l'estragon
Médaille de volaille au parfum des sous-bois
Fine tranche de rôti de boeuf
Quenelle de pommes de terre aux fines herbes
et puits de courgettes
Duo de fromages affinés
Cube ganache chocolat/framboise

Le Prestige éco responsable

Exemple de menu : **24,00€**

Médaille de fois gras et brochette de magret fumé
Filet de St-Pierre, noix de St-Jacques rôties
Riz grillé et carpaccio de légumes
Duo de fromages affinés
Dôme mangue/passion et brochette de macarons

Plateau végétarien

16,50€

Composition selon la saison

*Tous nos plateaux peuvent être commandés
en plat chaud micro onnable (+ 0,50€)*



PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

LOCATION DE VAISSELLE

ÉQUIPE DE SERVICE :
Maîtres d'hôtel, Serveurs, Cuisiniers

LIVRAISON



Les prix peuvent varier selon le coût des matières premières

Création graphique et impression :  idbleue - Sablé

Photos non contractuelles - Couverture : mtoome/Depositphotos, lenyvavsha/Depositphotos et frederiquewacquier/Depositphotos ; p.2 : Alex_L et Ryzhkov86/ Depositphotos ; p.3 : Racorn, Ryzhkov86 et Amoklv/Depositphotos ; p.4 : StudioM et Monkeybusiness/Depositphotos ; p.5 : Tradition Bouchère ; p.6 : Gbh007 et Syda_ Productions/Depositphotos ; p.7 : Denira, Monkeybusiness et HandmadePicture/Depositphotos ; p.8 : Tradition Bouchère, Angelina_Cecchetto et MyGoodImages/ Depositphotos ; p.9 : Nuchylee/Depositphotos ; p.10 : .shock/Depositphotos ; p.12 : FCerez et Hrabar/Depositphotos ; p.13 : Robert_g/Depositphotos ; p.14 : Belchonock/ Depositphotos ; p.16 : Cristovao et Belchonock/Depositphotos p.15 : Tradition Bouchère



1 Rue du Champ de la Roche - 72300 Parcé-sur-Sarthe

TB-traiteur.fr

06 63 53 49 25

Contact@tbtraiteur.fr

Retrouvez-nous sur

