



CATALOGUE

TB

TRAITEUR

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

Nos pièces cocktail



Nos cocktails

AVEC ALCOOL

Deux verres

3,50€

- 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

2,80€

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

Nos pièces cocktail

La pièce

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

15 pièces

Hérisson tomates cerises et billes de mozzarella	17,00€
Hérisson billes de melon et jambon fumé	17,00€





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	1,65€
Gaspacho andalou ou petits pois à la menthe	1,35€
Verrine de crevettes et mangue, basilic frais	1,75€
Cuillère des crabes des neiges au citron vert	1,50€

Nos clubs sandwichs et mini sandwichs

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

Nos pièces cocktail

	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€
Pain surprise	Env. 50 parts 37,00€
Bûche gourmande	56,00€
Assortiment de pièces élaborés	36 pièces 40,00€
Plateau mini feuilletés chauds	48 pièces 44,00€
Plateau mini feuilletés chauds	24 pièces 22,00€





Nos entrées chaudes

Cassiolette de Saint-Jaques , purée de vitelotte et Noilly	8,00€
Cassiolette de saumon et cabillaud, beurre Nantais	6,00€
Cassiolette de volaille aux champignons	6,50€
Vol aux vents de ris de veau et champignons	5,90€
Velouté d'asperge tièdes et cubisme de saumon mi-cuit	7,90€
Carta fatta de St-Jaques à l'émulsion de Vouvray et fondue de légumes	8,50€
Brochettes de St-Jacques rôties, effeuillé d'endive à la crème d'Isigny et Noilly Prat	8,50€
Travers de saumon mariné au sésame torréfié et larme de petits pois	8,00€
Emincé de boeuf au basilic thaï	7,00€

Nos entrées froides

Opéra de foie gras, poire pochée aux épices	8,50€
Rafraîchi de crabe des neiges sous une tuile corail et salpicon d'asperges vertes	9,00€
Tourbillon de sole aux crevettes, velours de patates douce	7,50€
Tartare d'asperge verte au cébettes et travers de saumon mariné aux 3 poivres	8,50€
Tartare de Saint-Jaques, larme de petits pois, pointes d'asperge	9,50€
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	6,00€
Coquille de saumon aux petits légumes à l'estragon	4,00€
Assiette périgourdine (foie gras frais, brochette de magret fumé et gésiers confits, mesclun et toast)	9,00€
Assiette Terre et Mer (médaillon de foie gras , saumon mariné à la bettrave, noix de Saint-Jaques rôties, mesclun et tomates cerises)	10,00€



Nos viandes chaudes

Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux champignons	7,00€
Cône de suprême de volaille infusé à l'estragon	7,50€
Médaille de mignon de porc au cidre et pommes fruits	
Brochette de veau et poitrine fumée aux olives, tomates confites	7,00€
Tournedos de filet de bœuf rôti au poivre de Sichuan	9,00€
Pavé de cœur de rumsteak de nos régions aux 3 poivres	10,00€
Médaille de suprême de pintade au parfum des sous-bois et foie gras	8,90€
Grenadin de mignon de veau à la fleur de sel et crumble d'amandes, jus corsé et tuile de Comté	8,60€
Magret de canard rôti, farci au foie gras et chutney d'oignon	9,50€



Nos poissons chauds

Tournedos de cabillaud et parme aux tomates confites	7,50€
Dos de saumon à l'oseille frais et Noilly Prat	7,00€
Filet de St-Pierre et grecque de légumes safranés et coriandre	8,00€
Brochette de St-Jacques rôties, fondue d'endives et Vey Mouth	9,00€



Nos garnitures

La pièce

Brochette de pommes grenaille	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	2,53€
Cube de patate douce et confit d'oignons	2,31€
Flan de courgettes et tomates	2,50€
Poêlée de légume de saison	2,50€
Poêlée de légumes verts et tomates confites	2,42€
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	9,85€
Tajine de pintade au citron confit et petits légumes, semoule	9,52€
Couscous royal (poulet, agneau, merguez et garniture)	9,50€
Joue de porc confite au cidre à la crème d'ail, pommes fondantes et carottes	9,00€
Bourguignon bœuf de nos régions, pommes vapeurs, champignons et carottes	9,00€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz, champignons et carottes	9,50€
Langue de bœuf sauce piquante, pommes mousselines	8,50€
Paëlla royale (poulet, brochettes de poissons, langoustines, crevettes, moules et riz)	9,60€
Marmite sarthoise (poulet, lapin, jambon, jasnère, choux, carottes, champignons et pommes vapeurs)	9,60€
Tartiflette (reblochon, oignons, lardons, pommes de terres, crème, bacon, salade verte)	8,00€
Choucroute royale (jarret, saucisse fumée, saucisson à l'ail, francfort, chou, pommes vapeur)	9,60€
Choucroute de la mer (chou, pommes vapeur, moules, crevettes, langoustines et trio de poissons au beurre blanc)	9,50€



Nos fromages

La pièce

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



Nos tartes et desserts à partager

- Tarte normande , poires amandes , abricots
 ou pommes **8 pers.**
9,50€
- Tarte aux fraises **14,50€**
- Tarte citron meringuée **13,75€**
- Flan pâtissier **10/12 pers.**
13,75



Nos entremets

La pièce

- Fraisier *(crème mousseline, fraises,
 vanille et génoise)* **4,50€**
- Ganache chocolat noir, maracuja et
 confit de framboises **4,30€**
- Charlotte aux fraises **4,20€**
- Framboisine *(biscuit pistache, crème
 légère vanille framboise)* **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 infusés 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 revisité	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 AfterEight (bavaroise menthe et mousse chocolat)	1,40€
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	7,50€
Chouquette	0,40€



NOS SALADES ET CRUDITÉS MAISON

Fraîcheur

	Le Kg
Salade grecque (<i>tomates, olives noires, feta, concombre, huile d'olives</i>)	13,50€
Coleslaw (choux blanc, carottes et mayonnaise)	10,00€
Carottes râpées	9,00€
Céleri rémoulade	9,00€
Taboulé tutti frutti	13,00€
Taboulé aux herbes	11,50€

Mélange Fraîcheur

	Le Kg
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, œuf, artichaut, poivron, tomate, haricots verts, olives et vinaigrette à l'huile d'olive</i>)	14,50€
Salade Tunisienne (<i>thon, concombres, olives, tomates et huile d'olives</i>)	14,50€
Salade du pêcheur (<i>thon, pommes de terre, tomates, olives et vinaigrette</i>)	14,50€
Riz niçois (<i>riz, thon, œuf, 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>)	16,00€
Salade TB (<i>carottes, surimi, concombres, ciboulette et vinaigrette</i>)	12,50€



Nos salades à base de viandes

	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>)	13,50€
Salade TB (<i>riz, dés de jambon, tomate, maïs, vinaigrette et persil</i>)	13,50€

NOS BUFFETS



Brunch

Par pers.

14,00€

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 aux 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
Salade César
Salade grecque
Deux fromages
Framboisine
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€*)
2 petits pains

Lys

Par pers.

44,00€

Tourbillon de sole aux crevettes, velours de patate douce, tagliatelles de légumes
Foie gras au Côteau du Layon
Assiette Terre et Mer

Brochette de St-Jacques rôtie sur son éffeuillé 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 de Sichuan et betteraves

Filet de St-Pierre aux pointes d'oseilles frais

Assiette 3 fromages affinés (*Brie de Meaux, Comté, Chèvre cendré*) et salade verte
Assiette gourmande

(*infusion de fruits rouges à l'hibiscus, crème brulé 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'asperges 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 au Comté Suprême de pintade aux parfums des sous-bois et éclats de foie gras, jus perle Pavé de cœur de rumsteak rôti, sauce aux poivres

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 brulé caramel beurre salé et cube ganache chocolat/ramboises*)

Entremet au choix parmi la carte

Pièce montée 3 choux (*supplément 2,31€*)

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

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 Pineau des Charentes



Cocktail Bambin

Par enfant

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.

10,80€

VINS BLANCS

Sauvignon Les Anges
Muscadet sur Lie Ecotain
Côteau du Layon Château Terriades

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou Château Terriades
Rose de Loire Château Morinière

VINS ROUGES

Chinon Domaine La Jalousie
Saumur Champigny Domaine Closier
St-Nicolas de Bourgueil Ambroisie
Bordeaux Château Haut Moulin Bio 2014

VINS PÉTILLANTS

Vouvray brut Diamant de la Loire
Crémant de Loire brut Diamant de la Loire
Saumur blanc demi-sec



NOS FORMULES COCKTAIL



Cocktail Jasmin

6 pièces

7,00€

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

Cocktail Dahlia

11 pièces

15,00€

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

21,50€

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 pétoncle et petits pois
Cuillère de crabe des neiges
Fagot basquais
Bonbon de caille au foie gras et épinard
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.

7,50€

Tajine d'agneau aux citrons confits
et fruits secs

Infusion de veau à la citromnelle 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 et tomates

5,50€

confites et Siphon nuage de

pommes de terre

Atelier huîtres de Cancale n°3

2 huîtres par pers.

2,75€

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

Atelier foie gras maison

40g par pers.

6,50€

Foie gras frais, assortiment de pains et chutney

Confit d'oignon

Atelier burgers

Par pers.

4,80€

Petit burger Buffalo

Atelier poissons fumés

70g par pers.

6,50€

Thon fumé

Saumon fumé et flétan fumé

Beurre salé, citron, crème de
ciboulette

Blinis

Atelier crêpes

Par pers.

4,02€

Nutella

Assortiment de confitures

Sucre

Atelier jambon fumé

50g par pers.

5,80€

Découpe de jambon fumé, beurre demi-sel

Assortiment de pains

Cubes de melon

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 : **10,00€**

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 **16,00€**

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 : **23,00€**

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 **14,50€**

Composition selon la saison

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




NOS SERVICES À LA CARTE

LOCATION DE VAISSELLE

ÉQUIPE DE SERVICE :

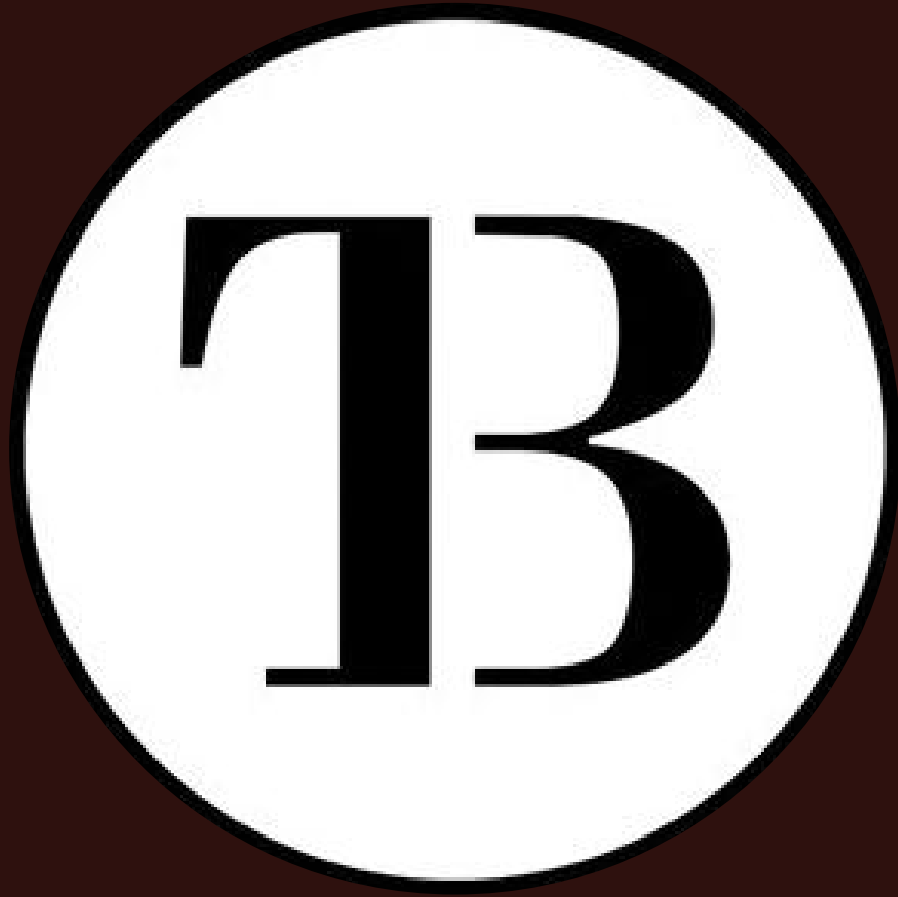
Maître d'hôtel, Serveurs, Cuisinier



Création graphique et impression :  idbleue - Sablé

*Les prix peuvent varier selon le coût
des matières premières*

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



35 route de la Martinière - 72300 SABLÉ-SUR-SARTHE
02 43 95 06 24 **www.tb-traiteur.fr**

Retrouvez-nous sur

