



Catalogue

TB

Traiteur

TB Traiteur

Parcé sur Sarthe

Jean-Christophe & Nathalie Houet

pièces de cocktail



Nos Pièces Cocktail

1,50 € l'unité

Brochette de Saint-Jacques au chorizo

Brochette de poulet tandoori et ananas

Brochette de canard tikka aux quatre épices et sésame

Brochette de veau à l'ail d'ours et tomate confite

Mini tartelette de chèvre et saumon fumé

Mini tartelette de magret fumé et confit de figue

Cannelloni de saumon fumé et son tartare

Bonbon de magret fumé, foie gras et éclats de pistache

Fagot basquais au bacon, chorizo et piperade

Rosace de saumon mariné à la betterave

Mini burger de crevette et avocat

Mini burger cheddar

Maki de thon au sésame

Nos pièces végétariennes

1,50 € l'unité

Mini tartelette végétale au guacamole

Verrine de betterave et fromage de chèvre frais

Verrine de gaspacho & basilic frais

Wrap au fromage frais & ciboulette

Rouleau printanier feuille de soja & carotte

Cake ricotta, olives & tomates confites (env. 20 pers)

Voile de radis noir & fromage frais

Verrine de cappuccino de pois gourmands & asperge verte

Assortiment de sushis 24 pièces

34 €





Nos pièces cocktail à partager

Bûche gourmande (pain géant/finger italien/ navette au thon/brochette charcutière) 57€

Cake au saumon fumé & poireaux 11€

Cake à la ricotta, olives & tomates confites 11€

Cake au jambon blanc, emmental & olives noires 11€

Hérisson de tomates cerises & billes de mozzarella 17€

Hérisson de cubes de melon & jambon fumé 17€

Chouquette d'emmental/Chouquette sucré 0,45€

Assortiment de 36 pièces cocktails élaborées 52€

Plateau mini feuilletés 24 pièces 23€

Plateau mini feuilletés 48 pièces 45€

Nos cuillères et verrines

1,90 € l'unité

Cuillère de sphère de foie gras & pomme tatin

Cuillère de crabe des neiges au citron vert

Verrine de pétoncle & velours de petits pois

Verrine de crevettes, mangue, ananas et coriandre



Nos mini sandwiches et club sandwiches

1,50 € l'unité

Triangle parisien au jambon blanc, emmental & pain de céréales.

Cube de saumon fumé avec fromage frais & pain noir.

Finger italien au jambon fumé, tomate confite & pain de mie à la tomate.

Wrap nordique au saumon fumé & ciboulette.

Mini pain bretzel au thon.

Mini pain pita avec tomate cerise & mozzarella.



Nos entrées chaudes

Cassolette de saumon et de cabillaud sur une
fondue de légumes au Noilly Prat 8€

Raviole de crevettes accompagnée d'un
cappuccino de langoustine 11€

Cassolette de volaille aux morilles 7,50€

Aumônière de noix de Saint-Jacques au Noilly
Prat et julienne de légume 11,50€



Nos entrées froides

Gravlax de saumon mariné aux agrumes et mayonnaise
au miel d'acacia, bouquet d'herbes sauvages 10€

Couronne de melon, rosace de jambon fumé & son
gaspacho 8€

Foie gras frais maison accompagné de chutney de figues
& de toasts 12,50€

Tartare d'asperges vertes aux cébettes et gravlax &
saumon aux agrumes 11€

Assiette de terre & de mer :

Tartare d'asperges, brochette de noix de Saint-Jacques,
médaillon de foie gras frais 12€

Assiette périgourdine : foie gras frais, brochette de
magret fumé et gésier confit, mesclun et toast 11€



Nos viandes chaudes

Tourbillon de volaille au chorizo sur un lit de marmite niçoise 9€

Pavé quasi de veau à l'estragon et glacis de carotte 11€

Médailillon de filet de veau rôti à la fleur de sel et tuile de comté 12,50€

Suprême de pintade aux arômes des sous-bois et éclats de foie gras 11€

Pavé de cœur de rumsteak à la sauce chimichurri 11,50€

Filet de bœuf aux échalotes confites et vinaigre de vin ancien 12,50€



Nos Poissons chauds

Filet de Saint-Pierre aux pointes d'oseille fraîches & moules 11,50€

Tournedos de cabillaud aux tomates séchées & pesto 11,50€



Nos plats à partager

Commande minimum 10 parts

Osso buco de veau milanais avec légumes et tagliatelles

12,50€

Tajine de pintade au citron confit et légumes de saison et

semoule 12€

Couscous royal (poulet, agneau, merguez, légumes et

semoule) 11€

Joue de porc confite au cidre avec une crème d'ail,

accompagnée de pommes fondantes et de carottes.

11,50€

Blanquette de veau à l'ancienne, accompagnée de riz, de

champignons et de carottes 11,50€

Langue de bœuf à la sauce piquante, pommes

mousselines 10€

Paëlla royale (poulet, brochettes de poisson, langoustines,

crevettes, moules et riz) 11,50€

Marmite sarthoise (poulet, lapin, jambon, Jasnère, choux,

carottes, champignons et pommes vapeur) 11,50€

Tartiflette (reblochon, oignons, lardons, pommes de terre,

crème, bacon, salade verte) 10€

Choucroute de la mer (chou, pommes de terre à la vapeur,

moules, crevettes, langoustines et trio de poissons au

beurre blanc) 12€



Nos garnitures

2,60€

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ciboulette

et fondue de poireau.

Brochette de pommes grenailles rôties

Soufflé de pommes de terre parfumé à la truffe

Purée de panais au curry doux.

Gratin dauphinois au comté

Finger de polenta gratiné au mascarpone et parmesan

Riz grillé à la coriandre

Fagot de haricots verts

Tian provençal et mozzarella gratiné

Brochette de légumes provençaux rôtis

Puit de courgette et marmite niçoise

Poêlée raffinée de saison à l'estragon

Clafoutis de courgette & tomates confites



Nos plateaux de fromages

Plateau de fromages : Brie, Saint-Nectaire, emmental

40g/par pers. 3,50 €

Plateau de fromages affinés : Brie de Meaux, Comté,

chèvre frais 40g/par pers. 4,90 €



Nos tartes à partager

Tarte normande, poires et amandes, abricots ou
pommes 11,5€

Tarte aux fraises 16€

Tarte au citron meringuée 14€

Flan pâtissier 10/13pers 15€



Nos entremets

Fraisier (crème mousseline, fraises, vanille et
génoise) 4€

Tartelette plougastel aux fraise et larme de
pistache 4,30€

Charlotte aux fraises revisité 4,5€

Feuillantine au chocolat et larme de crème
anglaise 4€

Entremet poire-caramel 4€

Infusion de fruits rouge
à l'hibiscus et crambéry 4€

Nos pièces cocktail sucrées

Verrine de crème brûlée à la vanille ou au caramel au
beurre salé 1,90€

Infusion de fruits rouges infusés à l'hibiscus et
canneberge 1,90€

Verrine crème chocolat au goût d'antan 1,90€

Verine de risotto aux fruits rouges 1,90€

Verine au citron réinventée 2€

Mousse au chocolat et éclats de chocolat blanc 1,90€

Assortiment de petit bouchon de Bouèrre 0,90€

Verrine tiramisu 1,90€

Assortiment de petits fours sucrés 24pcs 30€



Nos pièces montées

Fabriquées par notre artisan pâtissier Pièce montée 3

choux et nougatine 4€

Nos desserts individuels

Pavlova framboise & pistache, accompagnée de son
coulis de fruits rouges 4,50€

Assiette gourmande : Verrine de fruits rouges au sirop
d'hibiscus, feuillantine au chocolat,
pièce montée 1 chou 9€

Infusion de fruits rouges et de cranberry & d'hibiscus,
Petits financiers 4€

Feuillantine au chocolat, larmes de pistache et
macaron 4,30€



NOS BUFFETS



Brunch

15,50€ par pers.

Café, thé, jus d'orange

Bacon, jambon blanc (1 tranche)

Saumon fumé (50 g)

Mini croissants, mini pains au chocolat

Brioche tressée

Confiture, beurre

Baguette traditionnelle

Pain de mie tranché



Buffet Les Plus

Chiffonnade de trois viandes :

Bœuf, porc, poulet et cornichons (150 g/pers.) 5,10€

Ardoise de charcuterie :

Rillettes, andouille, saucisson à l'ail, rosette, jambon. 4,90€

Buffet du chef

13€ par pers.

Saucisson à l'ail (1 tranche)

Saucisson sec (1 tranche)

Jambon blanc (1 tranche)

Andouille de pays (1 tranche)

Piémontaise (70g)

Taboulé (70 g)

Salade de chou (70 g)

Rôti de bœuf (2 tranches)

Rôti de porc (deux tranches)

Chips à l'ancienne et Condiments

Buffet Campagnard

20,50€ par pers.

Saucisson sec (1 tranche)

Saucisson à l'ail (1 tranche)

Andouille de pays (1 tranche)

Chorizo (1 tranche)

Terrine de campagne (40 g)

Salade bretonne (70 g)

Salade de chou (70 g)

Tranche de poulet (1 tranche)

Rôti de bœuf (1 tranche)

Rôti de porc (1 tranche)

Fromages (brie, emmental, 40 g)

Salade verte

Assortiment de tartes de saison

Boule couper et Condiments

Buffet de Fraîcheur

21,50€ par pers.

Terrine de duo poisson

Couronne de melon & jambon de pays

Chiffonnade de 3 viandes (150 g/pers.)

Salade César

Salade grecque

Deux fromages

Tarte aux fraises

Nos Menus

Jasmin

30€ par personne

Gravelax de saumon mariné aux agrumes mayonnaise
au miel d'acacia, bouquet d'herbes folles.

Couronne de melon, rosace de jambon fumé et son
gaspacho.

Assiette périgourdine : foie gras frais, brochette de
magret fumé et gésier confit, mesclun et toast.

Cassolette de saumon et cabillaud sur sa fondue de
légumes au Noilly Prat chaud.

Tourbillon de volailles au chorizo sur un lit de marmite
niçoise

Pavé de veau à l'estagrin et glacis aux carottes

Tournedos de cabillaud aux tomates confites et pesto

Duo de fromage brie et nectaire, accompagné d'un
bouquet de salades.

Infusion de fraise et de canneberge au sirop d'hibiscus

Feuillantine au chocolat, goutte de pistache et macaron

Charlotte aux fraises réinventée

Assiette Gourmande : verrine de fruits rouges au sirop
d'hibiscus, feuillantine au chocolat, 1 chou pièce monté
supplément 1€.

Pièce montée de trois choux et nougatine (sup
2,30€/pers)

Dahlia

36€ par personne

Foie gras frais maison accompagné de chutney
de figes et de toasts.

Tartare d'asperges vertes aux cébettes et
gravlax de saumon aux agrumes.

Ravioles de crevettes servies avec un
cappuccino de langoustine chaud.

Assiette terre et mer : tartare d'asperges,
brochette de noix de Saint-Jacques, médaillon
de foie gras frais

Aumônière de noix de Saint-Jacques au Noilly
Prat et julienne de légumes.

Médaille de filet de veau rôti à la fleur de sel
et tuile de comté

Suprême de pintade aux arômes des sous-bois
et éclats de foie gras

Pavé cœur de rumsteak sauce chimichurri

Filet de St-Pierre aux pointes d'oseille fraîches
& moules

Trio de fromages affinés : brie de Meaux,
comté, chèvre frais et bouquet d'herbes
sauvages.

Pavlova framboise & pistache, accompagnée
de son coulis de fruits rouges.

Assiette gourmande : Verrine de fruits rouges
au sirop d'hibiscus, feuillantine au chocolat,
choux.

Pièce montée de trois choux et nougatine (sup
2,30€/pers)

Nos Menus



Lys

46€ par personne

Tartare d'asperges vertes aux cébettes et gravlax
de saumon aux agrumes Foie gras frais maison
au lard, chutney de figues et toast

Assiette terre et mer

Tartare d'asperges, brochette de noix de Saint-
Jacques, médaillon de foie gras frais Ravioles de
crevettes et cappuccino de langoustines chaudes

Cassolette de volailles aux morilles

Médaillon de filet de veau rôti à la fleur de sel et
tuile de comté

Suprême de pintade aux arômes des sous-bois
et éclats de foie gras

Filet de bœuf aux échalotes confites et vinaigre
de vin vieux

Filet de saint-pierre aux pointes d'oseille fraîche
et moules

Trio de fromages raffinés : brie de Meaux,
Comté, chèvre frais & salade verte

Pavlova framboise et pistache, accompagnée de
son coulis de fruits rouges

Assiette gourmande : verrine de fruits rouges au
sirop d'hibiscus, feuillantine au chocolat,
pièce montée de 1 chou

Pièce montée de trois choux et nougatine(sup
2,30€/pers)

Végétarien

36€ par personne

Couronne de melon et tagliatelles de légumes au
sésame

Tomates farcies aux légumes du soleil, soufflé de
pommes de terre.

Trio de fromages raffinés : brie de Meaux,
Comté, chèvre frais & salade verte

Infusion de fruits rouges au sirop d'hibiscus et
financier

Enfant

10€ Par pers.

- Couronne de melon & jambon de pays

Filet de poulet sauce crémée & pommes
grenailles

Fondant au chocolat

Trou Normand

3,50€ par pers.

Sorbet à la pomme et Calvados

Sorbet à la poire et eau-de-vie de poire

Sorbet à l'orange et Cointreau

Sorbet au cassis et Pineau

Sorbet au citron et vodka



Nos Cocktail

Avec alcool 4,50€/2 verres

Spritz (Campari, pétillant, orange, eau gazeuse)

Kir pétillant (pêche, mûre, cassis)

Punch (Rhum, jus d'ananas, orange, sirop de canne)

Soupe Angevine (Triple sec, sirop de canne, jus d'orange, pétillant)

Soupe Champanoise à la framboise (Cointreau, sucre de canne, pétillant)

Sans alcool 3€/2 verres

Mirador (mangue, orange, kiwi)

Sunrise (orange, ananas, grandine)

Virgin Colado

Formule softs

3,50€ Par personne.

Eau plate cristalline, eau Pétillante, Coca-Cola

thé pêche, Jus de pommes, Jus d'orange

Formules de vins

11,50€/par pers

VINS BLANCS

Sauvignon Les Angeles, Muscadet sur Lie, Écotain, Côteau 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 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
9,50€

Brochette de poulet tandoori & ananas
Cuillère sphère de foie gras & pomme façon tatin
Mini tartelette de chèvre frais et saumon fumé
Triangle parisien
Voile de crevette au radis noir & ciboulette
Verrine de pétoncle & velouté de petits pois

Cocktail Dahlia

11 pièces
17,00€

Brochette de poulet tandoori et ananas
Sphère de foie gras & pomme façon Tatin
Mini tartelette de chèvre frais et saumon fumé
Triangle parisien
Voile de crevette au radis noir et ciboulette
Verrine de pétoncles et velour de petits pois
Brochette de Saint-Jacques au chorizo
Cannelloni de saumon fumé et son tartare
Fagot Basquais
Verrine de panna cotta exotique
Assortiment de macarons

Cocktail Lys

16 pièces
23,00€

Brochette de poulet tandoori & ananas
Sphère de foie gras et pomme façon tatin
Mini tartelette de chèvre frais et saumon fumé
Triangle parisien
Mini hamburger aux crevettes
Club italien
Voile de crevette au radis noir
Verrine de pétoncle et velour de petits pois
Brochette de Saint-Jacques au chorizo
Cannelloni de saumon fin et son tartare
Fagot Basquais
Brochette de fromages et fruits secs
Mini tartelettes aux fruits
Verrine de panna cotta exotique
Assortiment de macarons

NOS ATELIERS ET ANIMATIONS



Atelier smoothies

1 verre par pers. 3,50€

smoothie tropical

(Mangue, ananas, passion, smoothie)

smoothie Cavaillon

(melon, pastèque, framboise.)

Atelier panini

4,20€ par/pers.

Mini sandwich au bacon & mozzarella Mini

sandwich à la mozzarella aux tomates

confites

Atelier wok

6,50€ Par pers/100g

Tajine d'agneau au citron confit & fruits

secs Ou

Infusion de veau à la citronnelle et

légumes Ou

Nouilles chinoises aux crevettes & volaille

& herbes fraîches

Atelier plancha par personne.

Brochette de Saint-Jacques et saumon 5€

Brochette de poulet aux épices 4,20€

Brochette de boeuf aux échalotes 5€

Noix de St-Jacques flambé whisky 5,50€

Atelier huîtres de Cancale n°3

2 huîtres par pers/3,80€

Citron, vinaigre, échalotes, beurre salé et pain de seigle.

Atelier foie gras Maison mi cuit à la Plancha

40 g par pers/9€

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

Atelier mini burger

1 Par pers/6,50€

Petit burger Buffalo

Atelier de mini-crêpes

3 Par pers/3,50€

Nutella & Assortiment de confitures

Atelier de jambon fumé à la coupe

40 g par pers/5€

Découpe de jambon fumé, beurre demi-sel & Assortiment de pains et Cubes de melon



NOS PLATEAUX REPAS

Le Sablésien

11€ par personne

Exemple de menu :

Salade niçoise Fines tranches de rôti de bœuf et de porc Tagliatelles de légumes frais et poêlés Fromage Tarte aux fruits

Le TB écoresponsable

18€ par personne

Cœur de saumon et légumes délicats à l'estragon Médaillon de volaille aux arômes des sous-bois Fine tranche de rôti de bœuf Quenelle de pommes de terre aux herbes fines et puits de courgettes Duo de fromages affinés Cube de ganache chocolat/framboise

Le Prestige écoresponsable

24,5€ par personne

Exemple de menu :

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

Plateau végétarien

Composition selon la saison

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



NOS SERVICES À LA CARTE

LOCATION DE VAISSELLE

ÉQUIPE DE SERVICE :

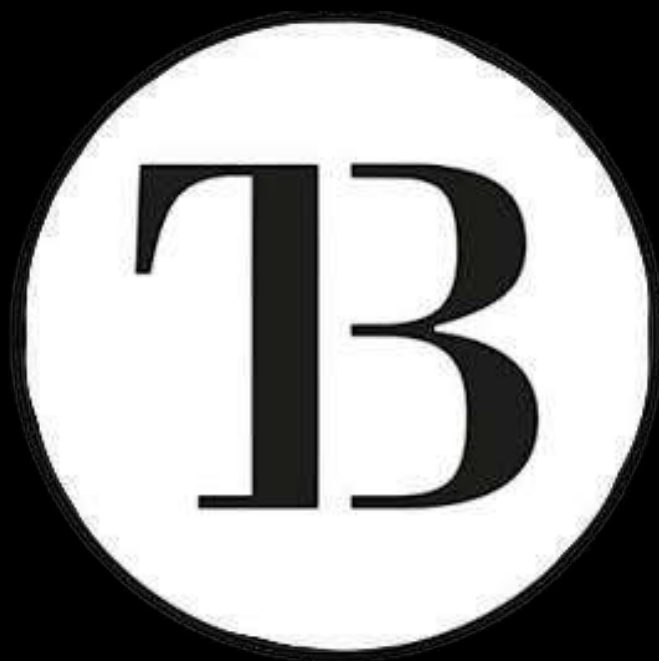
Maître d'hôtel, Serveurs, Cuisinier



Les prix peuvent fluctuer en fonction du coût des matières premières.

Création graphique et impression :

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 : TB TRAITEUR




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

06.63.53.49.25

contact@tbtraiteur.fr

Retrouvez-nous sur

Ou

 tbtraiteur.fr

