



PLATEAUX REPAS

Minimum de 4 plateaux

Repas d'une

Même formule

Au-delà de 15 plateaux, commande à effectuer 48h avant

Tous nos plateaux repas sont servis dans des boites en carton recyclés avec

Couverts réutilisables, ou en bois

Verre en carton

Serviette

Pain

mail: contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr

Pour toutes commandes

Sur le pouce

12,20€ HT

(10 personnes minimum/formule)

Salade
César

Quiche chèvre/tomate

Flan pâtissier



Bouteille d'eau (33cL)

1



Lait



Oeuf



Blé

2

Salade coleslaw

Le jambon beurre
(jambon maison)

Tarte aux fruits



Bouteille d'eau (33cL)



Blé

Pain



Oeuf

Poke bowl :
légumes de saison et riz

Moelleux chocolat



Bouteille d'eau (33cL)

Pain



Blé

3

Nos plateaux froids

FORMULE N° 1

Rillette de maquereaux fumée

Aux fenouils



Dos de merlu, pesto d'ail des ours

Tagliatelles



Banoffee

Pain

Eau plate 50cl

18.00€ HT

Fromage +1.80€ HT

FORMULE N° 2

Œuf mollet frit, salade de mâche

Magret fumé



Poulet mariné à la morille

Salade de printemps: fèves, radis

Asperges, vinaigrette basilic



Palmier à l'huile d'olive,
sauce citron

Pain

Eau plate 50CL

17.00€ HT

Fromage + 1.80€ HT



Lait



PiA



Oeuf



PiA

Nos plateaux froids

FORMULE N° 3

Salade de fèves pelées au
Chorizo



Pluma de porc marinade barbecue
Salade Tex Mex de haricots noirs



Tatin d'ananas revisité
Pain

Eau plate 0.50CL

17.00€ HT

Fromage +1.80€ HT

FORMULE N° 4

Flan d'asperges verte au parmesan



Emincé de veau mariné et pané
Aux éclats de noisettes

Tagliatelles de légumes et
pommes Mitraille en salade



Cheese cake miel/romarin
Pain

Eau plate 0.50CL

18.80€ HT

Fromage + 1.80€ HT



Oeuf



Fromage



Lait



Lait



Fromage



Nos plateaux froids

FORMULE N° 5

Wrap de saumon fumé, avocat,
Crevettes, salade Romaine



Wok de bœuf

Piperade, vinaigrette à l'Espelette



Tatin d'ananas revisitée

Pain

Eau plate 50CL

19.00€ HT

Fromage +1.80€ HT



FORMULE N° 6

Tatin d'artichauts sauce Bulgare



Lentilles aux asperges vertes

Chèvre frais et noisettes



Mousse au chocolat au lait tonka

Façon crumble

Pain

Eau plate 50CL

15.90€ HT

Fromage + 1.80€ HT



Lait



Blé



Moutarde



Oeuf



Crustacés



Blé



Lait



Noix



Nos plateaux chaud*

(*: a réchauffer)

livraison chaude sous conditions +3€

FORMULE N° 7* (végétarien)



Soufflé d'asperges verte, salade de mache et noix



Gnocchis, petits pois, épinards pesto rosso



Pain

Cheese cake miel/romarin

Eau plate 50CL

17.50€ HT

Fromage + 1.80€ HT



Lait



Blé



Noix

*FORMULE N° 8

Salade de pommes Mitraille
petits pois, radis, roquette

Oignons nouveaux



Selle d'agneau roti

Printanière de légumes



Pain

Cheese cake miel /romarin

Eau plate 50CL

20.50€ HT

Fromage +1.80€ HT



Oeuf



Blé



Nos plateaux chaud*

(*: a réchauffer)

livraison chaude sous conditions +3€

FORMULE N° 9*

Bouton d'artichauts au basilic,

Chiffonnade de Serrano



Fondant de volaille forestière

Ecrasé de pommes de terre à la truffe



Palmier à l'huile d'olive

Sauce citron

Pain

Eau plate 50CL

19.30€ HT

Fromage +1.80€ HT

*FORMULE N° 10

Rillettes aux deux saumons, tartine grillée



Dos de cabillaud poêlé

Risotto d'asperges



Mousse au chocolat au lait tonka

Façon crumble

Pain

Eau plate 50CL

20.80€ HT

Fromage 1.80€ HT



Blé



Lait



Blé



Lait



Spéciaux

(*: a réchauffer))

livraison chaude sous conditions +3€

FORMULE N° 11*

Méli-mélo exotique: Féroce d'avocat,

Ceviche de daurade

Accras de poisson

Achard de légumes



Rougail saucisse

Riz blanc



Tatin d'ananas revisitée

Pain

Eau plate 50CL

21.50€ HT

Fromage + 1.80€ HT

FORMULE N° 12

Plateau de charcuterie

Artisanale

Et

Plateau de fromages

D'Ariège

Pain

Tarte aux pommes

11€ HT



Lait



Blé



Lait



Blé

Nos plateaux régionaux

(*: a réchauffer))

livraison chaude sous conditions +3€

LE ROUERGAT

Petit farçous sur lit de mâche

Veau du Ségala
Et truffade

Roquefort et pain

Pompe à l'huile

25.00€ HT

Bouteille d'eau 50cl Incluse

LE MARIN

Tielle sétoise, salade verte

Filet de daurade, muscat de frontignan

Ecrasé de pommes de terre aux olives

Pélardon et pain

Crème catalane

25.00€ HT

Bouteille d'eau 50cl Incluse

Nos plateaux régionaux

(*: a réchauffer))

livraison chaude sous conditions +3€



LE GASCON

Le foie gras en mi-cuisson
Confit de figues, pain aux fruits

Suprême de volaille du Gers farcis
Et sa poêlé gersoise

Tomme de Gascogne et pain

Pastis gersoises

28,00€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse



LE PAYS D'OLT

Brouillade d'œufs truffés

Selle d'agneau rôti
Et poêlée de légumes de saisons

Le rocamadour et pain

Tarte aux noix du Quercy

25.00€ HT

Bouteille d'eau 50cL Incluse



Nos Boissons

Nos vins

Coteaux du Quercy rouge ou rosé	8.90€ HT
Pic Saint Loup	14.50€ HT
Uby : cote de Gascogne	9.50€ HT
Gaillac Rouge	7.60€ HT

Nos softs

Coca-Cola®	3,30€ HT
Jus de fruits (Orange/ Pommés Ananas/Multi fruits)	3.20€ HT
Eau plate (1.5l) ou gazeuse (1l)	2.00€ HT
Eau plate ou gazeuse (0.50l)	1.20€ HT

Nos plateaux repas sont livrés avec couverts, serviette et verre.

Nos plateaux à réchauffer sont fournis avec des parties détachables et micro-ondable.



100% RECYCLABLE



Toute commande devra être
mail.

passé avant 12h la veille par

Pour les commandes urgentes, de dernière minute nous ne pourrons vous laisser le choix
et nous vous proposerons les plateaux du jour.

Ces commandes doivent rester exceptionnelles



GOUTSETSAVEURS

TRAITEUR - CHARCUTERIE ARTISANALE



Fermé le lundi

CONTACT :

Tél : 05.61.08.56.29 ou 09.87.54.18.71

Mail : contact@goutsetsaveurs-traiteur.fr

www.goutsetsaveurs-traiteur.fr