

NOTRE CARTE A L'ANNEE

Vous pouvez commander soit par le site soit au 06 81 35 15 69

LA PRESTATION

La livraison se fait en liaison chaude ou froide en conteneur & en jetable
Forfait livraison 30€ ou commande récupérée à Belarga (atelier de cuisine)
Le prêt de la vaisselle n'est pas compris (forfait à étudier)

BUFFET D'APÉRITIF 8 euro/pers (6/pièces/pers)

Mini wrap mascarpone saumon fumé, tapenades en tartelette, navette briochée fourrée, mini burger ganache de foie gras, chiffonnade de Serrano & de rosette & tartare de saumon au citron vert

LES FRUITS DE MER

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (6 huitres, 2 crevettes, 3 bulots, beurre, citron, pain de seigle 15€/PERS)

LES ENTREES

COCKTAIL DE CRUSTACE AUX AGRUMES 9€/pers

MARINADE DE SAUMON AU CITRON VERT SUR BRUNOISE DE LEGUMES 9€/pers

TARTARE DES DE DORADE & DE MANGUE AU CITRON VERT 9€/PERS

BALLOTINE DE VOLAILLE, VERRINE TARTARE DE LEGUMES & MINI BURGER VEGETARIEN (houmous) 10€/pers

TRILOGIE DE FOIE GRAS : foie gras sur toast, mini burger ganache de foie gras, verrine de foie gras sur compotée figue & brochette de magrets séchés 12€/pers

GALANTINE DE VOLAILLE, foie gras sur toast & verrine de tartare de légumes 12€ /pers

FOIE GRAS, MI CUIT, MAISON, compotée figue, navette briochée & brochette de magrets séchés 12 €/pers

LES POISSONS

CEVICHE (poisson, crustacé, crudités marinées dans un jus de citron vert) 14€/pers

MAESTRO DE SOLE NORMANDE & FONDUE DE POIREAUX 15 euro/pers

NOIX DE ST JACQUES A LA CREME & SA GARNITURE en cassolette 15€/pers

LES CRUSTACES

LANGOUSTE EN BELLEVUE (demi langouste mayonnaise) & son cocktail 28€/pers

HOMARD ENTIER EN BELLEVUE (mayonnaise) & son cocktail 28 €/pers

LANGOUSTE GRATINEE (demi langouste garnie de sa chair, sauce normande) 30€/pers

LES VIANDES

CANARD A L'ORANGE ou AUX OLIVES (cuisse) & FORESTIERE 10 €/pers

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD, POMMES AUX AIRELLES & GRENAILLES 12€/PERS

CONFITS DE CANARD (cuisse) & ECRASE DE POMMES DE TERRE 12€/pers

CIVET DE BICHE , AIRELLES & ECRASE DE POMME DE TERRE 14 euro/pers

CAILLE FOURREE AU FOIE GRAS (semi désossée), QUATERS DE POMMES AUX AIRELLES & FORESTIERE 15€/PERS

TRESOR DE PINTADE (suprême farci duxelles de champignons), AIRELLES & FORESTIERE AUX MARRONS 15 €/pers

SOURIS D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE & PETITS LEGUMES CROQUANTS 16 €/pers

FONDANT DE CHAPON & FORESTIERE AUX MARRONS 16€/pers

SUPREME DE CHAPON AUX MORILLES & FORESTIERE AUX MARRONS 18€/pers

VATOU TRAITEUR 13 RUE DU BARRY ET ATELIERS RUE DU CHAMP DU FOUR 34230 BELARGA

SARL VATOU TRAITEUR 13 RUE DU BARRY 34230 BELARGA
06 81 35 15 69 & vatou.nicole@sfr.fr & Facebook

LES SPECIALITES

PAELLA MIXTE (poulet, chipolata, queues de gambas décortiquées, sépions, , moules, 1 gamba) 12 euro/pers
SEICHE A LA ROUILLE & RIZ SAFRANE 12 euro/pers
ENCORNETS FARCIS (2) & RIZ SAFRANE 12 euro/pers
GARDIANNE DE TAUREAU & RIZ BLANC 12 euro/pers
CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD (cuisse) 14 euro/pers
MACARONADE A LA SETOISE (alouette sans tête (paupiette de bœuf), saucisse de Toulouse) 15€/pers
MACARONADE (noix de st jacques, sépions, queues décortiquées, moules, blanc de seiche) 16 euro/pers
ZARZUELA (palourdes, moules, langoustine, gambas, lotte, blanc de seiche) 20euro/pers
CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD 14 euro/pers

LES DESSERTS

les desserts sont élaborés dans notre atelier par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

FRAMBOISIER 4€/pers
FRAISIER 4€/pers
CROQUANT AU CHOCOLAT 4€/pers
MIGNARDISES (pépité chocolat, mini baba, macaron, mini cannelé) 6 €/pers
ST HONORE AVEC CHANTILLY (2 choux par pers) 6euro/pers
PIECE MONTEE AVEC NOUGATINE (2 choux /pers) 6 ,50 euro/pers