

AU MOULIN D'YVES



Traiteur

LES PLATEAUX TRADITIONS



Nos viandes bovines principalement de France, Hollande, Pays-Bas, Irlande et UK.

Les volailles proviennent principalement de France (Aquitaine et Sarthe)

Les poissons proviennent de l'Atlantique Nord Est

PLATEAUX TRADITIONS



15.00 € HT par personne

16.50 € TTC

AU CHOIX

CARPACCIO DE LEGUMES

ROTI DE PORC BRAISE

ET SA GARNITURE

FROMAGE

DESSERT DU JOUR

SALADE MARAICHERE

CUISSE DE POULET A L'ESTRAGON

ET SA GARNITURE

FROMAGE

DESSERT DU JOUR

SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLE

NOIX DE BŒUF ROTI

ET SA GARNITURE

FROMAGE

DESSERT DU JOUR

PIEMONTAISE

JAMBON A L'OS BRAISE

ET SA GARNITURE

FROMAGE

DESSERT DU JOUR

SALADE LENTILLES MAISON

PAVE DE SAUMON ROTI

ET SA GARNITURE

FROMAGE

DESSERT DU JOUR



NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC COUVERTS PLATIQUES, PAINS, CONDIMENT.

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PLATEAUX (24 HEURES A L'AVANCE)

Frais de transport à déterminer suivant le lieu

PLATEAUX DE JEUNATOIRES



15.00 € HT par personne

20.90 € TTC

AU CHOIX

Plateau N° A

SALADE ECOSSAISE
GIGOT D'AGNEAU AU ROMARIN SAUCE VERTE
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TARTELETTE AUX FRUITS

Plateau N° B

MELI- MELO D'ENDIVES A L'ORANGE
CUISSSE DE POULET A L'ESTRAGON
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TARTE AU CITRON

Plateau N° C

CARPACCIO DE SAUMON AU CITRON VERT ET BASILIC
ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAU
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TRIO DE MACARONS

Plateau N° D

AVOCAT AUX CREVETTES
MAGRET SAUCE VERTE AUX AMANDES
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
FONDANT AU CHOCOLAT

Plateau N° E

JAMBON DE PAYS
NOIX DE BOEUF ROTI
PARMENTIER DE TOMATES
FROMAGE
TARTELETTE AUX POMMES

Plateau N° F

COQUILLE DE CRABE
NOIX DE VEAU A LA FLEUR DE THYM
SALADE DU MOULIN
FROMAGE

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET A LA NOIX DE COCO

Plateau N° G

CARPACCIO AUX DEUX VIANDES ET SA ROQUETTE
FILET DE POULET A LA MEXICAINE
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TARTELETTE AUX FRUITS



PLATEAUX DE JEUNATOIRES



15.00 € HT par personne
20.90 € TTC
AU CHOIX

Plateau N° H

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES
NOIX DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TARTE AU CITRON

Plateau N° I

GUACAMOLE A LA MEXICAINE
ROTI DE PORC A LA PROVENCALE ET SES LENTILLES
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TRIO DE MACARONS

Plateau N° J

MARINADE D'AUBERGINES AUX FRAMBOISES ET JAMBON DE PAYS
BROCHETTES DE POULET SAUCE DU CHEF
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
FONDANT AU CHOCOLAT

Plateau N° K

MILLE FEUILLE DE TOMATES MOZARELLA ET SA SAUCE AU MIEL
CHIFFONADE DE THON ET D'ESPADON FUMES AUX FINES HERBES
SALADE DU MOULIN
FROMAGE
TARTELETTE AU CHOCOLAT ET A LA NOIX DE COCO

Plateau N° L

PAVE DE SAUMON MARINE AU SESAME ET FROMAGE DE CHEVRE
NOIX DE VEAU A LA FLEUR DE THYM
SALADE DU MOULIN
FROMAGE
TARTELETTE AUX FRUITS

Plateau N° M

RILLETTES DE THON ET SES TOASTS
FILET DE PINTADE AU REGLISSE
TOMATES CONFITES
FROMAGE
TARTELETTE AUX FRUITS

Plateau N° N

ROULE DE FLETAN FUME AUX POIRES
BROCHETTE DE FILET D'AGNEAU
LEGUMES FRAIS
FROMAGE
CARPACCIO D'ORANGE



PLATEAUX DE JEUNATOIRES



15.00 € HT par personne

20.90 € TTC

AU CHOIX

Plateau N° O

SALADE D'AVOCAT CREVETTE SAUCE AU RAIFORT
SUPREME DE VOLAILLE AU PIMENT D'ESPELETTE
POMME DE TERRE VINAIGRETTE
FROMAGE
CARPACCIO D'ANANAS

Plateau N° P

SALADE DE BETTERAVES GRANNY ET FRUITS SECS
FILET DE CABILLAUD A L'ESCABECHE
PETITS LEGUMES DU JARDIN
FROMAGE
ENTREMET

Plateau N° Q

SALADE DE CAROTTES RAPEES A L'ORIENTALE
JAMBON GRILLE
SALADE DU MOULIN
FROMAGE
DELICE AUX FRUITS

Plateau N° R

SALADE DE CREVETTES A L'ANANAS ET AU FENOUIL
MAGRET DE CANARD A L'ORANGE
POMME DE TERRE VINAIGRETTE
FROMAGE
FONDANT AUX POMMES

Plateau N° S

SALADE D'EPINARDS ET BATAVIA AU LARD FRIT
PAVE DE SAUMON
RIZ CREOLE
FROMAGE
SALADE DE PECHES AU MIEL

Plateau N° T

SALADE DE FARFALLE AUX TROIS COULEURS
MAGRET DE CANARD AUX AMANDES
HARICOTS VERTS
FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS

Plateau N° U

SALADE FOLLE AUX GAMBAS ET LEGUMES PRINTANIER
ROTI DE VEAU CARAMELISE A L'ANANAS
SALADE DE POMME DE TERRE
FROMAGE
MOELLEUX AU CHOCOLAT

Plateau N° V

SALADE DE PENNE AU CONCOMBRE ET AU SAUMON
ROTI DE 3 POISSONS
RIZ AU CURRY
FROMAGE
BROCHETTE DE FRUITS



PLATEAUX DE JEUNATOIRES



15.00 € HT par personne

20.90 € TTC

AU CHOIX

Plateau N° W

SALADE DE POISSON MARINE A LA TAHITIENNE

FILET DE ROUGET

LEGUMES DU JARDIN

FROMAGE

TIRAMISU DU CHEF

Plateau N° X

SALADE DE SARDINES AUX POIVRONS

JAMBONNEAU PANE

SALADE DE QUINOA AUX PIGNONS DE PAINS

FROMAGE

MOELLEUX AUX POMMES ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Plateau N° Y

SALADE DE SAUMON MARINE

NOIX DE VEAU A LA MEXICAINE

SALADE DU MOULIN

FROMAGE

CREPE AU SUCRE

Plateau N° Z

SALADE DE TOMATES A L'ITALIENNE

GIGOT D'AGNEAU AU CERFEUIL

SALADE DE LEGUMES CROQUANTS

FROMAGE

ENTREMET



NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC COUVERTS PLATIQUES, PAINS, CONDIMENT.

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PLATEAUX (24 HEURES A L'AVANCE)

Frais de transport à déterminer suivant le lieu

PLATEAUX PRESTIGES



26.00 € HT par personne

28.60 € TTC

AU CHOIX

Plateau N°A

AUMONIERE DE SAUMON
GIGOT D'AGNEAU AU ROMARIN SAUCE VERTE
HARICOTS VERTS
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TRIO DE MINI DOUCEURS

Plateau N° B

CHIFFONNADE D'AOSTE
FONDANT DE VOLAILLE A L'ESTRAGON
LEGUMES DU POTAGER
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
ENTREMET

Plateau N° C

CARAPCCIO DE DORADE AUX BAIES ROSES
ROTI DE PORC BRAISE
POMMES DE TERRE VINAIGRETTE
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
CHOUQUETTE DE CHOCOLAT

Plateau N° D

TARTARE D'AVOCAT AUX CREVETTES
MAGRET SAUCE VERTE AUX AMANDES
SALADE DU MOULIN
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
ENTREMET AUX FRUITS

Plateau N° E

ASPERGE A LA CREME DE CIBOULETTE
NOIX DE BOEUF ROTI
PARMENTIER DE TOMATES
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON

Plateau N° F

MINI BROCHETTE DE SAINT JACQUES
ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX
SALADE DE RIZ AUX PETITS LEGUMES
SALADE VERTE COMPOSEE
FROMAGE
TARTE AU CITRON



NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC COUVERTS PLATIQUES, PAINS, CONDIMENT.

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PLATEAUX (24 HEURES A L'AVANCE)

Frais de transport à déterminer suivant le lieu

PLATEAUX VEGETARIENS



20.00 € HT par personne

22.00 € TTC

AU CHOIX

Plateau N° 10

AUMONIERE DE SAUMON

TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON

Plateau N° 11

SALADE MAROCAINE AUX CRAMBERRIES

QUINOA AUX LEGUMES DU POTAGER

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

ENTREMET

Plateau N° 12

ASPERGE MOZZARELLA AU BASILIC

OEUF MOUSSELINE DE RAIFORT LEGUMES CROQUANTS GRILLES

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

CHOUQUETTE DE CHOCOLAT

Plateau N° 13

TARTARE D'AVOCAT AUX CREVETTES

TIMBALINE D'AUBERGINES ET DE COURGETTES

AUX TOMATES CONFITES

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

ENTREMET AUX FRUITS

Plateau N° 14

ROSACE DE TOMATES AUX ECHALOTTES

ASSORTIMENT DE CRUDITES

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON

Plateau N° 15

MINI BROCHETTE DE SAINT JACQUES

AUX OLIVES ET TOMATES CONFITES

SALADE DE RIZ AUX PETITS LEGUMES

SALADE VERTE COMPOSEE

FROMAGE

TARTE AU CITRON



NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC COUVERTS PLATIQUES, PAINS, CONDIMENT.

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PLATEAUX (24 HEURES A L'AVANCE)

Frais de transport à déterminer suivant le lieu