



Votre artisan local vous propose sa carte sur commande  
 Tarif au 1er Avril 2022

## Les Apéritifs

## PRIX AU PLATEAU

### Bouchées Froides

Assortiment de toasts froids (20 Unités).....	18 €
(chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon)	
Assortiment Verrines (24 Unités) UNE variété à choisir par plateau .....	22 €
(Tartare de saumon concombre basilic, betteraves fromage ail et fines herbes, émulsion cépes petits lardons)	
Assortiment Canapés.....	38 €
(brandade de morue, crème wasabi gambas, rilette noisette, mini wraps (42 unités)	
Clubs sandwichs thon (30 unités) .....	24 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités) .....	24 €
Club sandwichs poulet (30 unités) .....	24 €
Mini burger au magret de canard fumé (15 unités).....	28.50 €
Pain d'épice foie gras confiture de figue (16 unités).....	15.50 €
Navette Rôti de bœuf moutarde (24 unités).....	36 €
Pannequets de courgettes au crabe (24 unités) .....	24 €

### Bouchées Tièdes

Assortiments petits fours ( 20 unités) .....	13 €
(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental)	
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....	19 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités) .....	39 €
Mini-brochette d'agneau (12 unités) .....	23 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (12 unités) .....	23 €
Pissaladière (48 unités) .....	14 €
Pizza (48 unités) .....	13 €
Plateau apéritif (56 unités) ( 3 sortes : tapenade, fromage, saucisse) .....	25€
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités) .....	34 €
Quiche (48 unités) .....	14 €

**76 Route des Taillades 84440 ROBION**

**Tél. : 04.90.76.63.65**

**E-Mail : dupas.traiteur@orange.fr**



Votre artisan local vous propose sa carte sur commande  
 Tarif au 1er Avril 2022

**Spécial BUFFET FROID** **prix à la portion**  
 (minimum de 10 personnes pour le même article)

**CONSEIL DU CHEF**

**Pour un buffet froid complet, choisir 4 à 6 entrées accompagnements et 2 viandes ou poissons.**

**ENTREES ET ACCOMPAGNEMENTS pour buffet froid**

Artichauts en piperade .....	2,50 €
Aubergine à la Provençale tranchée.. .....	1.30 €
Caviar d'aubergine ... .....	2.50 €
Flan d'aubergine ou de courgettes.....	2,90 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate.....	2,50 €
Mini tomate cocktail à la brousse .....	1,50 €
Pannequet de courgette aux crabes.....	1,70 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive.....	1.50 €
Ratatouille .....	3 €
Rouille du pêcheur (Seiche, crevette décortiquée, aioli, pommes de terre ) .....	3 €
Salade d'épeautre aux tomates .....	2.50 €
Salade Spaghetti Basilic Tomate .....	3 €
Taboulé à la menthe .....	3 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes.....	3 €

**Poissons Froids pour buffet.**

Tartare de Saumon concombre et basilic .....	3.50 €
Wraps au saumon fumé.....	3.50 €

**VIANDES FROIDES pour buffet**

Rôti de porc (2 tranches fines ) .....	2,50 €
Rôti de bœuf ( 2 tranches fines).....	2,50 €
Pilon de poulet aux herbes .....	2,50 €
Magret de canard (2 tranches fines).....	3 €
Gigot d'agneau (1 tranche) .....	3 €
Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons) .....	1.50 €

Plateaux de fromages 80 grammes par personne, 4 sortes de fromages .....3.50 € par personne



Votre artisan local vous propose sa carte sur commande  
 Tarif au 1er Avril 2022

## Entrées Plats

**MINIMUM 4 PERSONNES POUR LE MEME ARTICLE**

### Entrées

Blanquette de lottes aux poireaux .....	10 €
Cassolette de Saint Jacques et gambas.....	10 €
Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade.....	8 €
Crème brûlée au foie gras mouillette pain d'épices, toast foie gras, aumônière aux pommes .....	12,50 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun .....	6 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles .....	8 €
Terrine de Courgettes, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade.....	8 €
Trilogie De La Mer (Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun) .....	13 €

### Les Salades

Salade marine (émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte ).....	6 €
Salade bananière aux crabes (Banane, crabe, avocat, tomate, salade verte ) .....	6 €
Salade niçoise (œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte) .....	7 €

### Plats poisson

Encornet farci .....	7.80 €
Lotte à l'armoricaine .....	12 €
Seiche à l'armoricaine .....	9.50 €
Filet de St Pierre.....	14 €

### Plats viande volailles

Bœuf gardian .....	7.80 €
Cuisse de canard aux écrevisses .....	11 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane) .....	11 €
Gigot d'agneau du Luberon Sauce parfumée aux morilles ou crème d'ail.....	11 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles ou sauce aux griottes.....	11 €
Sauté de veau Marengo .....	11 €
Sauté de volailles au thym .....	7.20 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras .....	11 €

**76 Route des Taillades 84440 ROBION**

**Tél. : 04.90.76.63.65**

**E-Mail : dupas.traiteur@orange.fr**



## Votre artisan local vous propose sa carte sur commande Tarif au 1er Avril 2022

### Plats UNIQUES

Aïoli (morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli).....	14 €
Cassoulet (cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs) .....	14 €
Choucroute .....	13 €
(saucisses de Francfort, de Morteau et d'Alsace, poitrine fumé, côte fumé, pomme de terre et chou)	
Couscous (poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...)	15 €
Fidéua (lotte, coque, moule, crabe, langoustine, crevette, pâtes...)	15 €
Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, Gambas, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	13 €
Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	11 €
Paëlla (poulet, Chorizo, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	10€
Soupe au pistou (minimum 15 personnes).....	12 €
Tajine au poulet aux abricots, semoule .....	8.50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux semoule .....	10.50 €

### Garnitures & LEGUMES

Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate .....	2.90 €
Gratin dauphinois façon grand-mère .....	2.50 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron) .....	1,80 € la pièce
Poêlée de légumes croquants au cumin .....	2.90 €
Timbale de riz aux petits légumes .....	1.00 €
Palet du jardin (palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite) .....	2.90 €

### Gourmandises & DESSERTS

Assortiment De 24 Verrines 4 cl.....	27 € les 24
(pannacotta fruit exotique, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)	
Chou caramélisé (parfum caramel beurre salé, Vanille, Grand Marnier) .....	1€ le chou
Crème brûlée façon grand-mère.....	2,90 €
Forêt noire aux griottes .....	2,90 €
Fraisier ou Framboisier .....	2,90 €
Gâteaux de soirée.....	18 € Le plateau de 15
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)	
Pièce montée (3 choux par personne minimum 20 personnes).....	4 €
Tarte aux pommes.....	2.50 €

**76 Route des Taillades 84440 ROBION**

**Tél. : 04.90.76.63.65**

**E-Mail : dupas.traiteur@orange.fr**