



**DUPAS**  
TRAITEUR

## Votre artisan local vous propose sa carte sur commande

Tarif au 1er janvier 2023

### Les Apéritifs

Prix au Plateau

#### Les Bouchées Froides

Assortiment de toasts froids (20 Unités).....	20 €
(chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon)	
Assortiment Verrines (24 Unités) UNE variété à choisir par plateau .....	24 €
(Tartare de saumon concombre basilic, betteraves fromage ail et fines herbes, émulsion cépes petits lardons)	
Assortiment Canapé (42 unités).....	42 €
brandade de morue, crème wasabi gambas, rillettes noisette, mini wraps	
Clubs sandwichs thon (30 unités) .....	26 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités) .....	26 €
Club sandwichs poulet (30 unités) .....	26 €
Mini burger au magret de canard (15 unités).....	30 €
Pain d'épice foie gras confiture de figue (16 unités).....	18 €
Navette Rôti de bœuf moutarde (30 unités).....	49 €
Pannequets de courgettes au crabe (24 unités) .....	27 €

#### Les Bouchées Tièdes

Assortiments petits fours ( 20 unités) .....	20 €
(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental)	
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités).....	21 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités) .....	43 €
Mini-brochette d'agneau (12 unités) .....	26 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (12 unités) .....	26 €
Pissaladière (48 unités) .....	16 €
Pizza (48 unités) .....	14 €
Plateau apéritif (56 unités) .....	28 €
(3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)	
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités) .....	38 €
Quiche (48 unités) .....	16 €

## Spécial Buffet Froid

(minimum de 10 personnes pour le même article)

<i>Entrées &amp; Accompagnement pour buffet froid</i>	Prix à la Portion
Artichauts en piperade .....	2,50 €
Aubergine à la Provençale tranchée.. .....	1,30 €
Caviar d'aubergine ... .....	2,50 €
Flan d'aubergine .....	3 €
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, aïoli, 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

*Le Conseil du Chef*



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

## Entrées Plats & Desserts

(Minimum 4 personnes pour le même article)

### Entrées

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 .....	13 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun .....	6 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles .....	9 €
Terrine de Courgettes, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade . .....	8 €
Trilogie De La Mer .....	14 €
(Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)	

### Les Salades

Salade Marine .....	6 €
(émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte )	
Salade Bananière aux Crabes .....	6 €
(Banane, crabe, avocat, tomate, salade verte )	
Salade Niçoise .....	7 €
(œuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte)	

### Poissons & Crustacés

#### Entrées

Blanquette de lottes aux poireaux .....	11 €
Cassolette de Saint Jacques et gambas.....	11 €

#### Plats

Encornet farci .....	8 €
Lotte à l'armoricaine .....	13 €
Seiche à l'armoricaine .....	10 €
Filet de St Pierre.....	15 €

### Viandes & Volailles

Bœuf gardian .....	8 €
Cuisse de canard aux écrevisses .....	12 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane) .....	11 €
Gigot d'agneau Sauce parfumée aux morilles ou crème d'ail.....	11 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles ou sauce aux griottes.....	12 €
Sauté de veau Marengo .....	11 €
Sauté de volailles au thym .....	7,50 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras .....	11 €

## Plats Uniques

Aïoli .....	14 €
(morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli)	
Cassoulet .....	14 €
(cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs)	
Choucroute.....	13 €
(saucisses de Francfort, de Morteau et d'Alsace, poitrine fumé, côte fumé, pomme de terre et chou)	
Couscous .....	15 €
(poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...)	
Fidéua .....	15 €
(lotte, coque, moule, crabe, langoustine, crevette, pâtes...)	
Paëlla .....	13 €
(poulet, lapin, moules, crevettes, Gambas, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Paëlla .....	11 €
(poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Paëlla .....	10 €
(poulet, Chorizo, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	
Soupe au pistou ( <b>minimum 15 personnes</b> ).....	12 €
Tajine au poulet aux abricots, semoule .....	8,50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux semoule .....	10,50 €

## Garnitures & Légumes

Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate .....	3 €
Gratin dauphinois façon grand-mère .....	2,80 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron) .....	2 € la pièce
Poêlée de légumes croquants au cumin .....	3 €
Timbale de riz aux petits légumes .....	1.20 €
Palet du jardin (palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite).....	3 €

## Gourmandises & Desserts

Assortiment De 24 Verrines 4 cl.....	30 € les 24
(pannacotta fruit exotique, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)	
Chou caramélisé (parfum caramel beurre salé, Vanille, Grand Marnie.....	1,30 € le chou
Crème brûlée façon grand-mère.....	3,10 €
Forêt noire aux griottes .....	3,10 €
Fraisier ou Framboisier .....	3,10 €
Gâteaux de soirée.....	25 € Le plateau de 15
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)	
Pièce montée ( <b>3 choux par personne minimum 20 personnes</b> ).....	5 €
Tarte aux pommes.....	2,70 €

## Horaires d'ouvertures & Contact

Le Mardi, Jeudi, et Vendredi de 8h30 à 18h.

Le Mercredi et Samedi de 8h30 à 12h30

Fermeture le Dimanche et Lundi

Email : dupas.traiteur@orange.fr

Tél. : +33 (0)4 90 76 63 65

76 Route des Taillades 84440 ROBION