

Nos entrées froides

Avocats aux crevettes fraîches - la part.....	4,00 €
Assortiments de cochonnailles - la part.....	9,00 €
Crudités assorties.....	7,80 €
Tartare de saumon - la part.....	9,60 €
Pamplemousse aux crevettes - la part.....	6,90 €
Salade Périgourdine au foie gras.....	18,00 €
Fond d'artichaut Scandinave (fond d'artichaut, œuf poché, saumon fumé).....	8,00 €
Ananas cocktail - la part.....	8,90 €
Melon cocktail en noisettes aux framboises - la part.....	8,90 €
Panacotta.....	7,80 €
Darioles.....	7,80 €

Nos entrées chaudes

Quiches Landaise - le kg.....	25,00 €
Quiches Lorraine - le kg.....	18,40 €
Quiches fruits de mer - le kg.....	25,00 €
et autres...	
Tarte aux poireaux - le kg.....	15,80 €
Pizza aux fruits de mer - le kg.....	20,50 €
Pizza au jambon - le kg.....	15,80 €
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes - la part.....	16,00 €
Vol au vent moderne financière - la part.....	8,70 €
Vol au vent aux filets de sole - la part.....	12,00 €
Bouchée financière - la part.....	8,70 €
Coquille Saint-Jacques - la part.....	9,90 €
Dartois au jambon - la part.....	13,80 €
Tourte de homard - la part.....	
Tourte de lotte - la part.....	

Différentes tourtes peuvent vous être proposées.

Notre savoir faire

CHARCUTIER - TRAITEUR - BOUCHER

3, avenue Jean Mazarick
CAPEYRON 33700 MÉRIGNAC

Tél. 05 56 47 16 21 - Tél. 05 56 97 83 64

Email : joelmauvigney.traiteur@numericable.fr

TRAITEUR

Joël et Jauffrey
Mauvigney



Site : www.traiteurmauvigney.fr

Le prix de ces produits est donné à titre indicatif.
Il peut varier selon le cours, la saison en fonction de l'arrivage.

Nous sommes des artisans,
cela veut dire que c'est l'équipe en cuisine qui fabrique
d'où un certain délai est demandé pour votre commande.
Certaines fabrications demandent des marinades et mise au sel.
C'est pourquoi il est préférable de passer
les commandes 4 à 5 jours avant.

Merci de votre compréhension.

Préparation et Organisation
Toutes Réceptions

MAÎTRES ARTISANS



Meilleurs Ouvriers de France

Cocktails

Une gamme de canapés : tartelettes, pics apéro,
mini brochettes, petits verres, etc... de 1 € à 2 €

Un assortiment de pièces chaudes : bouchées, croques, beignets,
cheesburgers, hot dogs etc... de 1 € à 2 €

Pain surprise à différents choix : 40 ss à 40 €

Nos incontournables de notre « savoir faire »

Les terrines

Poissons, volailles, gibiers, légumes, foie gras
Pâtés croûte de volailles, tout canard, charcutier
Le foie gras de canard maison, cuit dans sa terrine à l'ancienne

Minimum 10 personnes (moins de 8 jours)
Les terrines de poisson sont accompagnées d'une sauce légère

Nos sauces légères*

Proposées pour nos poissons

- Aux herbes : aneth, ciboulette, oseille, estragon ...
- Forestière : cèpes, morilles, girolles, truffes ...
- Légumes : poireaux, endives, brumoise ...
- Fruits : ananas, mangues, cerises ...
- Crustacés : hormardine, gambas, étrilles, normande, dieppoise ...

Proposées pour nos volailles et viandes

- Epices : colombo, curry, miel, soja ...
- Herbes : estragon, oseille, thym, persil ...
- Forestière : cèpes, morilles, pleurottes, truffes ...
- Fruits : griottes, pêches, mirabelles, raisins ...
- Moutarde : à l'ancienne ...
- Alcool : armagnac, porto, madère, vin ...

Nos poissons chauds et crustacés

Choisissez la sauce ou jus selon votre désir*

Truite aux amandes - la part	8,50 €
Coquille St-Jacques à l'estragon en cassolette	18,60 €
Mousseline de St-Jacques - la part	9,60 €
Escalope de saumon - la part	8,70 €
Saumon braisé - la part	9,30 €
Ragoût fin de langouste - la part	
Lotte à l'Américaine et lotte - la part	14,70 €
Blanquette de lotte à ma façon - la part	14,70 €
Paupiette de saumon farcie au crabe - la part	7,90 €
Cassolette de langoustines - la part	
Cassolette de gambas, ananas - la part	17,00 €
Médaille de lotte rôtie, miel et soja	15,00 €
Homard à l'Américaine (1/2) - la part	
Quatre de l'Océan - la part	16,00 €
Radeau de saumon aux St-Jacques, crème de truffe - la part	14,00 €

Mais aussi : merlu, rouget, thon, bar, maigre, turbot...

Nos poissons froids

Médaille de saumon frais en coquilles - la part	9,00 €
Saumon en bellevue - minimum 10 personnes - la part	11,00 €
Médaille de colin en coquilles - la part	9,00 €
Colin à la Parisienne - minimum 8 personnes (bellevue) - la part	11,00 €
Truite en gelée - la part	9,00 €
1/2 langoustine - la part	
Brochet sauce verte	
Saumon farci - pour buffet 30 personnes - la part	8,00 €
Sandre en gelée	
Escalope de saumon frais marinée, au citron vert et à l'aneth - la part	7,90 €

Nos volailles

Choisissez la sauce ou jus selon votre désir*

Pintade aux girolles - la part	9,60 €
Poulet à la crème - la part	9,70 €
Pigeonneau sur un lit de chou - la part	15,00 €
Suprême de caille au foie gras - la part	13,50 €
Canard à l'orange (1/4) - la part	9,90 €
Canard et ses sauces (1/4) - la part	9,90 €
Filet de canette - la part	8,70 €
Magret de canard (1/2) - la part	12,00 €
Caille rôtie - la part	8,70 €
Tournedos d'aiguillettes de canard - la part	8,60 €
Dodeline de volaille au ris de veau - la part	14,00 €
Aiguillettes de poularde - la part	9,70 €
Suprême de pigeon au foie gras - la part	30,00 €
Filet de canette fourré au foie gras - la part	14,50 €

Nos viandes

Filet de bœuf en feuilleté Périgueux - la part	16,50 €
Noisettes d'agneau rôties forestières - la part	12,00 €
Jambon braisé - la part	9,30 €
Rôti de veau - la part	11,00 €
Sauté de veau aux langoustines - la part	15,20 €
Râble farci de lapin - la part	12,00 €
Ris de veau braisé à l'ancienne - la part	16,90 €
Ris de veau braisé aux écrevisses - la part	17,90 €
Ris de veau et sauce au choix - la part	16,90 €
Ris de veau braisé persillé - la part	16,90 €
Gigot de lapin farci - la part	12,00 €
Jambonnette de pintade farcie - la part	11,60 €
Carré d'agneau à la Française - la part	14,50 €
Souris d'agneau - la part	12,00 €

Nos gibiers

(en saison)

Faisan en cocotte forestière - la part	9,90 €
Civet de lièvre grand-mère - la part	14,00 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur - la part	
Dos de biche Grand Veneur - la part	
1/2 col vert, et son jus - la part	
Salmis de palombe - la part	
Carré de biche sauce poivrade - la part	20,00 €

Nos légumes

Tian de légumes - au kg	15,30 €
Timbale de légumes - la part	2,50 €
Clafoutis de légumes et flans - la part	2,40 €
Haricots verts sautés au beurre - au kg	15,30 €
Epinards à la crème - au kg	12,80 €
Mousseline de carottes - au kg	12,80 €
Mousseline de céleri - au kg	12,80 €
Pommes dauphines - au kg	32,00 €
Tomates provençales - la part	1,50 €
Mille-feuilles Dauphinois - la part	2,20 €
Tarte arlésienne - la part	2,80 €
Pommes de terre forestières aux cèpes - au kg	23,30 €
Cèpes maison - au kg	70,00 €

Plats uniques

Paëlla aux gambas - par personne 1 langoustine	15,00 €
Cassoulet - la part	13,00 €
Couscous - la part	12,00 €
Navarin d'agneau aux petits légumes - la part	12,00 €
Choucroute garnie - au kg	22,40 €
Tête de veau gribiche - la part	12,00 €

Nos desserts grand-mère

Tartes aux fruits (sablé, feuilleté), Tartes tatin, Tartes façon Alsacienne	
Clafoutis	
Riz au lait à la gousse de vanille, Œufs au lait	
Pain perdu, Beignets aux pommes ou banane	
Crêpes, Merveilles	
Gâteaux lunch - la pièce : 1,30 €	

Nos pâtisseries

SAINT-HONORÉ	Choux, crème chantilly ou pâtissière
FLAMBE COINTREAU	Mousse orange, biscuit amandes imbibé Cointreau
LE CITRON	Mousse citron, biscuit amandes
BELLE-HELENE	Mousse chocolat, dès de poires, mousse poire
EXOTIQUE	Mousse passion, mousse framboise, morceaux de framboise, biscuit pistache
SOUS-BOIS	Mousse aux quatre fruits rouges (Fraise-framboise-myrtille-cassis), crème brûlée au citron vert, biscuit citron vert
VAUCLUSE	Mousseline à la vanille avec des morceaux de : fraise, poire, framboise ou pêche. Avec ou sans pâte d'amande. Avec ou sans alcool
MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES	Feuilleté pur beurre, crème légère vanille, fruits rouges
PLENITUDE	Mousse au chocolat lait, crémeux au chocolat noir, croustillant souffletine, biscuit chocolat pépites
OPERA	Crème au café, mousse au chocolat biscuit imbibé café
CAPRICE	Mousse chocolat lait, chocolat blanc, chocolat noir, biscuit chocolat
FORET NOIRE	Mousse Kirsch avec griottes, mousse chocolat, biscuit chocolat
DOUCEUR NOISETTE	Dacquoise noisette, croustillant riz soufflé (souffletine), crémeux au chocolat noir 80%, mousse au chocolat lait caramélia