



Cousin traiteur

Le goût du partage

CARTE « PRINTEMPS » 2024

DU LUNDI 18 MARS 2024
AU SAMEDI 25 MAI 2024

Lunch box & plateaux repas

**POUR COMMANDER, MERCI DE COMPLETER LE BON DE
COMMANDE CI-JOINT ET DE NOUS LE RETOURNER**

Par email : info@cousin-traiteur.fr

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Nous livrons dans un rayon de 15 km autour de notre laboratoire de production.
Les livraisons sont facturées 20 € et offertes à partir de 5 plateaux commandés.

Commande à passer avant 10H00 pour une livraison le lendemain entre 11h00 et 13h00

**Sous réserve des capacités de livraison.*

Nous nous réservons le droit de modifier le menu ou stopper les fabrications en cas de rupture de stock.

EN CAS DE BESOIN URGENT :

Nous pouvons vous proposer des plateaux du jour à 18,00 € TTC, contenu au soin du chef.
A RÉCUPÉRER DANS NOS LOCAUX.

Cousin traiteur agit pour l'environnement et vous propose désormais l'ensemble de sa gamme
en plateau repas entièrement biodégradable avec une base en pulpe de canne à sucre et un couvercle en RPET
(biodégradable et composé de 80% de plastique recyclé).





LES OFFRES CHAUDES : 2 PLATEAUX

PLATEAU "LE PRESTIGE" | 24,00 € TTC |

- | Compression de foie gras aux légumes |
- | Filet de dorade, huile d'olives au basilic
Fregola aux légumes & tomate confite |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Fromage de Chèvre de la Fromagerie Petit Signe & la
Joly Tomme de la Fromagerie du Pré Joly |
- | Finger poire-chocolat au lait, poires caramélisées &
coulis de caramel |
- Fruit
- Pain de tradition française

PLATEAU "LE BISTRONOMIQUE" | 20,00 € TTC |

- | Salade nordique (saumon fumé, concombre, yaourt
grecque, aneth & pamplemousse) |
- | Fondant de veau, sauce forestière
Gaufre de pommes de terre & champignons eringii
rôtis |
(À faire réchauffer au micro-ondes)
- | Fromage de Chèvre de la Fromagerie Petit Signe & la
Joly Tomme de la Fromagerie du Pré Joly |
- | Tartelette chocolat |
- Fruit
- Pain de tradition française



LES OFFRES FROIDES : 1 LUNCH BAG & 4 PLATEAUX

LUNCH BAG "SUR LE POUCE" | 13,00 € TTC |

- | Céleri rémoulade à l'ancienne |
- | Pain viennois, pastrami, sauce tartare & légumes croquants |
- | Panna cotta aux fruits rouges |
- Fruit
- 1 petite bouteille d'eau 0,5l

PLATEAU "LE TERROIR" | 13,50 € TTC |

- | Céleri rémoulade à l'ancienne |
- | Involtini de merlu coeur de tomates confites,
crémeux aux pousses de petits pois & pommes de
terre grenailles au balsamique |
- | Comté affiné 4 mois |
- | Panna cotta aux fruits rouges |
- Fruit
- Pain de tradition française

PLATEAU "LE CLASSIQUE" | 16,00 € TTC |

- | Oeuf poché, jambon, julienne de radis et courgettes |
- | Ballottine de volaille au basilic, crémeux citron vert &
riz au citron confit |
- | Fromage de chèvre de la fromagerie Petit Signe |
- | Choux à la vanille |
- Fruit
- Pain de tradition française

PLATEAU "LE VEGAN" | 14,00 € TTC |

- | Duo de betteraves Chioggia & carottes rôties,
graines de courges & coriandre |
- | Nouilles de riz aux légumes sautés & pousses de
haricots mungo et herbes fraîches |
- | Salade de jeunes pousses & fruits secs |
(Noix, noisettes, abricots secs)
- | Verrine exotique crumble d'avoine |
- Fruit
- Pain de tradition française

PLATEAU "LE GOURMAND" | 20,00 € TTC |

- | Salade nordique (saumon fumé, concombre,
yaourt grecque, aneth & pamplemousse) |
- | Magret de canard laqué sauce soja sucré & salade
de patates douces, noix de pécan caramélisées et
avocat |
- | Fromage de brebis local |
- | Tartelette chocolat |
- Fruit
- Pain de tradition française